

O SEU JORNAL NA BARRA

A Folha do Bosque

Ano XXI - Nº 257
Outubro de 2019

Especial
Gastronomia

©2019 ENDEMOL SHINE GROUP



O Chef italiano das
melhores receitas Gourmet

A Folha do Bosque

O maior portal de comunicação da Barra



Instagram / Facebook
Twitter / Youtube
AFOLHADOBOSQUE

Site / Blog
www.fofhadobosque.com.br
fofhadobosque.com.br/blog

EXPEDIENTE

Editor: Luiz Neto.
Editor executivo: Felipe Brito.
Repórteres: Marcela Prado, Flávia Loureiro,
Lúcio Soares, Marcelo Alaerte.
Direção de mkt: Marta de Souza.
Correção ortográfica: Celina Karan.

Tels: 2491-0536
99274-3202 - WhatsApp
99914-4222 - WhatsApp
fofhadobosque@gmail.com

Endereço: Rua Jornalista Henrique
Cordeiro, nº 70, bloco I, 1406
Os artigos publicados são de inteira responsabilidade
dos seus autores e não refletem, necessariamente,
a opinião do jornal.

EDITORIAL

A nossa Edição Especial de Gastronomia está na área e, se derrubar, é pênalti a favor do azeite! E quem vai bater é um extravirgem com 0,5% de acidez. Importado pela Armazém 53, o azeite italiano MasterChef é tão diferenciado que barrou artistas, musas, influenciadores digitais e chefs famosos, para reinar absoluto na nossa primeira página.

Confere nesta edição também a feijuca do Chez Belí, a gastronomia hardcore do Piratas Beer, o japa diferenciado do Tokkuri, a comida caseira do Mesclado, o pé na jaca dos veganos, os gêmeos da gastronomia, as raspadinhas para ganhar empada, o incrível sanduíche de mortadela do Choppempé e muito mais.

O tempero foi feito com amor para você. Leia sem moderação!



Fazemos seu website

Gerenciamos suas redes sociais

Facebook, Instagram, Twitter - Criamos artes personalizadas, conteúdo criativo, interação e captação de seguidores e SAC

Consultoria / Mentoria

Criamos, ou otimizamos, seu perfil no Instagram / Fanpage
Orientamos sobre o que postar, ensinamos a impulsionar, como criar artes e conteúdos interessantes, como receber pagamentos online, etc.

Faça um orçamento sem compromisso

Tel. / WhatsApp: (21) 999-144-222

Sua receita com um toque do **MasterChef**

Buscando um alimento diferenciado e mais saudável para os consumidores, a **Armazém 53** trouxe para o Brasil seu Azeite Italiano MasterChef. Nosso azeite **extra virgem** possui 0,5% de acidez, o que o torna um produto muito mais saudável no mercado brasileiro e no mundo, usado por muitos Chef's em suas receitas.

Toda a linha de produtos **Armazém 53** foi inspirada na qualidade e na pureza dos alimentos selecionados preparados como antigamente, buscando levar toda

a confiança e variedade com um visual rústico e aprimorado para garantir sempre seu padrão de qualidade.

Quer receber um kit com todos os produtos da linha **MasterChef Armazém 53**? Acesse nosso Instagram **@armazem_53**, siga-nos e indique nossa página para 3 amigos, compartilhando. No dia 31 de outubro faremos um sorteio e voce poderá ser o próximo ganhador! Acesse nosso Instagram para maiores informações.



©2019 ENDEMOL SHINE GROUP



 /armazem53

 armazem_53

Feijoada? Huuuummm

Com cachaça artesanal e pimenta caseira, melhor ainda

Há nove anos, todas as quintas, às sete da manhã, o Chef Carlos Eduardo chega ao restaurante Chez Beli para já começar o preparo da feijoada de sexta-feira. Até às 16h, ele trabalha retirando todo o excesso de gordura para a comida ficar mais leve. Na sexta, das 7h às 10h30, dá os ajustes finais num dos pratos mais tradicionais do restaurante.

“Nossas carnes são diferenciadas”, diz o chef, perguntado sobre o segredo da receita, que leva carne-seca, costela,

lombo, linguiça fina defumada, linguiça calabresa e paio.

“Outro destaque é o aperitivo servido por conta da casa: uma cachaça de alambique vinda diretamente do interior de Minas”, conta Mary Costa Campos, proprietária do restaurante, que oferece também uma pimenta caseira extraordinária.

A feijoada (R\$ 32,90 para uma pessoa) é servida todas as sextas e o Chez Beli fica no Downtown, bloco 9, lj. 117.

 [Leia mais e veja mais fotos em www.afolhadobosque.com.br/gourmet](http://www.afolhadobosque.com.br/gourmet)



Mary Costa com a feijuca do Chez Beli



O melhor do sabor caseiro

Feijoada todas as sextas: R\$ 32,90
com aperitivo de caipirinha, entradinha e sobremesa

.Moquequinha de dourado .Bobó de camarão
.Costela com barbecue de goiabada + 3 acompanhamentos
.Bife de Ancho ou de Chorizo - Picanha na Chapa
.Mignon ao molho madeira
.Futuro Burguer 100% vegetal (servido em pão de brioche, aioli, cheddar, molho especial, tomate e alface)
.Sanduíches Gourmet

PRATOS EXECUTIVOS

.Bife ou frango acebolado com arroz, feijão e fritas
.Fish or Chicken and Chips
.Salada e fritas com molho (tástaro, rosé ou geléia de pimenta)

QUENTINHA GOURMET

1 proteína + 4 acompanhamentos + 1 guaraná de brinde: a partir de **R\$ 15**
Downtown e Città sem taxa de entrega. Outros lugares, através do Ifood

DOWNTOWN - Bl. 9, 117.   [chezbelirj](https://www.instagram.com/chezbelirj)

Tels.: 2429-3089 / 3507-6251  99530-5077

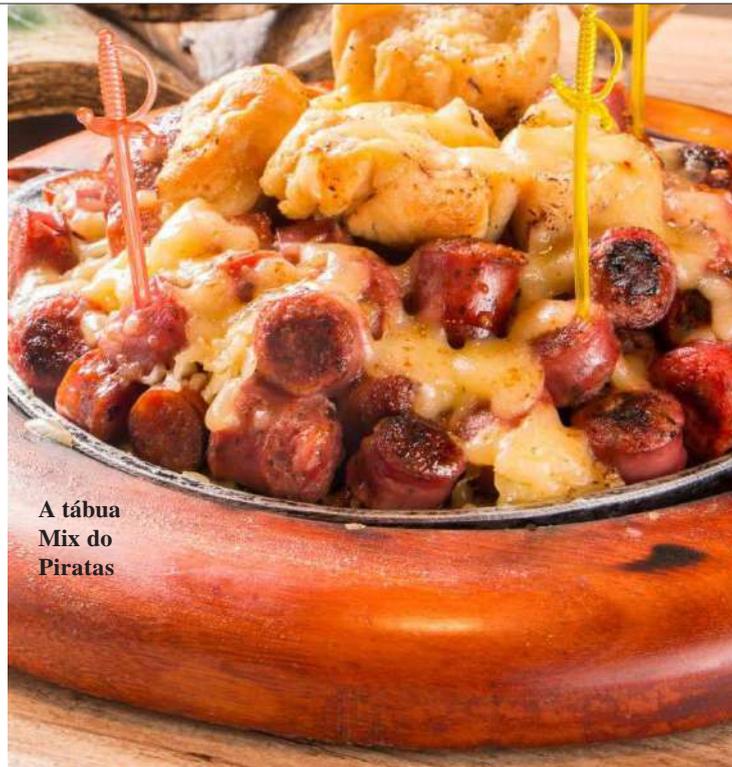


Faca na caveira

Bar temático Piratas Beer faz a festa dos capitães da gastronomia

Pirata que se preza não quer saber de alimentação regrada e gosta de beber bem. E no Piratas Beer, bar temático no shopping Aerotown, não é diferente: o cardápio da casa é hardcore. “Minhas amigas brincam dizendo que eu abri esse bar para engordar a galera”, diz a dona do espaço, Jacyra Azevedo, com experiência de mais de 20 anos no ramo de alimentação.

