

COMBINAÇÃO DE COR E SABOR



Alguns pratos surpreendem só de olhar. É o caso desse filé grelhado, que combina a suculência da carne com as variações de cor e textura dos legumes. Ótima pedida para almoço em família, como o do Dia das Mães, que se aproxima, ou então para uma ocasião especial. A disposição do medalhão, com o acompanhamento, pode receber ainda um toque de temperos, como alecrim e manjericão.

NO CORAÇÃO DA CIDADE, EXPERIÊNCIA DO Dom Restaurante

Localizado no centro de Santa Cruz do Sul, o Dom Restaurante se tornou referência quando o assunto é boa comida italiana, atendimento acolhedor e um buffet com identidade. Com ambiente aconchegante, estacionamento privativo e um buffet variado, proporciona uma experiência gastronômica completa para os amantes da comida caseira.

Durante o almoço, de segunda a sábado, das 11h30 às 14h, o restaurante oferece bufê por quilo ou livre, com chapa de grelhados na hora, deliciosas sobremesas e receitas preparadas do zero, com identidade própria e sabores únicos. Entre os destaques do cardápio está a famosa polenta com queijo, batida à mão para alcançar uma textura homogênea, levemente crocante por fora e finalizada com uma delicada fatia de queijo. Outra estrela é a lasanha de costelão 12 horas, feita com camadas de panqueca caseira, cream cheese e uma combinação de três ervas que trazem leveza e sabor inconfundível à carne.

À noite, de quarta a sábado, das 18h às 22h, o Dom se transforma em um autêntico delivery italiano. O destaque do cardápio é o exclusivo Rodízio de Massas em Casa, um combo completo que serve até cinco pessoas por apenas R\$ 99,90. O kit inclui três tipos de massas e molhos, sobrecoxa desossada, panquecas caseiras, polenta recheada com queijo, maionese artesanal e trufas gourmet como sobremesa. Há também versões reduzidas do combo para duas ou três pessoas.

Além do rodízio, o público pode saborear opções como fettuccine ao molho quatro queijos com filé mignon, risoto de camarão e, claro, a inconfundível lasanha de costelão, todos acompanhados de galetto, polenta, maionese caseira e sobremesa.

Os pedidos podem ser feitos diretamente pelo WhatsApp (51) 99957-1976, e o cardápio completo está disponível no Instagram oficial @dom.restaurante. Seja no almoço ou no jantar, no restaurante ou em casa, o Dom Restaurante convida você a viver uma verdadeira celebração de sabores.

Divulgação/GS



BOLO DE LARANJA

Simple, aromático e irresistível. Um clássico perfeito para o café ou chá da tarde, além de ser uma deliciosa sobremesa.

Divulgação/GS



Ingredientes

- ▶ 3 ovos
- ▶ 2 colheres (sopa) cheias de manteiga
- ▶ 1/2 xícara (chá) de açúcar
- ▶ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ▶ 1 copo de suco de laranja
- ▶ 1 colher (sobremesa) de fermento químico
- ▶ 1 colher (sobremesa) de raspa de laranja

Cobertura

- ▶ 2 copos de suco de laranja
- ▶ 2 colheres (sopa) de açúcar
- ▶ 1 colher (sopa) de amido de milho

Preparo

Bata na batedeira as gemas, o açúcar e a manteiga até formar um creme fofo e claro. Em seguida, acrescente aos poucos a farinha de trigo alternando com o suco de laranja. Junte as raspa e laranja. Mexa bem. Acrescente as claras em neve e o fermento, misturando bem. Coloque a massa em forma untada e enfarinhada e leve assar em forno preaquecido (180°) até ficar dourado. Retire o bolo do forno e desenforme. Espere o bolo esfriar um pouco e coloque a cobertura. Se quiser, ainda polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Preparo da cobertura

Misture os ingredientes e leve ao fogo numa panela pequena. Cozinhe mexendo sempre até ferver e obter creme ralo. Espere amornar e aplique sobre o bolo. Variação: se preferir, cubra o bolo de laranja com chocolate derretido em banho-maria. Faça assim: pique 1 tablete de chocolate meio amargo, misture com 200 gramas de creme de leite e derreta e banho-maria, misturando bem. Cubra o bolo e mantenha na geladeira até o momento de servir.



