



## Sugestões de restaurantes e pratos para comemorar o Dia dos Pais neste domingo

Que tal comemorar este Dia dos Pais num dos muitos restaurantes ou bares do bairro do Campo Belo? O Campo Belo reúne hoje, num espaço relativamente pequeno, separado por poucas quadras, quase 90 estabelecimentos gastronômicos. É impossível não comer bem no Campo Belo.

Uma sugestão para este Dia dos Pais é o **Restaurante e Bar Alegria do Galo**, que está oferecendo 12% de desconto para os clientes que fizerem reserva com antecedência. É um restaurante aconchegante, moderno, descontraído, confortável e que oferece uma boa variedade de opções no seu cardápio. Para ter direito ao desconto de 12%, basta fazer sua reserva, antecipadamente, pelo telefone 5533-7902. A casa fica na Rua Demóstenes, 684.

Um das boas opções para as famílias neste domingo, perfeita para este clima de inverno, pode ser a “Moqueca de Camarão”, que é bem temperada, bem servida de camarões e muito bem feita. O prato acompanha arroz, pirão e farofa e serve de duas a três pessoas, dependendo da fome. Custa R\$ 143,00 (com os 12% de desconto, o preço cai para R\$ 126,00 apenas neste domingo). O prato campeão de vendas do Alegria do Galo é o “Oswaldo Aranha”, que vem com filé mignon, arroz, farofa, molho vinagrete, alho e batata canoa, custa R\$ 55,00 (ou R\$ 49,00, com os 12% de desconto).

O restaurante mais novo do bairro é a **Osteria Venexiana** (Rua Vieira de Moraes, 1620, telefone 2619-2446), uma típica cantina italiana especializada na sofisticada gastronomia de Veneza. A Osteria Venexiana é pequena, simples, acolhedora e mantém a forte personalidade que se encontra em um restaurante tradicional de Veneza. Lá, o cliente vai encontrar uma variedade de massas (nhoque, espaguete e lasanha, por exemplo), muitos pratos com peixes, ostras, camarão e outros frutos do mar, sopas e risotos. A sugestão da Osteria Venexiana para este domingo é o “Baccalá Alla Vicentina”, a receita com bacalhau mais consumida no mundo. O bacalhau é polvilhado com farinha de trigo, temperado com salsinha e anchova, cozido na panela com queijo ralado e pimenta, e servido com polenta. Custa R\$ 54,00.

Outra opção interessante no bairro é o espanhol **La Paella** (Rua Antônio de Macedo Soares, 1369, telefone 2893-4180). Com um ambiente intimista e aconchegante, seguindo o estilo das tascas espanholas, o restaurante oferece uma experiência gastronômica surpreendente e se destaca com sua variedade de pratos individuais e ótimo custo-benefício. Seu carro-chefe, claro, é a paella. A Paella Marinera inclui arroz com açafrão espanhol, camarões, anéis de lula, tentáculos de polvo, mexilhões, lagostins, vagem, tomate, pisto de pimentão vermelho e pimentón de la vera. Custa R\$ 65,90 por pessoa ou R\$ 128,90 um prato para duas pessoas.



No **Benjamim Botequim** (Rua Vieira de Morais, 1034, telefone 5542-6196), uma das casas mais conhecidas e tradicionais do bairro, todos os pais que almoçarem lá ganham, de graça, um brownie de chocolate ou um sorvete artesanal. Entre as opções de pratos, que tal um tradicional “Steak au Poivre”? São medalhões de filé mignon com molho de pimentas, arroz e batatas rústicas. Custa R\$ 47,00 (inclusive o couvert com pão, azeite e vinagrete).

### **SOBRE O CAMPO BELO**

Cercado por outras regiões nobres, como Brooklin, Moema e Vila Mascote, o Campo Belo é um bairro tranquilo, predominantemente residencial, com a maioria das suas ruas calmas e arborizadas e, ao mesmo tempo, é um forte polo gastronômico da cidade – ainda muito pouco conhecido pelos moradores de outros bairros e regiões da capital. O Campo Belo reúne hoje, num espaço relativamente pequeno, separado por poucas quadras, quase 90 estabelecimentos gastronômicos agradáveis, divertidos, originais, intimistas, badalados, surpreendentes, curiosos, musicais, românticos, agitados, descolados, charmosos – incluindo mais de 20 bares (vários com música ao vivo), mais de 30 restaurantes de diversas nacionalidades e especialidades (de churrascarias a vegetarianos, de peruano a mexicano), pelo menos sete pizzarias e cinco hamburguerias, seis padarias sofisticadas, cafés, docerias e sorveterias. O Campo Belo tem acesso muito fácil pelas avenidas Santo Amaro, Vereador José Diniz, Jornalista Roberto Marinho e Washington Luís e ainda fica muito próximo de duas estações do metrô (Eucaliptos e Campo Belo, ambas da Linha 5 – Lilás).

Para informações sobre a gastronomia da região, acesse a página “Bares e Gastronomia do Campo Belo”: [www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo](http://www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo).

### **MAIS INFORMAÇÕES**

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches ([eduardo@g6comunicacao.com.br](mailto:eduardo@g6comunicacao.com.br))

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

[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)

[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](http://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)

07/Agosto/2019