Um dos pratos mais pedidos é para deixar qualquer pirata amarradão. A tábua Barba Negra vem com iscas de contrafilé, linguiça artesanal coberta com queijo maçaricado e pão de alho (R\$ 59 para duas pessoas). Outra boa pedida é a Tábua Mix, com seis tipos de linguiça e salsichas selecionadas, acompanhadas também de pão de alho coberto de queijo maçaricado (R\$ 45, para até três pessoas). Já a Barca de Fritas reúne



A tábua Mix do Piratas

cheddar, bacon e muçarela (R\$ 30, para duas pessoas). Outro item que merece respeito é o sanduíche Jack Rackham, pão com linguiça artesanal coberto com queijo maçaricado no pão de massa fina, feito de cerveja preta ou provolone (R\$ 23).

Parte do cardápio que qualquer pirata olha primeiro, a carta de drinks também faz brilhar os olhos da turma. Com muito chope geladíssimo Noi e outros artesanais, além do tradicional da Brahma, tem os clássicos Aperol (R\$ 20) e gim tônica (R\$ 20), entre outros.

Para fechar, depois de muita birita, selfies e mais selfies com os chapéus de pirata e acessórios disponíveis na casa, que fica no espaço gastronômico do Aerotown e num quiosque no mercado de produtores do UpTown.

Instagram: @piratasbeerbarraerotown



Leia mais e veja mais fotos em
www.afolhadobosque.com.br/gourmet

Ceias para Natal e Ano Novo



ROSITA

Reservas: 3084-5202 / 3084-5203. Downtow, bloco 21, loja 126

Que japa é este!

Diferenciado, Tokkuri impressiona com pratos exóticos e saborosos

Casal Gourmet

Atípico; que se distingue em relação aos demais; que é distinto, diferente. Esse é o significado da palavra “diferenciado” no Aurélio. Mas pode definir também como Tokkuri. Inaugurado há pouco mais de um ano no Barra Prime, o restaurante japonês é fora da curva.

Estivemos no local saboreando o Omasake (menu degustação preparado pelo chef Marcelo Yamazaki, que já comandou as cozinhas dos principais restaurantes japoneses de São Paulo).

Abrimos os trabalhos com o Giyu tan, que o maître informou que só saberíamos o que era depois de degustar. Era língua de boi grelhada com limão e foi aprovadíssima. Partimos para os laminados, delicadamente temperados com pérolas de shoyu (sagu hidratado no molho). O harumaki de camarão com cream cheese e alho-poró dispensa comentários. Em seguida, vieira com foie gras maçaricado e, logo depois, o mundo parou de girar! Entramos em transe com o tartare de atum (também maçaricado) com foie gras. Sério: ficamos sem chão com o sabor tão formidável.

Devoramos ainda ótimos guiozas (pasteizinhos orientais) e um salmão com camarão e maionese japonesa de outro planeta, surreal de gostoso!

Após degustarmos outras delícias, a chave de ouro veio com uma musse de chocolate e flor de sal, que, sem exageros, é para comer de joelhos.

O Tokkuri ganha nota 10 em todos os quesitos. Desde o atendimento, passando pela inventividade da gastronomia e decoração dos pratos

Vizinha à nossa redação (amém!), a casa fica no Barra Prime Offices Av. Afonso Arinos de Melo Franco, 222.



Os rolls de salmão com camarão e maionese japonesa levemente maçaricado e os pasteizinhos orientais. Sabor e decoração

PEIXES & FRUTOS DO MAR

Primeira linha

East Coast Pescados

www.ecpescados.com.br
f /ecpescados / contato@ecpescados.com.br

Camarão / Lula / Polvo
Lagosta / Cavaquinha
Peixes / Catado de Siri
Caranguejo

Entregas em domicílio

Barra da Tijuca Zona Sul

Excelente Qualidade

\$\$ Abaixo do Mercado



Leia mais e veja mais fotos em
www.afolhadobosque.com.br/gourmet



98188-3678



99848-3678



Leia mais e veja mais fotos em
www.afolhadobosque.com.br/gourmet

Comida da VOVÓ



As panquecas e costela com batatas no buffet do Mesclado

Localizado no shopping Downtown, restaurante oferece aquele rango caseiro dos seus sonhos

No recém-inaugurado Mesclado Gourmet, no Downtown, o almoço tem sabor igual ao da casa da vovó. O casal que pilota o restaurante, Carmenlúcia e Sergio Almeida, aposta na comidinha caseira e, por conta da sincronia, já pode ser considerado a dupla dinâmica da gastronomia local. Enquanto ele comanda a cozinha, ela cuida da administração. O time joga por música. Antes de o bufê começar o atendimento, os funcionários montam as quentinhas (entregues no Downtown por R\$ 15), com uma afinação poucas vezes vista. São todos simpáticos e o resultado é uma comida simples e de qualidade.

Depois de 26 anos de sucesso no Rio Comprido, a dupla trouxe o

Mesclado para o centro comercial O2 Corporation, próximo ao Península. Após mais dois anos de sucesso, o casal resolveu abrir a casa no Downtown com o sistema em que a pessoa se serve à vontade com direito a uma proteína. “Vimos que não tinha nada parecido por aqui e resolvemos investir. Deu supercerto”, comenta Carmenlúcia.

O bufê sai a R\$ 22,90 (com direito a uma proteína e mais R\$ 4 para adicionar outra).

Além das proteínas, incríveis bolinhos de cenoura, carne e abobrinha, um feijãozinho caseiro (com ou sem carne), saladas, suflês e panquecas estonteantes completam o cardápio, que está sempre mudando.

Tudo regado a azeite com alho e alecrim preparado na casa, molhos barbecue, blue cheese (gorgonzola) e Caesar, entre outros.

O Mesclado fica no bloco 9, loja 114, do Downtown. #SóVai

O melhor açaí

Você encontra aqui:



Entregamos: 97001-3890

Rua
Jornalista
Henrique
Cordeiro

300ml - R\$ 9
400ml - R\$ 11
500ml - R\$ 13
700ml - R\$ 16
2 litros - R\$ 40

Direito a 1 calda:
Banana, menta, tutifruiti,
leite condensado,
morango, doce de leite,
graviola, uva,
chocolate e caramelo

E 2 complementos:
granola, sucrilhos,
chocoball, flocos de arroz,
granulado, confetti,
amendoim, paçoca,
leite em pó, biscoitinho
e jujuba



Pé na jaca VEGANO

Coxinha e Jacalhau fazem sucesso em estande nas feiras Seleta e Vida Liberta

INTEIRA
MENTE
GRÁTIS

CURSO PRÁTICO
DE ALIMENTAÇÃO
VEGANA

Vagas Limitadas
27 de outubro
A partir das 15h30
Av. Di Cavalcanti, 521

INSCRIÇÕES COM
NUTRICIONISTA
97666-5435

NA BARRA
DA TIJUCA



As coxinhas
de jaca do
Tupiniquim

Bolinho de bacalhau feito com jaca. Como assim? Isso mesmo, o jacalhau já virou o maior sucesso de vendas do Tupiniquim Vegs. Presença garantida nas feiras Seleta e Vida Liberta, aqui no Bosque, o estande oferece até coxinha de jaca verde. “Pode acreditar, muitos clientes que provam pensam que o bolinho leva mesmo bacalhau e que a coxinha é de frango”, garante Larissa Cruz, que pilota o Tupiniquim com o irmão. “Mas o segredo está no tempero”, explica.