ESTACIONAMENTO PRIVATIVO

CAFÉ, CHÁ E LICOR CORTESIA

Whatsapp delivery: (51)99957-1976

Local: Rua Thomaz Flores, 270 - Centro

Instagram: @dom.restaurante

ALMOÇO COM GRELHADOS POR QUILO OU LIVRE

RECEITAS COM PREPAROS AUTÊNTICOS

No almoço do DOM você encontra **lasanha de costelão 12h**, panquecas, massas caseiras, pizzas, **risotos**, escondidinhos, stroganoff, **peixes**, **verduras orgânicas**, nhoque, tortéi, **galinhada** e muito mais...

À noite, **de quarta a sábado**, das 18h às 22h, o Dom se transforma em um autêntico **delivery** apresentando o exclusivo **Rodízio de Massas em Casa**, um combo completo que serve **até cinco pessoas por apenas R\$99,90**. O combo inclui **três tipos de massas e molhos**, sobrecoxa desossada, panquecas caseiras, **polenta recheada com queijo**, maionese artesanal e de sobremesa trufas gourmet. (Há também versões reduzidas)

ALQUIMIA DE sabores

 Dia das Mães está próximo. Que tal mostrar todo seu amor preparando um prato especial para ela? Para ajudar, Cátia Leal, chef do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, preparou um prato que reúne o sabor marcante do filé com o alegre colorido dos legumes, que pode ser uma ótima pedida para comemorar este dia tão especial. Ela vai se surpreender e você, de quebra, vai ganhar muitos elogios.

Fotos: Edmundo Carvalho



FILÉ GRELHADO COM LEGUMES

Ingredientes (para duas pessoas)

- ▶ Aproximadamente 250g de filé mignon
- ▶ 1 cebola
- ▶ 1 cenoura
- ▶ 1/2 pimentão vermelho
- ▶ 1/2 pimentão amarelo
- ▶ 1/2 abobrinha (a parte mais fina)
- ▶ 1/2 berinjela
- ▶ Tomate cereja (amarelo e vermelho)
- ▶ 2 dentes de alho bem picados
- ▶ Gengibre bem picado (um pedaço de +- 1cm)
- ▶ 100ml de Shoyo
- ▶ Alecrim e manjeriço (opcional)
- ▶ Sal
- ▶ Pimenta-do-reino
- ▶ Maizena



VÍDEO

Direcione a câmera de seu celular para o QR-Code para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal

Modo de preparo

Legumes

Descasque a cenoura e corte em meias rodela. Tire as sementes dos pimentões e corte em cubos. Corte também em cubos a cebola, a abobrinha e a berinjela. Procure manter um tamanho padrão entre eles. Aqueça a frigideira. Na sequência, coloque o azeite de oliva e deixe aquecer mais um pouquinho. Inicie colocando a cenoura e a berinjela, que precisam de mais tempo para cozinhar. Deixe dourar e acrescente os outros legumes. Após um minuto, coloque o alho e o gengibre. Depois de todos dourados, junte o shoyo. Quando os tomatinhos começarem a rachar, é porque está pronto. Nesse momento, acrescente uma colher de sopa de amido de milho diluído em um pouco de água (cerca de 1/2 copo americano). Misture para agregar bem. Os vegetais devem ficar com um pouco de caldinho grosso. Desligue o fogo.

Filé

Corte o filé em medalhões de aproximadamente três dedos de altura. Achate levemente cada um deles com a palma da mão. Tempere os dois lados com sal e pimenta-do-reino e leve para fritar na frigideira quente com um pouco de azeite de oliva. Deixe selar/dourar de um lado e vire. Não fique apertando ou espetando a carne para não perder seu suco. Depois de prontos, desligue a frigideira e deixe descansar por alguns minutos.

Montagem

Distribua uma porção dos legumes no centro de um prato e sobre ela coloque um medalhão de filé. Decore com um ramo de manjeriço ou alecrim.

Dica

Com antecedência, enrole a peça de filé com filme de PVC para deixar bem cilíndrico e leve para a geladeira. Cerca de 20 minutos antes de fritar, retire da geladeira. Antes de cortar os medalhões, retire o filme.

