

# Go Notas



## Si Señor Uma década picante

O mexicano Si Señor comemora 10 anos de sucesso com vinte casas espalhadas pelo Brasil, e lança duas novidades no cardápio: os Crunch Tacos, montados na tortilla crocante com queijo, servidas com alface e pico de gallo e acompanhadas de molho especial sour mex, guacamole e nachos; e os Street Tacos, montados em tostaditas e lascas de tortillas, servidos em tachos de ferro fumegantes e acompanhadas de molho especial sour mex, cebola roxa marinada e limão fatiado. Ambos com preços promocionais até o final de março.

**Si Señor**  
→ Al. Jauaperi, 626 – Moema – Tel.: (11) 3476 4650 – [www.sisenor.com.br](http://www.sisenor.com.br)



## Johnny Rockets Festival de Shakes

A cadeia americana de restaurantes Johnny Rockets acaba de lançar seu primeiro Festival de Milk Shakes. Com cinco novos sabores (Creme de Avelã, Beijinho, Brigadeiro, Torta de Limão e o inusitado Bacon), a casa fixa o valor de R\$ 24,90 por taça. Além deles, o menu oferece outras 14 versões, incluindo o Peanut Butter (R\$ 23,90), o Oreo Cookies & Cream (R\$ 23,90), o Dark Ghirardelli Chocolate (R\$24,90) e o Hershey's (R\$22,90).

**Johnny Rockets**  
Shopping Morumbi  
→ Av. Roque Petroni Júnior, 1089  
[www.johnnyrockets.com.br](http://www.johnnyrockets.com.br)



## B.Lem Portuguese Bakery Mais sabor de Portugal

A B.LEM Portuguese Bakery, que já atuava em três endereços – em Pinheiros, na Vila Nova Conceição e no Shopping Vila Olímpia –, encerrou o ano com a inauguração de uma quarta unidade, no Jardins. Espaçosa e bem iluminada, a loja tem teto retrátil, é ornamentada por um belo jardim suspenso e, graciosa, serve suas doces delícias também em mesinhas na calçada. Outras três aberturas estão por vir: no Morumbi Shopping, no Morumbi Town e no Shopping Center Norte.

**B.Lem Portuguese Bakery**  
→ Al. Lorena, 1515 – Jardins – Tel.: (11) 3062 0677 – [www.blmbakery.com](http://www.blmbakery.com)

## Officina Pão para qualquer hora

Marcos Livi, chef dos bares Quintana, Botica e Verissimo, se lançou recentemente a novos voos: a **Officina**, mistura de padaria, rotisseria e empório, inaugurada em novembro, no Brooklin. Pães artesanais saem do forno diariamente, em diversas versões, como baguete, multigrãos, croissant, ciabatta e brioche, e também vão às mesas em pratos caprichados, como o **Roast beef caseiro** e os Burgers. Lá os clientes também encontram doces, sanduíches, massas e molhos, assim como itens de empório, caso dos embutidos e queijos artesanais de pequenos produtores, além de vinhos nacionais e importados.

**Officina**  
→ Praça Sir William Crookes, 18  
Brooklin Novo – Tel.: (11) 5102 4811

O Roast beef caseiro leva mamão, picles, mostarda escura, alcaparras e folhas