Em casa, a mãe, cozinheira de mão cheia, é quem prepara os quitutes. “Ela tinha um bufê, mas, de uns seis meses para cá, quando mudei a minha alimentação e virei vegana, ela também trocou o cardápio”.

30 e 31 OUT
01 e 02 NOV

feira **vida** 
Liberta

Tributo Tim Maia

SHOW COVER  **Victor Sávio**
+ DJ FLÁVIO MULTIHUMAN

Feira de moda, artesanato, cosméticos
naturais, gastronomia saudável,
cerveja artesanal e drinks.
FORTALEÇA OS PEQUENOS PRODUTORES

DOWNTOWN
BARRA DA TIJUCA | RJ

AV. DAS AMÉRICAS, 500
DOWNTOWN.COM.BR @DOWNTOWNRJ

Alimentação vegana ganha cada vez mais destaque

Resultado: o Tupiniquim Vegs se transformou no principal negócio da família. Presente em quase todos os eventos veganos da região, o estande oferece ainda nhoques de aipim e batata-doce, entre outros pratos para almoço. No quesito bolinhos, tem o risole de chuchumarão e bolinho de aipim com carne de soja. Todos a R\$ 8,90. Podendo ser fritos ou assados no próprio estande numa air fryer.

A feira Seleta, que era no shopping Città, passa a acontecer no Conviva Américas, todas as quintas de outubro. A Vida Liberta continua no Downtown e, desta vez, nos dias 30 e 31 de outubro, 1º e 2 de novembro.

Em ambas as feiras é possível encontrar uma diversidade de comidas veganas e naturais que ganham destaque cada vez maior na mesa do brasileiro. Nos Estados Unidos, um recente artigo, publicado na Food Revolution, revela um aumento de 600% de veganos nos últimos três anos.

O aumento também pode ser percebido no Brasil, onde o número de restaurantes veganos tem crescido, trazendo com eles opções inovadoras de cardápios.

No Downtown, o Cuisine Verte, bufê de comida a quilo vegana, o cliente se serve quantas vezes quiser por um valor fixo: R\$ 25. A novidade chama a atenção na rua, entre os blocos 8 e 9. Pratos como pastel de angu com carne de soja defumada, moqueca de banana da terra e feijoada vegana ganham a cada dia mais admiradores. “Quando não temos o empadão de legumes, por exemplo, as pessoas reclamam”, conta a dona do espaço, Ercília Rosana.



Cuisine Verte
BISTRÔ

Buffet Vegano

Paque um valor único e sirva-se à vontade

5%
DE DESCONTO
APRESENTANDO
ESTE ANÚNCIO

Shopping Downtown, Bloco 8 Loja 107
Barra da Tijuca ☎ 99924-4647

Logos: Mastercard, VISA, elo, alelo, Ticket Restaurante, VR Refeição, outros

ifood iVegan



Feira Seleta

Orgânica • Vegana • Artesanal

Alimentos saudáveis de produtores veganos, orgânicos e artesanais a preços acessíveis.

Nova casa na Barra

17/ 24 e 31
OUTUBRO

quintas-feiras
9h às 18h

CONFIRA NOSSA
AGENDA:

Quintas-feiras dias 17, 24 e 31
CONVIVA AMÉRICAS
9h às 18h

Todas as sextas-feiras
Shopping Fashion Mall
10h às 20h

conviva
Américas

Para mais informações:
FLÁVIA FAGUNDES
☎ 21 97064-2858

Fique por dentro das nossas
redes sociais!

Instagram Facebook @feiraseleta

Os gêmeos gourmet

Conhecidos como Esquilos, os donos da marca Uniti Rio se aventuram agora num quiosque com o próprio apelido

Eles trabalham há mais de dez anos como produtores de eventos em boates do bairro. Moradores do Jardim Oceânico, Rodrigo e Thiago Oliveira, por andarem sempre juntos,

ganharam o apelido de Tico e Teco. Acabaram virando os Esquilos da Barra e chegaram a ter uma marca com esse nome. Fundadores da Uniti Rio, que vestiu diversas celebridades, como Caio Castro, Marcos Pasquim, Nando Rodrigues e Felipe Titto, eles apostam agora em nova empreitada: o quiosque Esquilos, no Posto 3 da orla da Barra.

“Estamos muito felizes com a oportunidade. O quiosque tem



a tradicional cerveja de garrafa e conta também com uma carta personalizada de drinques e shots feitos por um mixologista”, conta Tiago. “Para comer, o carro chefe é o nosso bolinho de bobó, receita de nossa família. Além de aperitivos, contamos também com tábuas de carnes e sanduíches maravilhosos”, completa ele.

A dupla não é inciante no ramo. Rodrigo e Thiago comandam a hamburgueria artesanal Tártaros, na Tijuca.

Aqui na Barra, o quiosque Esquilos funciona quartas, de 14 às 22h, e de quinta a domingo de 10h às 22h.



Leia mais e veja mais fotos em
www.afolhadobosque.com.br/gourmet

Doceria da Barra

**Tortas / Bolos
Doces / Salgados
Kit Festa / Brunch
Coffee Break
Massas Artesanais**

**E também tortas especiais:
sem Glúten, sem Lactose
e Zero Açúcar**

doceriadabarra@doceriadabarra.com.br

AS MELHORES TORTAS DA BARRA

@doceriadabarra
 /doceriadabarra

DELIVERY **2456-1955**

Città America - Avenida das Américas, 700, bloco 8, loja 108 K.

Olha a empadaaaa

Raspou, ganhou

Em outubro de 1987, quando a Casa da Empada abriu as portas de sua primeira loja, surgia um novo conceito de negócio especializado num dos salgados mais amados dos cariocas: as empadas. Na época, este tipo de salgado só era vendido em bares e padarias.

Para celebrar os seus 32 anos, a rede inova mais uma vez e lança a promoção de raspadinhas. Na compra de três empadas de qualquer sabor, o cliente ganha uma raspadinha (todas já deliciosamente premiadas). O consumidor pode ganhar uma empada de banana ou de maçã, um combo de seis ou 12 empadas; um miniempadão (frango ou palmito); ou ainda um empadão de 500g (frango ou palmito). Há mais de 20 sabores nos valores de R\$ 4,50 a R\$ 6,50.

Aqui na Barra tem Casa da Empada no Via Parque, no BarraShopping, no Freeway e no Guanabara.