* Para finalizar a receita, a chefe Cátia contou com a colaboração de Natália Scouto Castilho, de 7 anos, aluna do curso Gastronomia Kids.



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

Confeiteiro - 300h
Início em: 16/05

Cozinha Teen - Aprender Brincando - 80h
Início em: 04/06

Preparo de Pizza - 20h
Início em: 09/06



SABOR DE comida de verdade

O gostinho da comida de verdade. É isso que o restaurante Origem do Sabor, de Santa Cruz do Sul, oferece aos seus clientes. Com a utilização de temperos naturais e alimentos caprichosamente selecionados, tem como principal diferencial o cuidado na preparação de todos os pratos. E é essa atenção, em todas as etapas da cozinha, que resulta na qualidade comprovada nos últimos três anos por quem frequenta o local. São cerca de 15 pratos quentes no buffet, sempre com um destaque do dia, além de grelhados, saladas e diversas sobremesas.

Conforme a proprietária Juliana Corrêa da Silva, que herdou da família o gosto pela gastronomia, o objetivo é preparar tudo da forma mais natural possível, sem o uso de condimentos ou industrializados. “Prezamos pelo que é de verdade, pela comida caseira”, enfatiza. Para ela, ter literalmente crescido no ambiente de cozinha, acompanhando sua avó no ambiente da churrascaria e seu pai, no ambiente de lancheria, despertou o amor e a dedicação que hoje procura entregar a cada uma das pessoas que consome as suas refeições.

E foram todas essas memórias afetivas que lhe remetem à origem de todos os sabores experimentados na infância, na adolescência e também na juventude que impulsionaram a escolha do nome para o restaurante. “Minha avó teve churrascaria por mais de 30 anos em Sobradinho e meu pai tem

CARDÁPIOS DO DIA

Segundas – Alaminuta

Terças – Galinhada

Quartas e sábados – Feijoada

Quinta – Costela de porco assada e yakisoba

Sextas – Dia do Peixe

lancheria há mais de 40. Isso tudo foi importante e me fez gostar de cozinhar e de preparar os alimentos”, conta.

Juliana ainda relembra que antes de ter o restaurante trabalhou com a produção de congelados. Por mais de dois anos, esteve à frente do Bendita Cozinha Comida Artesanal e preparava lasanha, escondidinho, almôndega, panqueca, molho de tomate, feijão, entre outros. Hoje, ao seguir os passos da avó e do pai, ela também oportuniza trabalho a nove colaboradores.

Para marcar o aniversário de três anos do Origem do Sabor, completados no dia 22 deste mês, serão sorteados três almoços na próxima quarta, dia 30. Para concorrer, basta seguir o perfil @origemdosaborrestaurante, compartilhar e marcar um amigo na postagem. O cardápio do dia (do buffet e marmitas) é divulgado diariamente nas redes sociais.

Fotos: Divulgação/GS



Bife à parmegiana está entre os pratos preparados no buffet do Origem do Sabor

Música ao vivo para
Cerimônias | Happy hour | Recepções
Formaturas | Eventos

EDINHO
NASCIMENTO

@edinho1806
 51 9 9990-9313



Seu almoço aqui, tem mais sabor!



ABERTO A PARTIR DAS 11H ATÉ AS 13H40 - DE SEGUNDA A SÁBADO
SERVIMOS MARMITAS - PEDIDOS PELO WHATS OU PELO IFOOD.
CARDÁPIO DISPONÍVEL TODOS OS DIAS
NOS STORIES DO INSTAGRAM E FACEBOOK.

RUA FERNANDO ABOTT, 663 (MEIA QUADRA ACIMA DO FÓRUM)
FONE / WHATS: (51) 99834-7190
INSTAGRAM @ORIGEMDOSABORRESTAURANTE



**Quer tornar seu dia
mais especial?**

Que tal um capuccino
Kopenhagen acompanhado
de um biscoitinho petit four?

Kopenhagen
★★★★★

📍 Rua Marechal Deodoro, 260 - centro
☎ (51) 99482-7491
@kopenhagen_santacruzdosul