

notícias quentinhas

imprimir 

tamanho do texto:

A-

A+

27/10/2009

No centro

Rafael Braga

Da equipe do **Quero comer**

O centro da cidade nunca para. Por dia, milhares de pessoas circulam pelas suas ruas, seja a trabalho ou por outros motivos. Em meio a aglomeração de lojas, o **Baroa Café** abre suas portas na Rua da Quitanda.

A casa começa servindo o café-da-manhã. O comensal pode escolher os combinados, como o **cappuccino ou suco com croissant** (R\$ 6,50), o **espresso com croissant** (R\$ 5,30) ou o **suco com sanduíche** (na baguete ou no pão ciabatta – R\$ 11,50).

De segunda a sexta, o almoço começa a ser servido a partir das 11h. O restaurante dispõe de um **buffet** (R\$ 36,90, das 11h às 12h e após as 14h30 às 15h30 e R\$ 42,90, das 12h às 14h30 – o quilo), com mais de 60 itens. Dentre as opções, **arroz de brócolis, lasanha de berinjela, peixes e carnes, berinjela recheada com carne-seca** e um espaço com **sushis e sashimis**.

Além disso, em cada dia da semana, uma culinária diferente figura no menu. Destaque para a mediterrânea e a mineira, com criações como o **congro negro à napolitana** (com tomate-cereja, orégano, manjerição, batatas cozidas e brócolis – foto) e o **lombinho ao molho agri-doce** (com risoto de alho-porró, pimentões verdes e vermelhos).



Serviço

Baroa

Endereço: Rua da Quitanda, 187 loja A – Centro

Telefone: (21) 2233-4265

Funcionamento: segunda a sexta, das 7h30 às 15h30 e das 11h30 às 15h30.

Fotos: divulgação

O local ainda dispõe de uma cafeteria com carta de drinks preparados por baristas. Algumas sugestões são o **moccacino** (chocolate, caramelo e leite condensado – R\$ 7,10), o **frozen cappuccino** (bebida refrescante à base de cappuccino – R\$ 5,90) e o **affogato** (sorvete, café espresso, chocolate em pó e calda de chocolate – R\$ 10,50).