Leia mais e veja mais fotos em
www.afolhadobosque.com.br/gourmet

As empadas de frango com azeitona, de maçã com canela (ao centro) e de palmito. Fotos: Alexander Landau



BARBEARIA DO ZÉ

**50% de
desconto**

apresentando
este anúncio
na 1ª semana de novembro
de 01/11 até 07/11 de 2019

**Avenida Olegário
Maciel. 101 - Loja C**

BARBEARIADOZE

(21) 3577-2059



Everson
Perninha e
sua equipe



Tábuas de frios, petiscos, o clássico
sanduíche de mortadela Ceratti e muito mais!

  choppepe



O MELHOR CHOPP DA SUA VIDA É AQUI!
JUNTO COM O TRADICIONAL SANDUICHE DE MORTADELA
DO MERCADÃO DE SÃO PAULO!



dommovie

RESERVAS & INFORMAÇÕES

21 99775-0143

Mercado de Produtores (Shopping Uptown)
Av. Ayrton Senna, 5.500 - Barra da Tijuca/RJ

Hangar Food Park (Shopping Aerotown)
Av. Ayrton Senna, 2.541 - Barra da Tijuca/Rj

Para aplaudir de pé

Sanduíche de mortadela famoso em São Paulo, com chope bem tirado, faz sucesso no bairro

Trazer de São Paulo para o Rio de Janeiro um sanduíche de mortadela tradicional e diferenciado era a missão de Thiago Salomão, quando decidiu abrir o Choppempé no mercado de produtores do Uptown. Na primeira semana de funcionamento, chegou a vender 500 sanduíches em apenas um dia. O chapeiro enlouqueceu. Thiago e o seu sócio, Matheus Monteiro, mais ainda. Tiveram que expandir a loja e montaram uma boutique de frios. Em seguida, venderam mais de mil chopes em um único dia. Dessa vez foi a chopeira que entrou em colapso. Resultado: nova expansão e sucesso sacramentado do novo bar.

Carro-chefe da casa, o sanduíche de mortadela tem um sabor incomum. “Não tem o gosto do sanduíche de mortadela que estamos acostumados a comer. Sinceramente? Está do top five dos melhores que já provei na vida”, elogia o editor da Folha, Luiz Neto.

“A mortadela da Ceratti faz a diferença”, justifica Salomão, lembrando a parceria da casa com a marca, que transformou o Choppempé na operação mais rentável da Ceratti no Brasil.

No cardápio, diversas porções de frios, como as de salaminho italiano, jamón espanhol, picanha defumada, copa lombo, calabresa defumada, pastrami (com pickles de pepino) e

queijo canastra, entre outras.

O cliente pode optar pela tábua pequena (com três tipos de frios), a média (com quatro) e a grande (com mortadela, salame italiano, copa lombo, picanha defumada, jamón espanhol, lombo ou pastrami).

Porções como a de linguiça (com chimichurri, limão siciliano e pimenta biquinho) também saltam aos olhos.

Outros sandubás (além da covardia gastronômica que é o de mortadela) merecem destaque, como o de pastrami com maionese e pickles de pepino; lombo condimentado com tomate seco; jamón espanhol com rúcula; e picanha defumada com cebola roxa e calabresa defumada. Todos com ou sem queijo e com a

opção de serem feitos na chapa.

O chope a menos dois graus, com gás de nitrogênio, é outro diferencial. “A ideia é o cliente passar por uma experiência. Sempre notamos no carioca esse hábito de parar num lugar e tomar o chope em pé. Daí, apostamos no conceito, com chope bem tirado e bom atendimento”, explica Salomão.

Para finalizar, pimentas maravilhosas! Calabresa, malagueta e cremosa (todas feitas e vendidas na casa).

Além do Uptown, aqui na Barra tem Choppempé no Aerotown e, em Santa Catarina, outra filial.

Passar por essa experiência é obrigação!



A tábua de frios do Choppempé



Leia mais e veja mais fotos em
www.afolhadobosque.com.br/gourmet

Senac lança curso de doces finos na Barra



Marapendi será a 1ª unidade a oferecer a especialidade gastronômica, a partir de 5 de novembro

Uma especialidade gastronômica direcionada a pessoas que buscam diversificar seus conhecimentos e técnicas de confeitaria. Assim é o novo curso do Senac RJ de Doces Finos, que acontece pela primeira vez aqui na unidade Marapendi do Senac. As aulas começam no dia 5 de novembro e as inscrições podem ser feitas diretamente no local.

Os alunos vão aprender a preparar os doces mais atraentes e sofisticados, a partir das combinações de sabores, cores, texturas e formas. Serão aplicadas técnicas de modelagens, decorações inovadoras, finalizações e ingredientes especiais, alinhados com as tendências atuais da confeitaria fina. A habilidade permite aos profissionais a oportunidade de rendimento extra ou de empreender num negócio próprio.

O Senac RJ atua na área da Gastronomia desde a formação de base até cursos de aperfeiçoamento alinhados com as tendências do setor. Para isso, conta com aulas práticas em laboratórios bem equipados. Além do curso de doces finos, há para quem quer se profissionalizar ou se aperfeiçoar, como “Chef executivo”, “Confeiteiro”, “Cake design: técnicas avançadas” e “Cozinha de inovação”.

Há ainda cursos ministrados pelos chefs embaixadores Frédéric Monnier e Frédéric De Maeyer, como o “Panificação clássica” e “Técnicas de chocolateria”, respectivamente.

O Senac Marapendi fica na Avenida das Américas, 3.959. Informações sobre documentação necessária para matrícula e valores podem ser obtidas pelo telefone 2432-1600.

Andréa Eis Festas
by Design Eis

SUPER LIQUIDAÇÃO DE PEÇAS DE BISCUIT! VÁRIOS TEMAS!

Shopping Downtown - Barra
Av. das Américas 500 Bl.2 Loja 103
Tels.: (21) 3419-5662 / 99874-2828
Site: www.designeis.com.br

e-mail: designeis@terra.com.br
Novo instagram:
@andreaeisfestas

COMPRO SEU CARRO

CUBRO OFERTA

PAGO NO ATO!

Dinheiro, Transferência ou TED

Vou ao local

Qualquer ano ou modelo / Mesmo com dívida
Rapidez e segurança
45 anos de mercado
Comunicamos venda ao Detran
Victor Leite ou José Leite / vgmídia@yahoo.com.br

Bolsa de Automóveis

www.compradecarrosrj.com.br

2493-2050 **99953-3676**

COMPRO JOIAS EM OURO

Compra • Venda • Troca



Compro
e vendo
relógios
Rolex,
Audemars
Piguet,
Patek Philippe
e outras
marcas



Joias novas e quebradas - Especializado em avaliação de diamantes

 LARISSA JOIAS

Shopping Città America

Av. das Américas, 700, Lj 203 G / Bloco 8



3081-0961 / 99999-0742

larissajoias@hotmail.com

www.larissajoias.com



Fala, Barra!

WhatsApp: 99274-3202 / Tel.: 2491-0536
E-mail: afolhadobosque@yahoo.com /
Facebook: [facebook.com/afolhadobosque](https://www.facebook.com/afolhadobosque)
Instagram: @afolhadobosque

Sequestro-relâmpago

Abordado por quatro assaltantes quando saía de carro de um shopping na Barra, um casal foi mais uma vítima de sequestro-relâmpago na região. A ação dos bandidos, que ocorreu no começo deste mês, durou cerca de 1h30 e, durante todo esse tempo, os criminosos fizeram uma série de ameaças. Outro veículo, que dava cobertura ao sequestro, tinha sido roubado pelos assaltantes, o que facilitou



o reconhecimento da polícia. A partir de então, iniciou-se uma perseguição, que terminou somente em Jacarepaguá, quando os bandidos bateram com o carro. Um dos assaltantes foi baleado, mas, mesmo assim, os quatro conseguiram fugir.

A notícia foi publicada nas redes sociais da Folha e a moradora Vanessa Radicetti fez o seguinte comentário:

“Minha mãe foi sequestrada tem um mês, na Olégario Maciel, em plena luz do dia. Sacaram o que puderam no banco, levaram o carro e a largaram na Presidente Vargas, no início da madrugada. Não existe mais lugar seguro”.

