



### PÃO DE QUEIJO RECHEADO

#### MINEIRINHO

Este pão de queijo foi feito com polvilho, óleo, leite, sal, parmesão e queijo meia cura. No entanto, o leitor pode comprar o pão de queijo que já está habituado ou ainda fazer a receita de sua preferência. Compartilhamos abaixo uma opção.

#### RECHEIO

Vale ousar. Experimente com goiabada, doce de leite e catupiry.

Dica do chef Caio Pamio



Fotos: Gilberto Freitas/Divulgação

### EXPERIÊNCIA

## Prato Food Hall inova no serviço de gastronomia

**DA REDAÇÃO.** Criado em março de 2018, o Prato Food Hall trouxe a cidade uma nova proposta gastronômica: comida para todo tipo de gosto em um só lugar. São, ao todo, seis operações: restaurante e lanchonete, cafeteria e confeitaria, padaria, pizzaria e bar.

Apenas uma das unidades, o Armazém da Pizza, já existia, aliás há 17 anos. Todas as outras operações foram criadas especialmente para o estabelecimento.

Na panetteria São José, os pães são produzidos como antigamente, com farinhas francesas de moagem especial, a massa passa por um longo descanso e fermentação natural o que resulta em pães leves por dentro e crocantes por fora.

O Consueto é o restaurante do dia a dia. Oferece almoço por quilo e, aos domingos, um café da manhã especial, também por quilo, das 9h às 12h. A partir desse domingo (28), a cozinha passará a oferecer também pratos que servem duas pessoas com fartura.

OVALE teve acesso exclusivo com antecedência ao cardápio. Destaque para a Parmegiana, que acompanha arroz e fritas, por R\$ 79 (mignon) e R\$ 69 (frango); o polpetone recheado com mussarela especial e que acompanham talharim na manteiga com sálvia, por R\$ 69; o bacalhau à portuguesa, por R\$ 165; e a paella de frutos do mar, por R\$ 139.

A lanchonete Toast Me, que usam pães da panetteria, oferece mais de 40 tipos de sanduíches

e crepiocas para comer a qualquer hora do dia. Já o Capucci Café tem no menu uma infinidade de opções para quem não dispensa um cafézinho. É ainda o espaço de sobremesa, com brownies, cookies, sorvetes, brigadeiros e bolos.

Por fim, o Bar do Costa, com petiscos, chops, cervejas. A partir dessa semana, de segunda a sexta-feira, das 17h às 20h, haverá uma ação permanente de drinks, chops e caipirinhas em dobro e porções a preços especiais que variam de R\$ 64 a R\$ 67. Um convite para aqueles que ainda não conhecem a casa.

#### ESTRUTURA.

O Prato Food Hall conta ainda com três salões com mobília customizada para diversos tipos de evento. O cardápio é desenvolvido no próprio estabelecimento.

“São 1.000 metros quadrados e vários ambientes: varanda, área interna, salão privado para eventos...”, afirmou o empresário Marcos Oliveira. “E trabalhamos com comanda única. Ou seja, você entra e consome em qualquer uma das nossas seis operações e realiza um pagamento único no final. Isso é bom para grupos de amigos, porque cada um pode pedir o que preferir”.

O espaço abre de segunda a quinta-feira, das 7h às 23h. Às sextas e aos sábados, o fechamento é às 0h. E, no domingo, a casa fica aberta das 9h às 15h.

O Prato Food Hall fica na r. Carlos Maria Auricchio, 70, Jardim Alvorada. Telefone: (12) 3346-1806. ■



Divulgação