



...DO ALMOÇO AO JANTAR...
DO SANDUÍCHE AO MIGNON...
DO CAFÉ AO CHAMPAGNE...
DE CARTOLA A WANDULA.

R. Tibagi, 75 • 41 3079 1623

boa mesa



FOTO: Salada de Camarões
Zea Mais - Divulgação

Aos amantes de ...

saladas

Folhas, frutas, carnes magras e temperos sutilmente combinados para fazer de uma refeição uma experiência memorável. Em Curitiba, os amantes das saladas podem saborear opções exuberantes. Saiba onde:

Jacobina

A Salada Jacobina de Frutos do Mar traz ingredientes como lula, polvo, cação, camarão e mariscos “puxados” no molho de tomate, além de beterraba e cenoura raladas, pepino japonês, pepino em conserva e rabanete em tiras. Preço: R\$ 14,95. Para quem não gosta de frutos do mar, há a opção da salada de frango. Endereço: Rua Almirante Tamandaré, 1365. Tel: 3016 6111.

Sale Pepe

O Mix de Folhas Verdes com Manga ao Vinagrete de Limão Siciliano é uma das opções de entrada do Sale Pepe Restaurante. Entre os ingredientes estão diversos tipos de alface, rúcula e pedaços de manga. Preço: R\$ 11,00. Endereço: Rua XV de Novembro, 818. Tel: 3223 5521.

Guantanamera

A salada Cayo Coco, com folhas verdes, camarões marinados em azeite de oliva, pimenta calabresa e vinagre de framboesa, é uma opção bem saborosa para os dias quentes e custa R\$ 14,90. Endereço: Rua Coronel Dulcídio, 540. Tel: 3039 8118.

Zea Mais

O restaurante aposta na Salada de Camarões como uma das opções de cardápio para o verão. Além dos camarões, a salada leva também alface romana, abacate, tomate, alcachofras, raspas de limão, azeite de oliva e *dill* (ou endro). Todos os ingredientes recebem molho de parmesão feito com queijo parmesão, leite e óleo de canola. Para duas pessoas. Preço: R\$ 19,50. Endereço: Rua Barão do Rio Branco, 354. Tel: 3232 3988.

Café Mafalda

A Salada de Carne à Oriental é resultado das experimentações dos proprietários da casa em épocas de redução calórica. O prato combina folhas verdes – alface americana e italiana, rúcula e radite – com tiras de alcatra levemente mal passada. O toque final fica por conta do *shoyu* com óleo de gergelim, gengibre ralado e *wassabi* (raiz forte). Preço: R\$ 12,00. Endereço: Rua Tibagi, 75. Tel: 3079 1623.

Babilônia Gastronomia

Destaque para a Salada do Chef, uma salada verde mista com lâminas de salmão defumado, alcachofra e noisete de melão orange ao molho de iogurte natural. Preço: R\$ 16,00. A Salada Brasileira (R\$ 13,00) leva alface americana, agrião, rúcula e carpaccio temperados com mel e mostarda. Endereço: Rua Dom Pedro II, 541. Tel: 3566 6464.