Órfãos das Rosas

Considerado quase um ícone no Parque das Rosas, o bar Rosa Chopp fechou as portas no mês passado. Cerca de um mês antes, o vizinho ZomBar também havia encerrado as suas atividades no local, assim como a pizzaria Vezpa e o restaurante mexicano Los Frick. Seguem alguns comentários de moradores feitos em nossas mídias sociais sobre a notícia.



As entradas dos estabelecimentos Rosa Chopp, ZomBar e Vezpa. Crise ou violência?

“Almoçava sempre com a minha família no Rosa Chopp. Muito triste com o fechamento de uma casa tão tradicional. A crise tomou conta do lugar, mas tenho percebido que não é apenas aqui. A pizzaria Barra Planet, uma das mais antigas do bairro, que ficava naquele shopping atrás do Barra Garden, na

Gastão Sengés, também fechou”.
Cláudia Siqueira.

“Alguns frequentadores me disseram que a violência (infinitos assaltos) afastaram os clientes, causando os fechamentos. Toma desemprego”.
Vânia Conceição.

Danças de Salão



Turmas Iniciais
Dança de Salão: 20h às 21h
Forró: 21h às 22h
Início: 1 de Agosto / Terças e Quintas

Sede da ABM - Afonso Arinos de Melo Franco, 393
Info: 3557-2773 / 96416-4526 / 96416-4525



- ◆ Móveis sob medida com DESIGN exclusivo;
- ◆ Cozinhas e banheiros com compensados naval;
- ◆ Quartos, home theater, home office, escritórios, clínicas médicas;

20 ANOS NO MERCADO



Orçamento sem compromisso



**ARQUITETURA
DESIGN**

- ◆ Assessoria arquitetônica e design opcional.

jubrigao65@gmail.com

[@jubrigoarquiteto](https://www.instagram.com/jubrigoarquiteto)

98181-6903

NOTA**Medicina da Estácio
chega ao shopping Città**

No início do próximo semestre letivo, em 2020, a Estácio inaugura um novo campus na Barra da Tijuca. A unidade da faculdade, que funciona atualmente no Rio Comprido, será transferida para o shopping Città Office Mall.

Com o projeto orçado em R\$ 32 milhões, a faculdade quer se tornar referência em medicina. O novo campus terá um laboratório de anatomia, com realidade virtual, de técnica cirúrgica e simulação de procedimentos.

“A ideia é ter um polo de formação, pós-graduação e pesquisa”, destaca o diretor de medicina da Estácio, Silvio Pessanha.

Folha lança cronograma de edições temáticas

A nossa edição de gastronomia já está deixando saudades, mas em abril ela estará de volta! Até lá, o maior jornal da Barra preparou um cronograma de edições temáticas. Lembrando que a grande vantagem para o cliente, além do destaque na edição especial, é poder fechar um contrato com o jornal por vários meses com o preço do desconto oferecido na edição temática! Confere a programação:



Novembro: Educação e Turismo.

Dezembro: Holística/Wellness

Janeiro: Pets.

Fevereiro: Saúde e Beleza.

Março: Veganismo.

Abril: Gastronomia.

Informações Via zap: 99274-3202 / 99914-4222



HIGIENIZAÇÃO E LAVAGEM À SECO
Sofá - Colchão - Persiana - Tapete - Poltrona
Carpete - Carrinho de bebê - Cadeira - Puffs
Estofados em geral - Interior de veículo
Hidratação do couro

ATÉ 3X SEM JUROS

@dclean01

Atendemos no local 21 97017-0440 / 3421-9074

O Missionário R.R. Soares convida você e sua família para participar de um dos nossos cultos em nossa igreja da Barra da Tijuca



Segunda 19h30
Prosperidade

Quarta 9h - 15h - 19h30
Sagrada Família

Sexta 9h - 15h - 19h30
Cura e libertação

Domingo dos Filhos de Deus
8h - 10h - 18h30

Fale com o Pastor
21 97020-4830

**Igreja Internacional
da Graça de Deus**
Barra da Tijuca

Venha nos visitar!

Rua Pedro Lago, 46 - Barra da Tijuca
Tel.: 3253-6364

**Combos Promocionais**

2
EDREDONS
queen ou
king
R\$ 70

2
EDREDONS
casal ou
solteiro
R\$ 50

**BAINHA
DA CALÇA**
apenas
R\$ 10

Pagamento antecipado
Dinheiro ou Débito

2494-6906 96729-4414 - WhatsApp

Avenida das Américas, 297, loja 161 A.
Mail Number One - Em frente ao Downtown

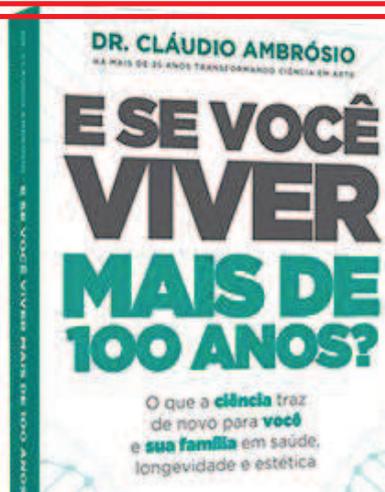
Para chegar bem aos 100

Médico mostra como atingir um século com qualidade de vida

A notícia de que podemos viver até os 100 anos pode ser interessante e animadora, desde que consigamos chegar até lá com saúde física e mental. Mas qual o segredo?

Baseado no senso de urgência para encarar a velhice, o Dr. Cláudio Ambrósio resolveu se basear nas mais recentes pesquisas internacionais para construir o livro “E se você viver mais de 100 anos? - O que a ciência traz de novo para você e sua família em saúde, longevidade e estética”.

Conhecido como médico das celebridades, Ambrósio mostra no livro os avanços da medicina na área da saúde e ensina como aprender a utilizá-los a seu favor e no de sua família, garantindo, assim,



um envelhecimento mais saudável, feliz e ativo.

“A ciência e a medicina têm desenvolvido soluções incríveis que nos ajudarão não apenas a ter uma velhice mais saudável, mas a entrarmos mais tarde nessa fase de nossa vida”, diz o médico.

O lançamento do livro será na Livraria Travessa do Barra-Shopping, na quinta, 23 de outubro, a partir de 18h.

Pediatria



Dra. Vivian Pereira Galdas

Edifício Golden Center

Avenida das Américas, 2111, bloco 1, sala 105. Barra da Tijuca

2495-1186
3597-0014



Pé e Mão
R\$ 42,00
seg a qua

Unhas artificiais
a partir de
R\$ 70,00

GRÁTIS
ESTACIONAMENTO
POR 2 HORAS

Pé e Mão
R\$ 50,00
qui a sab

Profissionais Especializados
Grande variedade de esmaltes

Segunda a Sexta: 9 às 21h
Sábado: 9 às 20h

SHOPPING CONVIVA AMÉRICAS - LOJA 17
(21) 2493-2115 / (21) 96925-7000
Av. das Américas, 900 - Barra da Tijuca

unhasexpressconviva
 unhasexpressconviva

Giuli Pilotto

* Micropigmentação *

Insatisfeita com as suas sobrancelhas?
Que tal uma designer de sobrancelhas
pertinho de você?

Formada na melhor academia do Brasil com as melhores técnicas internacionais.

