



Variedade e qualidade das sobremesas caseiras: um dos diferenciais do restaurante Dona Naná Gastronomia Mineira

O restaurante Dona Naná Gastronomia Mineira, especializado na culinária mineira e destaque da gastronomia do bairro do Campo Belo, em São Paulo (SP), tem entre seus principais diferenciais uma grande variedade e quantidade de sobremesas caseiras deliciosas, servidas diariamente em seu buffet. Todos os dias, seus clientes podem escolher e repetir à vontade de seis a 10 sobremesas diferentes, incluindo seu imperdível “Pudim de Leite”, a única opção que é possível provar todos os dias, devido ao seu sucesso entre os clientes.

A mesa de sobremesas do Dona Naná segue o estilo mineiro, com delícias caseiras típicas da região, mas também populares em São Paulo e outras regiões do Brasil. Além do tradicional “Pudim de Leite”, vale destacar opções como “Doce de Abóbora”, “Figo em Calda”, “Ambrosia”, “Doce de Leite”, “Romeu e Julieta”, “Quindim”, “Doce de Jaca”, “Torta de Limão”, “Bolo de Laranja”, “Doce de Melancia” e “Paçoca de Amendoim”, entre várias outras – no total, a casa prepara semanalmente mais de 30 tipos de sobremesas.

“Sabemos que muitos clientes vêm ao nosso restaurante atraídos pela variedade e qualidade das nossas sobremesas. Nosso diferencial é trabalhar com produtos de primeira linha e produzir tudo artesanalmente, aqui dentro mesmo, como nossas mães, avós e tias faziam com muito amor em suas casas. Muitos clientes comentam que provar nossos doces faz com eles se lembrem com alegria de bons momentos da sua infância. Esse é o nosso objetivo”, explica Rosely Sena, sócia do Dona Naná.

A casa conta com um profissional especializado exclusivo, um chef Garde Manger. É ele quem zela pela qualidade de cada sobremesa. Há, também, um cuidado muito especial na compra dos ingredientes, como a jaca, uma fruta bem difícil de se encontrar no ponto certo para virar sobremesa. O restaurante ainda capricha nos detalhes, apesar da proposta de servir sobremesas caseiras. A “Paçoca de Amendoim”, por exemplo, uma das opções que faz mais sucesso entre o público, é servida em diferentes formatos – incluindo rolhas de vinho, bolinhas, rolinhos e até moedas.

Todo esse cuidado vem dando bons resultados. Para se ter ideia, a casa serve, por semana, cerca de 27 “Pudins de Leite”, com peso médio de 2,5 kg cada um. São, portanto, 270 kg de pudim por mês, a sobremesa “queridinha” do público fiel que frequenta o Dona Naná. “Este sucesso deve-se ao fato de seguirmos, rigorosamente, a receita original e tradicional do ‘Pudim de Leite’, sem alterar itens para reduzir custos, por exemplo”, explica Rosely.

SOBRE O DONA NANÁ GASTRONOMIA MINEIRA

O restaurante Dona Naná funciona todos os dias, na hora do almoço, sempre no sistema de buffet. Nas quartas e sábados, este buffet ganha a companhia de cumbucas com uma feijoada de qualidade, ao lado de, aproximadamente, mais 30 pratos quentes e outros 20



frios, além das sobremesas. Itens como “Feijão Tropeiro”, “Tutu de Feijão” e “Angu” ou “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”.

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.

SERVIÇO

Dona Naná Gastronomia Mineira
Avenida República do Iraque, 1298 – Campo Belo
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 incluindo as sobremesas: R\$ 32,00 (segunda a sexta) e R\$ 42,00 (sábados, domingos e feriados).

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa
Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)
Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328
www.g6comunicacao.com
www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Janeiro de 2020

