



Restaurante e Bar Alegria do Galo oferece cardápio diversificado, ótimos drinks e música ao vivo

Divertido, musical, descolado, moderno, despretensioso, espaçoso, confortável e com um cardápio de refeições, petiscos, pizzas e bebidas muito diversificado e com bastante qualidade. Este é o perfil do Restaurante e Bar Alegria do Galo. A casa funciona em São Paulo (SP) com duas unidades: na Rua Sócrates, 558, na Vila Sofia, e na Rua Demóstenes, 684, no Campo Belo – esta última aberta no final do ano passado e ainda uma novata dentro do universo do bairro do Campo Belo, que reúne perto de 90 estabelecimentos gastronômicos. A unidade da Rua Sócrates existe desde março de 2016 e vive lotada nos finais de semana.

O visual da casa do Campo Belo é um destaque importante, que o diferencia dos demais estabelecimentos do bairro. “Queríamos montar um restaurante e bar onde os clientes pudessem se sentir em casa e conseguimos. O ambiente, e dependendo de onde se senta, dá a impressão de se estar em um cenário de filme cult e, por isso mesmo, a casa é constantemente elogiada pelos clientes”, afirmam os proprietários Ronel Vieira e Cristina Vieira. Por essa razão, a unidade do Campo Belo do Restaurante e Bar Alegria do Galo já foi cenário para diferentes gravações.

Criadas e dirigidas pelo casal Ronel e Cristina, as duas unidades trabalham no almoço e à noite e utilizam exatamente o mesmo cardápio, que oferece 10 pratos executivos exclusivos para o almoço, 20 petiscos, 15 pratos variados, nove pratos infantis (menores e mais baratos, exclusivos para as crianças), três tipos de saladas, 10 sobremesas diferentes, 21 drinks, cervejas tradicionais e artesanais e 21 rótulos de vinhos.

Nas duas unidades, destaques para os drinks bem elaborados, alguns exclusivos e criados pelo próprio Restaurante e Bar Alegria do Galo. Entre as 21 opções disponíveis no cardápio, vale destacar a bebida mais vendida na casa, o “Gim Tônica”, com dois tipos de limões (Siciliano e Tahiti), mel e alecrim. Outro drink que faz sucesso é o “C#!da Galinha”, feito com vodka ou cachaça e mais limão Tahiti, maracujá e pimentas coloridas. Custam R\$ 26,00 cada um e ambos foram criados pela casa.

“Na comida, a casa oferece muita qualidade e variedade, com uma cozinha bem brasileira. Também temos a preocupação de trabalhar com uma gastronomia mais afetiva. Queremos que nossos pratos remetam à memória de encontros passados com familiares e amigos dos nossos clientes”, explica Ronel Vieira.

O cliente encontra lá, por exemplo, vários pratos com frutos do mar, como a excelente moqueca de camarão (que custa R\$ 143,00 e serve de duas a três pessoas) e o risoto



de camarão com curry, amêndoas e chutney de banana. Além disso, o cardápio inclui carnes, risotos, massas, pizzas, peixes, feijoada (quartas e sábados) e os diversos petiscos da casa. Os pratos mais vendidos são os que levam filé mignon, como o “Oswaldo Aranha”, “Filé Mignon com Molho do Chefe” e o “Risoto de Gorgonzola com Filé Mignon”. O campeão de vendas, o “Oswaldo Aranha”, que vem com filé mignon, arroz, farofa, molho vinagrete, alho e batata canoa, custa R\$ 55,00.

A casa acaba de ampliar o seu cardápio de pratos executivos para o almoço. Agora, as opções para o consumidor começam em R\$ 25,00 com cinco novos pratos que compõem o chamado “Executivo 1”. São eles: Talharim Micucci (pasta com molho de tomate, berinjela, pesto, vermuth e alho frito), Nhoque de Batata (servido com molho Pomodoro), Stroganoff de Frango (com batata crocante, champignon e arroz) Frango Xadrez do Chefe (acompanha alho, pimentões, cebola, amendoins, azeite de oliva e arroz) e Frango Maravilha (filé de frango grelhado com legumes cozidos).

No “Executivo 2”, que custa R\$ 34,00, a casa oferece outras cinco opções para o cliente: Filé Lisboa (filé mignon com cebola caramelizada, arroz e batata rústica), Frango a Parmegiana Clássico (com arroz), Stroganoff de Carne (acompanha batata palito, champignon e arroz), Peixe Mediterrâneo (filé de Saint Peter grelhado com Risoto Siciliano e crispies de alho poró), e Risoto de Shitake e Shimeji (com salsinha, manteiga e parmesão). Todos os clientes dos pratos executivos têm direito ao buffet de entradas e sobremesas do dia (pudim de leite e mousse de maracujá, limão ou chocolate, por exemplo). Outra novidade do almoço foi o lançamento da feijoada completa, às quartas-feiras, por R\$ 35,00.

Entre os 20 petiscos oferecidos pelo restaurante e bar, que inclui pizza aperitivo, o destaque também fica para as opções com carne: “Carne Seca com Quadrado de Mandioca” (R\$ 54,00) e “Isca de Filé Mignon com Gorgonzola” (R\$ 55,00). Ambos são os mais vendidos pela casa no happy-hour e nas tardes de sábado.

As duas unidades oferecem música ao vivo: todas as sextas à noite na unidade do Campo Belo, e nas tardes de sábados e domingos na casa instalada na Rua Sócrates. O repertório tocado passa pelo soul, jazz, disco, rock clássico e pop rock na sexta à noite e no sábado à tarde. No domingo à tarde, a seleção musical é diferente e inclui samba, bossa nova, jazz e clássicos internacionais. As casas cobram um couvert artístico de R\$ 10,00 por pessoa.

As casas também realizam eventos de diferentes perfis, como corporativos, casamentos, aniversários e reuniões de amigos. A unidade do Campo Belo, por exemplo, possui dois pisos, sendo que piso superior conta com uma linda e espaçosa varanda. Neste espaço são realizados eventos com até 90 pessoas com total conforto e privacidade. No andar térreo os eventos podem comportar até 120 pessoas.



SERVIÇO RESTAURANTE E BAR ALEGRIA DO GALO	
Unidade 1	Rua Sócrates, 558 Vila Sofia Fone: 5522-3840
Unidade 2	Rua Demóstenes, 684 Campo Belo Fone: 5533-7902
Opções para crianças?	Sim, 9 pratos infantis.
Couvert artístico	R\$ 10,00 por pessoa (apenas de sexta, sábado e domingo, quando a casa oferece música ao vivo)
Manobristas na porta	Não, mas as duas casas oferecem convênio com estacionamentos próximos.
Site	www.alegriadogalorestaurante.com.br
Facebook	www.facebook.com/alegriadogalo
Instagram	@alegriadogalo
Aceita reservas	Sim
Espaço para eventos	Sim

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Julho de 2019