- ✓ Design de sobrancelhas + aplicação de Henna
- ✓ Depilação Egípcia (remoção dos pelos através de uma linha de seda ou 100% algodão)
- ✓ Micropigmentação/Micrblading fio a fio realista
- ✓ Extensão de cílios técnica fio a fio clássica
- ✓ Lash Lifting



Stúdio Giuli Pilotto realçando a beleza que já existe em você

“Sobrancelhas é igual coração, não se entrega nas mãos de qualquer um, tem que ter confiança”

WhatsApp: (21) 96703-9493

Instagram: @studiogiulipilotto / Facebook: Studio Giuli Pilotto

Av. das Américas, 1245. Torre Charles de Gaulle - em frente ao supermercado Extra.

Dr. Bergsom Bastos

Cardiologista e Geriatra



Particulares e convênios - Outros planos por reembolso



BARRA PRIME OFFICES - BOSQUE MARAPENDI

Avenida Afonso Arinos de Melo Franco, 222, bloco 2A, sala 225. Tels.: 3283-7607 / 2564-4819 / 97227-6667

www.bergsombastos.com.br

Ecocardiograma - ECG
Doppler das carótidas e Vertebrais
feitos no consultório



Consultas
Visitas domiciliares
Acompanhamento
Hospitalar



Já ouviu falar em CERATOCONE?

É uma doença ocular, que se inicia na adolescência e pode causar baixa de visão. Felizmente existem hoje várias opções de tratamento.

Consulte regularmente seu oftalmologista e lembre-se de não coçar os olhos, pois esse hábito aumenta o risco do surgimento e da progressão do ceratocone.

Oftalmo
Clínica Le Monde

2412-0907 | 99039-0081

Le Monde Office - Av. das Américas, 3500 - Edifício Hong Kong 1000, sl. 206

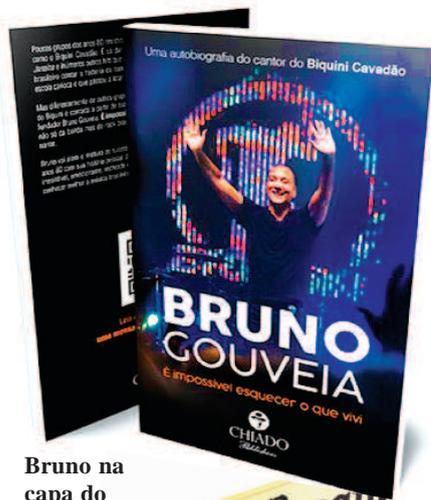
Microcirurgia ocular | Cirurgia da catarata e glaucoma | Injeção intra-vítrea de anti-angiogênicos | Implante de iStent
Cirurgia refrativa | Tratamento de uveíte e doença inflamatória ocular | Tratamento de doenças da retina e degeneração macular | Transplante de córnea | Implante de lentes Premium | Tratamento avançado do ceratocone | Exames avançados

ACONTECE NA BARRA

“É impossível esquecer o que vivi”

Exatos 20 anos depois de estampar a capa da Folha do Bosque, em outubro de 1999, quando morava no condomínio Atlantys, aqui no Bosque, o cantor Bruno Gouveia acaba de lançar a sua biografia “É impossível esquecer o que vivi” (Editora Chiado, 454 páginas, R\$ 50).

Agora morador do Península, O vocalista do Biquíni Cavado relata no livro a sua chegada ao Rio (ele é mineiro), o começo da banda no pátio do Colégio São Vicente, curiosidades da década de 1980 e do rock brasileiro e passagens marcantes da vida. Uma delas é a morte da ex-mulher, Fernanda Kfuri, e do filho, Gabriel, de 2 anos, num acidente de helicóptero, em 2011, em Trancoso, no Sul da Bahia. Hoje, aos 52 anos, Bruno conta como deu a volta por cima.



Bruno na capa do livro...



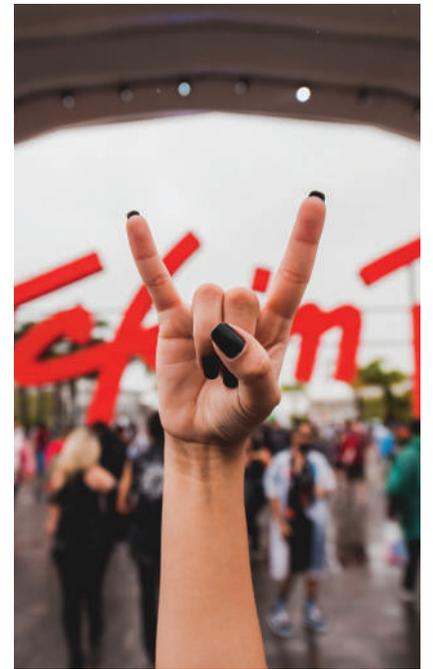
E na capa da Folha, em 99

Rock in Rio 2021: já queremos lhe usar

Estivemos na Cidade do Rock nos cinco dias de festival, mas já estamos morrendo de saudades.

O brinquedinho do Dom Quixote do show business, Roberto Menina, mais uma vez funcionou sem maiores problemas, levando-se em conta o seu gigantismo! Problemas como longas filas para água e banheiro continuam os mesmos, mas, quando todos estão juntos na direção da alegria, o resultado é sempre favorável.

Parafraçando o cavaleiro andante, ídolo do criador do festival, cuja estátua repousa ao lado da mesa do seu escritório... Medina sonha o sonho impossível, sofre a angústia implacável, pisa onde os bravos não ousam, repara o mal irreparável,



enfrenta o inimigo invencível, tenta, quando as forças se esvaem, e alcança a estrela inatingível. Essa é a sua busca.

Se a vida começasse agora, nós compraríamos os ingressos para o Rock in Rio 2021.

Housing Imobiliária

Seu condomínio nas mãos de quem entende

45 ANOS DE EXPERIÊNCIA

- .ASSESSORIA JURÍDICA
- .SAÚDE FINANCEIRA
- .LOCAÇÃO
- .SEGURO DO CONDOMÍNIO
- .COMPRA E VENDA
- .SEGUROS

Obrigatório com ótimos preços

- Administração com transparência.
- Não cobramos multa rescisória.
- Atendimento personalizado.

Peça sua proposta:
2544-0811  98110-4359
www.housing.com.br

Rua Debret, nº 23. Grupo 703 - Centro.



SISTEMA ONLINE
A vida do seu condomínio
em tempo real



Instagram bombando

Além da bombação dos stories – vídeos diários feitos pela nossa equipe, que mostram o cotidiano do bairro e que atraem a cada dia mais seguidores para o instagram da Folha (@afolhadobosque) –, os sorteios seguem fazendo o maior sucesso na poderosa mídia social.

Dessa vez, os felizardos foram os moradores Rosana Valverde (que faturou duas tábuas incríveis da Terra Eco Design, com acessórios), e Angelo Carneiro, que ganhou ingressos para a mostra Morar Mais e se divertiu por lá com as filhas “Levei as princesas pela primeira vez num evento de decoração e arquitetura. Amamos”, disse.



Rosana Valverde mostra as tábuas que ganhou



Angelo com as suas filhas no Morar Mais



Marques com Rommel no lançamento do livro

Olho no futuro

Dono do Bar do Oswaldo, Rommel Cardoso esteve no Arouca Barra Clube, na quinta, 26 de setembro, prestigiando o lançamento do livro “Voto do futuro”, do marketeiro Mario Marques. Candidato a deputado federal em 2018, pelo PSL, Rommel disse que pretende adquirir conhecimentos com a obra: “Fico feliz em poder debruçar sobre essa arte e, com certeza, colherei bons frutos”, acredita o empresário.

