



Restaurante Sim Sobá lança Sobás de salmão, camarão e legumes para este final de semana

O restaurante Sim Sobá, especializado na culinária de Mato Grosso do Sul, lança nesta próxima Sexta-Feira Santa, dia 2, três sabores do seu Sobá à Moda de Campo Grande: Sobá de Salmão, Sobá de Camarão e Sobá de Legumes. Os três sabores foram criados especialmente pela chef Vanessa Carvalho para este fim de semana da Páscoa e são novidades mesmo em Campo Grande (MS). “É a primeira vez que vejo Sobá feito com frutos do mar. Estamos inovando aqui e oferecendo um prato diferenciado para o consumidor paulistano. Mas os novos sabores serão vendidos somente neste final de semana”, destaca ela. Outra novidade do restaurante é que, a partir desta sexta-feira, a casa passa a funcionar de sexta a domingo todos os finais de semana, sempre pelo Delivery ou Drive Thru, das 18h às 22h.

No restaurante Sim Sobá, neste próximo final de semana, estarão disponíveis para entrega além destas três novidades, seis opções de Sobá: Carne Suína, Carne Bovina, Frango, Shimeji, Vegano e Vegetariano, com preços a partir de R\$ 34,00. Vale lembrar que os novos sabores serão temperados com caldo de legumes, como já acontece nas versões Vegetariano e Vegano, e não com o caldo de ossobuco dos demais Sobás. “Queremos oferecer aos clientes um prato com sabor mais delicado, que destaque o salmão ou o camarão, por exemplo”, explica Vanessa. Confira o cardápio completo:

CARDÁPIO

Sobá de Salmão - R\$ 50,00

Sobá de Camarão – R\$ 46,00

Sobá de Legumes – R\$ 32,00

Sobá Bovino – R\$ 40,00

Sobá Suíno – R\$ 36,00

Sobá de Frango – R\$ 34,00

Sobá de Shimeji – R\$ 44,00

Sobá Vegetariano (Shimeji) – R\$ 44,00 (caldo de legumes)

Sobá Vegano (Shimeji) – R\$ 46,00 (caldo de legumes, massa sem ovos e sem omelete)

Brigadeiro de Capim Santo com Amêndoas Torradas - R\$ 5,00 (50 gramas)

Doce de Abóbora com Coco - R\$ 8,00

Doce de Abóbora em Pedacos - R\$ 6,00

SOBRE A CHEF VANESSA CARVALHO

Nascida em Campo Grande (MS), Vanessa tem 46 anos. Ela nasceu numa família com cinco mulheres que adoram cozinhar – a mãe e quatro tias. “Em todas as reuniões e festas familiares são elas que preparam tudo”, conta Vanessa. Ela nasceu nesse ambiente gastronômico cheio de sabores e temperos e combinações intensos, uma marca da comida de Campo Grande. A mãe foi sua grande professora na cozinha. Com 5 anos ganhou de presente um jogo de panelas de verdade, e começou a aprender a cozinhar numa mini cozinha que montou no quintal.

Aos oito anos já sabia, e bem, fazer o tradicional Arroz de Carreiro Pantaneiro, típico do Mato Grosso do Sul, e virou a responsável pela sua preparação nos encontros familiares.



Mesmo assim, não trabalhou com comida em Campo Grande (embora tenha feito um curso de Gastronomia no Senac) e, em 1996, veio morar em São Paulo. Aqui, trabalhou como modelo, foi empresária do ramo de iluminação para shows e atuou como corretora de imóveis no Campo Belo durante cerca de 13 anos. Em 2006 morou na Suíça, perto da fronteira com a Itália. Trabalhava numa empresa durante o dia e nos finais de semana fazia bicos num restaurante na cidade italiana de Lugano. Preparava pratos típicos do Brasil.

Em 2018, voltou a Campo Grande e a vontade de trabalhar com gastronomia já era forte – sobretudo depois de ver que uma amiga havia aberto um restaurante. Decidiu voltar a São Paulo e abrir um restaurante especializado em Sobá. Seus amigos, surpresos, logo perguntavam: “Sobá? Ninguém sabe o que é Sobá em São Paulo!”. A resposta dela sempre foi rápida: “Sim, Sobá”. Aliás, foi daí que surgiu o nome do restaurante Sim Sobá.

SOBRE O SOBÁ

De origem japonesa, o Sobá ganhou fama no Brasil no MS. A combinação de macarrão, omelete, carne de porco (na versão mais tradicional), cebolinha e um caldo de carne com temperos típicos foi trazida para o Mato Grosso do Sul na década de 50, por Eiho Tomoyohe e, já em 2006, virou patrimônio histórico e cultural de Campo Grande. A história do Sobá caminhou com a “Feirona” de Campo Grande, fundada em 1925. No começo, eram barracas, montadas na calçada. Hoje, a Feira Central, denominada oficialmente Feira Central e Turística, ocupa a Esplanada Ferroviária, um amplo espaço coberto que reúne 200 lojas de artesanato regional e produtos hortifrutigranjeiros, onde o carro-chefe são as dezenas de restaurantes de Sobá. Na cidade toda, são centenas de restaurantes de Sobá e muitas famílias vivem dessa verdadeira “indústria” local.

SERVIÇO

Restaurante Sim Sobá
Rua Zacarias de Góes, 1770
Fone: 2892-0527
Fone/whatsapp: 98696-5212
Funcionamento: todas as sextas, sábados e domingos
Horário: das 18h às 22h
Pedidos pelos telefones ou pelas plataformas iFood e Rappi

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa
Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)
Fones: (11) 5042-0287 e 99305-3328
www.g6comunicacao.com
www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa
Março de 2021

