



## **Dona Naná: um lugar acolhedor para se comer bem por um preço justo no coração do Campo Belo**

Logo que você entra no restaurante Dona Naná, a chance é muito grande de ser recebido diretamente pelos seus simpáticos proprietários: Rosely Sena e seu marido Rogério Carneiro. Rosely, sempre sorrindo, acaba tomando a frente para falar com muito carinho e orgulho do seu restaurante, que trabalha com ingredientes da tradicional cozinha mineira, mas unindo seus sabores e proposta ao estilo mais contemporâneo de São Paulo, embora sem perder sua deliciosa personalidade mineira. Ela fala dos pratos, da sua equipe, da sua preocupação da servir com qualidade.

A casa funciona todos os dias, na hora do almoço, sempre no sistema de buffet. Nas quarta e sábado, este buffet ganha a companhia de cumbucas com uma feijoada de qualidade, ao lado de mais, aproximadamente 30 pratos quentes e outros 20 frios, além de nove tipos diferentes de sobremesas, a maioria com fortes raízes mineiras. Itens como Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão e Angu de Polenta são servidos todos os dias. Nos sábados, normalmente também são servidas delícias como Cupim Assado na Cerveja, Flores de Galetto com Molho de Cebola, Escondidinho de Mandioca e até Espaguete. Já nos domingos, o buffet ganha algumas opções ainda mais especiais, como Rabada com Agrião, Costelinha na Rapadura, Língua no Molho de Vinho e Fraldinha na Cerveja.

Entre as sobremesas, vale destacar Pudim de Leite, Torta de limão, Bolo de Laranja, Doce de Jaca, Doce de Melancia e Doce de Abóbora, entre outras. Para beber, a casa oferece várias cervejas, como Original e Serra Malte, por R\$ 15,00 a garrafa de 600 ml. Há também ótimos drinks, como a sua famosa Caipirinha de Rapadura.

### **SOBRE O CAMPO BELO**

Cercado por outras regiões nobres, como Brooklin, Moema e Vila Mascote, o Campo Belo é um bairro tranquilo, predominantemente residencial, com a maioria das suas ruas calmas e arborizadas e, ao mesmo tempo, é um forte polo gastronômico da cidade – ainda muito pouco conhecido pelos moradores de outros bairros e regiões da capital. O Campo Belo reúne hoje, num espaço relativamente pequeno, separado por poucas quadras, mais de 80



estabelecimentos gastronômicos agradáveis, divertidos, originais, intimistas, badalados, surpreendentes, curiosos, musicais, românticos, agitados, descolados, charmosos – incluindo mais de 20 bares (vários com música ao vivo), mais de 30 restaurantes de diversas nacionalidades e especialidades (de churrascarias a vegetarianos, de peruano a mexicano), pelo menos sete pizzarias e cinco hamburguerias, seis padarias sofisticadas, cafés, docerias e sorveterias. O Campo Belo tem acesso muito fácil pelas avenidas Santo Amaro, Vereador José Diniz, Jornalista Roberto Marinho e Washington Luís e ainda fica muito próximo de duas estações do metrô (Eucaliptos e Campo Belo, ambas da Linha 5 – Lilás).

Para informações sobre a gastronomia da região, acesse a página “Bares e Gastronomia do Campo Belo”:

[www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo](http://www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo).

### **SERVIÇO**

Dona Naná Gastronomia Mineira

Avenida República do Iraque, 1298

Fone: 4561-4777

Abre todos os dias, apenas no almoço

Horários: de segunda a sexta, das 12h às 15h

Sábados, domingos e feriados: das 12h às 16h

Preços por pessoa: R\$ 28,50 (segunda a sexta) e R\$ 39,50 (sábados, domingos e feriados)

### **MAIS INFORMAÇÕES**

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches ([eduardo@g6comunicacao.com.br](mailto:eduardo@g6comunicacao.com.br))

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)

[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](http://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)

04/Julho/2019