A Ribalta sai na frente e anuncia o seu Réveillon 2020.

A festa contará com sistema all Inclusive durante 9 horas. A animação fica por conta da banda V-Trix, cantor Marco Vivian, Cordão da Bola Preta e Beija Flor de Nilópolis. Valores por pessoa: de R\$ 390 até R\$ 590. Informações: 97161-0101.



ENQUANTO ISSO NO... DU ROSAS JOURNAL

Sancler Mello é o novo superintendente da Barra da Tijuca. Conhecido por sua atuação em um centro espírita que fundou no Recreio, ele promete ser firme no ordenamento urbano.



Sancler Mello

No Parque das Rosas, Sancler já atuou no combate ao estacionamento irregular e a ambulantes. “A orla também é uma bagunça, a vegetação está destruída. Os quiosques deveriam cuidar disso, assim como os prédios deviam tomar conta de seus jardins e calçadas”, resume.

www.sleeptimerio.com.br

@sleeptimelingerie

Sleep Time
night and day

pliê

SOUTIEN
PÓS
CIRÚRGICO



BODY
DECOTE



CORSET
ALTA
COMPRESSÃO



CINTA
PÓS
PARTO



CITTA AMERICA - BARRA

Av. das Americas 700 loja 102 - i

Tel: 3153-5813

Só rindo... 😊

Mês das crianças :))

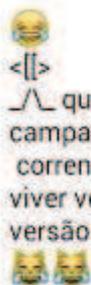


- Mãe me da 1 viagra.
- Pra que Menino?
- Pra caganeira!
- E viagra Cura caganeira?
- Sim?, ontem eu ouvi a senhora falar pro pai:
- Toma viagra pra Ver se essa bosta endurece! kkkkkkkkkkkkkk



Chorei de rir

🙄 sapeste eh burro
<|>>>
/| 🤔 🤔 🤔 🤔



Classibosque

SERVIÇOS

▶ ADVOCACIA

ADVOCACIA E ADM de imóveis. Mais de 30 anos de experiência.
Tel.: 2281-2049. Luniel

▶ ALIMENTAÇÃO

As **TORTAS** mais **SABOROSAS**
e bolos para festas

Os mais variados sabores de tortas, tortas light, rocamboles, cheese cakes, bolos, mini-tortas, bombas, doces portugueses e doces para festas

MR. TORTA

2502-9695 x 25045114 x 98683-2710

Pedidos para o mesmo dia, até as 7h30
Entregas em domicílio **GRATUITAS**

▶ INFORMÁTICA

APRENDA A USAR

SEU IPHONE - Aula particular para pessoas com até 99 anos. Em domicilio (ABM)
Exercite o cérebro, treine a memória, converse com pessoas, tire e edite fotos etc.
Marta: 99914-4222
(Tenho paciência e experiência)

MANUTENÇÃO DE COMPUTADORES. Notebooks. Instalação, Windows. Venda de PCs. Pequenas redes. Orçamento grátis! Tels.: 3649-4530 / 99702-9265. André.

IMÓVEL

VENDO APARTAMENTO BARRA GOLDEN - 3 Qts

(1 ste.) + dependência. 96m2.
Vista para as lagoas da Barra e praia.
Lazer completo no prédio
+ lazer completo da ABM
+ ônibus Centro. Em fte BRT.
A 800 metros da praia.
R\$ 920 mil. Tel.: 99274-3202.

AGENDA

TEATRO



O humor está solto

Tom Cavalcante abre sequência de stand ups comedy no Teatro VillageMall

O humorista Tom Cavalcante traz para o Teatro VillageMall o espetáculo "Todos os Toms". A apresentação acontece no domingo, 3 de novembro, às 20h. Tom improvisa com crônicas e piadas baseadas nas atualidades do Brasil e do mundo. As observações do comportamento humano e o olhar atento sobre a política somam-se às imitações de cantores, personalidades da TV e aos personagens originais do humorista, como João Canabrava, o velho contador de causos Sr. Venâncio e a petulante doméstica Jarilene.

Ingressos: de R\$ 50 a R\$ 150.

No mesmo local, o humorista Marcio Donato apresenta o stand up "E olha que eu tô sóbrio", na sexta, 8 de novembro, às 22h. Ingressos: de R\$ 50 a R\$ 90.

No sábado, 9 de novembro, às 19h30 e 22h, Murilo Couto apresenta o seu show de comédia "Gala seca".

Ingressos: de R\$ 50 a R\$ 80.

No domingo, dia 10, às 21h, é a vez de Maurício Meirelles (duas vezes vencedor do Prêmio Risadaria de Melhor Stand Up) fazer show no local. Ingressos: de R\$ 60 a R\$ 100.

Fechando a tampa do humor, Fábio Rabin, com o seu stand up "Tá embaçado". Quinta, 14 de novembro, às 19h30 e 22h.

O Teatro Village Mall fica Avenida das Américas, 3.900, loja 160. Informações: 3431-0100.

RODA VIVA - Em cartaz na Cidade das Artes, de 8 de novembro a 1º de dezembro. Com texto de Chico Buarque, a peça apresenta a versão de Zé Celso e Coro Teatro Oficina 2018. Sextas, 20h, sábados e domingos, 19h. Ingressos: de R\$ 60 a R\$ 90. No mesmo local, o musical "A cor púrpura" segue em cartaz até o dia 3 de novembro. Sextas, 20h30; sábados, 17h e 20h30; e domingos, 17h. Ingressos: de R\$ 50 a R\$ 200. A Cidade das Artes fica na Av. das Américas, 5.300. Tel.: 3325-0102.

MÚSICA



KEVIN O-CRIS - O cantor grava o seu DVD na quinta, 7 de novembro, a partir de 23h, no Espaço Hall. Ingressos: de R\$ 80 a R\$ 240. No Spotify, ele alcançou o primeiro lugar do Top 50 Brasil quatro vezes e também entrou no Top 50 Global. Kevin tem 400 milhões de plays e 7 músicas no "Spotify charts" e está presente nas principais playlists da plataforma. O Espaço Hall fica na Avenida Ayrton Senna, 5.850.

PEDRO MARIANO - O cantor se apresenta no Teatro VillageMall, no sábado, 2 de novembro, às 21h. Ingressos: de R\$ 90 a R\$ 160. Antes, na quinta, 31 de outubro, no mesmo local, acontece o show "A bela e os tenores". Com a soprano Giovanna Maira e os Tenores Jorge Durian e Armando Valsani. Ingressos: de R\$ 100 a R\$ 160.

Na sexta, 1º de novembro, às 21h, é a vez de a banda Maneva se apresentar na casa. Ingressos: de R\$ 80 a R\$ 160. O Teatro VillageMall fica Avenida das Américas, 3.900, loja 160. Informações: 3431-0100.

ROUPA NOVA - A banda se apresenta em novembro no Km de Vantagens Hall. Sábado, dia 2, às 22h e domingo, dia 3, às 20h. Ingressos: de R\$ 90 a R\$ 200. No mesmo local, pela primeira vez no Brasil, a cantora inglesa

Dido toca os seus hits românticos na sexta, dia 8 de novembro, às 22h. Ingressos: de R\$ 260 a R\$ 700. O Km de Vantagens fica na Avenida Ayrton Senna, 3.000 - Via Parque Shopping. Informações: 4003-5588.

REDUZA MEDIDAS E CELULITE COM CRIOFREQUÊNCIA

Ponto de Mulher.
SEU PONTO DE ENCONTRO COM A BELEZA

Massagem modeladora, Massagem relaxante, Drenagem linfática, Drenagem para gestantes.

Criofrequência, Criolipólise, Ultralipocavitação, Estimulação Russa

Manicure, Depilação, Design de sobrancelhas, Podologia

Av. Afonso Arinos de Melo Franco, 222 sala 241 - Centro Comercial Barra Prime

☎ 99569-7395 ☎ 2495-8295 [f pontodemulher](#) [@pontodemulherbr](#)

CRIOFREQUÊNCIA
o melhor tratamento à partir de R\$160,00

Unhas de Fibra de Vidro

gastromedjr.com [@gastromedjr](#) [/gastromedjr](#)

GASTROMED

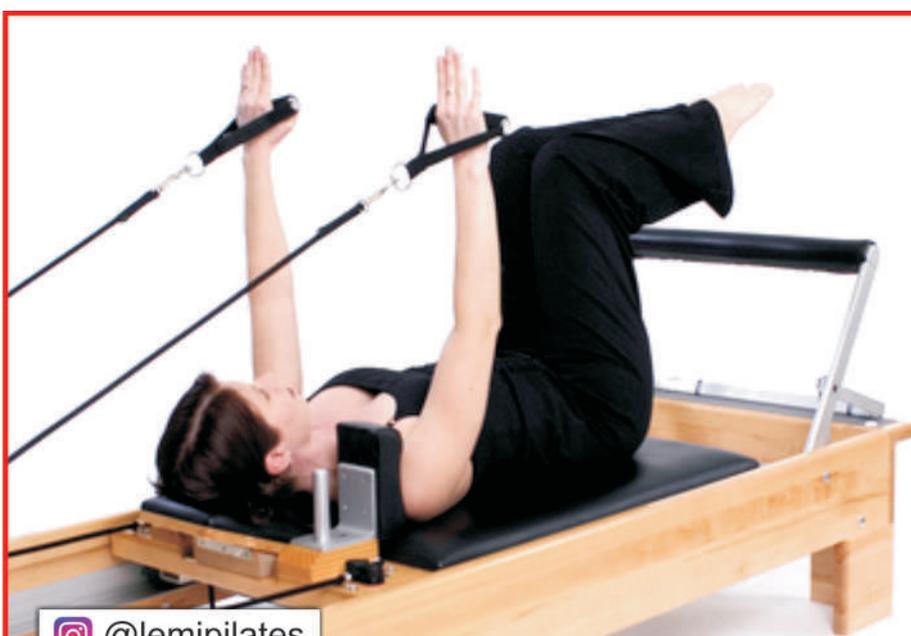
GASTROENTEROLOGIA / HEPATOLOGIA
PROCTOLOGIA / NUTRIÇÃO
ENDOSCOPIA DIGESTIVA ALTA
COLONOSCOPIA

Temos suítes de preparo disponíveis

PLANOS DE SAÚDE:

Amil	PAME
Assim	Petrobras
Banco Central	Porto Seguro
CAC	Real Grandeza
Camperj	Saúde Caixa
CAMARJ	Sind Saúde
Casembrapa	Total Saúde
CASSI	Unafisco
Cemeru	Unimed
Dix	Vale do Rio Doce
Fio Saúde	Medial
Geap	Medical Rio
Infraero	Mediservice
IPALERJ	NotreDame Intermédica
Mapfre Saúde	Omint

DOWNTOWN - Bl. 4, salas. 207 e 208. Tels.: 3592-7674 / 3592-7675 ☎ 98839-9128 - atendimento@gastromedjr.com



[@lemipilates](#)

espacolemipilates@gmail.com

Pilates

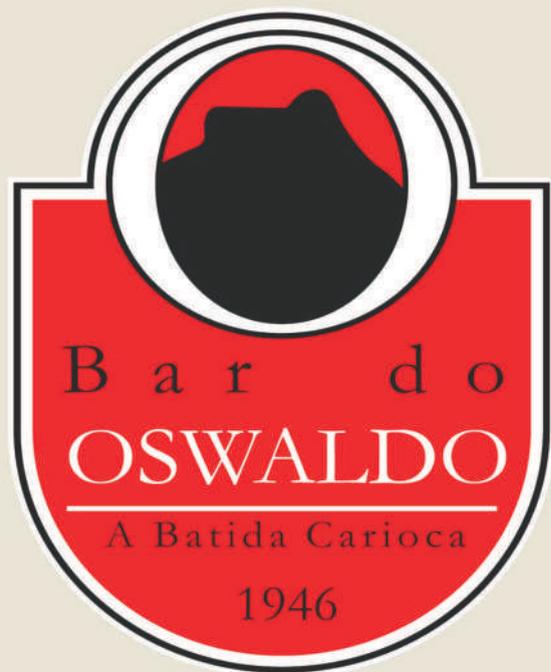
Estúdio completo:

Suspenso
Aparelhos
solo

ESPAÇO
LEM
PILATES

Av. das américas, 1.155, sala 1707. Barra Space Center. Tels.: 3153-1051 / 9.9229-7201.

Desde 1946 a batida perfeita!



SMIRNOFF

SETENTA E TRÊS ANOS DEPOIS

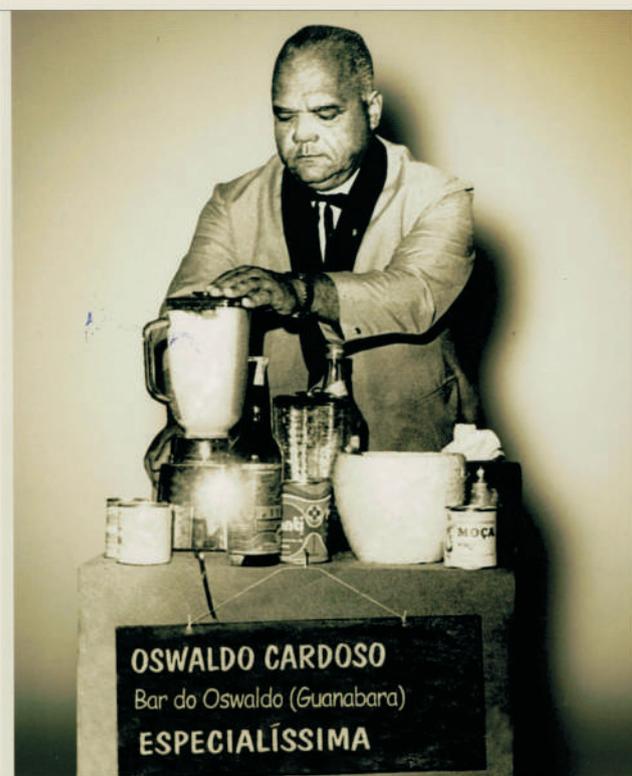
de criar a batida perfeita, o Bar do Oswaldo anunciou, durante uma degustação da bebida aberta ao público, que a Smirnoff, a partir de agora, é a vodka usada no líquido criado em 1946.

“Setenta e três anos de tradição não se consegue em poucos dias. Mas em poucos dias se cria uma nova direção para dar continuidade ao que já perdura”, justificou

a mudança um dos herdeiros do bar, o filho do Seu Oswaldo, Rommel Cardozo.

“Sou grato a todas as parceiras que tivemos no passado, mas estou muito feliz com a nova história que estamos iniciando”, completou ele.

Na foto, o criador da batida, Oswaldo Cardozo, que se fosse vivo completaria 104 anos.



bardooswaldo
www.bardooswaldo.com.br