



## Restaurante Sim Sobá oferece sucos exclusivos criados com ingredientes tradicionais na culinária de Mato Grosso do Sul

**A chef Vanessa Carvalho, que comanda o restaurante Sim Sobá, criou uma linha exclusiva de sucos elaborados com produtos tradicionais na cozinha de Campo Grande (MS). As bebidas são opções para acompanhar a sua especialidade: o Sobá à Moda de Campo Grande.**

A chef Vanessa Carvalho, que comanda o restaurante Sim Sobá, desenvolveu uma linha exclusiva de sucos elaborados com produtos tradicionais na cozinha de Mato Grosso do Sul. São ingredientes como capim-santo, gengibre e a erva natural utilizada numa bebida muito comum no estado, o Tereré. O resultado são combinações incríveis no sabor e muito refrescantes que remetem à rica gastronomia e cultura sul-mato-grossense.

“Minha intenção era criar uma linha de bebidas inédita, que remetesse à culinária de Campo Grande, cidade onde nasci e vivi muitos anos, para acompanhar justamente um dos pratos mais tradicionais de lá, que é o Sobá”, explica Vanessa Carvalho. Para chegar aos três sucos que compõem a linha hoje, chamada de Varanda’s Drinks, a chef precisou fazer muitos testes, experimentando a combinação de diferentes ingredientes. Como resultado, foram desenvolvidos três sucos naturais que integram o cardápio da casa:

**Varanda’s.** É um mix de capim-santo (também conhecido como capim-cidreira) e xaropes artesanais de gengibre e limão feitos pela própria Vanessa. Custa R\$ 13,00 (300 ml).

**Varanda’s Tereré.** Uma combinação de chá da erva utilizada na elaboração do famoso Tereré (bebida muito tradicional do Mato Grosso do Sul) e xaropes artesanais de gengibre e limão. Custa R\$ 14,00 (300 ml).

**Flor de Varanda’s.** É elaborada com chá de canela, xarope artesanal de hibisco (também produzido pela chef Vanessa) e um toque de limão. Custa R\$ 14,00 (300 ml).

Os três drinks harmonizam muito bem com o Sobá à Moda de Campo Grande, elaborado com capricho pela chef. O Sobá é um dos pratos mais populares de Campo Grande, com centenas de restaurantes atendendo ao público da cidade.

De origem japonesa, o Sobá ganhou fama e virou tradição no Campo Grande. O prato é uma combinação de macarrão (artesanal e diferente do que conhecemos na culinária italiana), omelete fatiada, cebolinha e uma proteína, que pode ser carne bovina, carne suína, frango ou shimeji. Além disso, o toque especial que dá um sabor muito especial ao prato no Sim Sobá é um caldo feito com ossobuco e temperos típicos de MS (há alguns segredos nesta receita da chef).

No Sobá de Shimeji, além da versão “normal”, com caldo de ossobuco, há mais duas opções: o “Vegetariano”, com um caldo à base de legumes, e o “Vegano”, também com o caldo de legumes e ainda não conta com omelete e sua massa é elaborada sem ovos.

### **CARDÁPIO DO SIM SOBÁ**

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  
Sobá Vegano (Shimeji) – R\$ 46,00  
Suco Varanda's – R\$ 13,00 (300 ml)  
Suco Varanda's Tereré – R\$ 14,00 (300 ml)  
Suco Flor de Varanda's – R\$ 14,00 (300 ml)

### **SERVIÇO**

Restaurante Sim Sobá  
Rua Zacarias de Góis, 1770  
Fone: 2892-0527  
Fone/whatsapp: 98696-5212  
Bairro do Campo Belo – São Paulo (SP)  
Funciona de sexta a domingo, apenas pelo Delivery.  
Horário: 18h às 22h

### **SOBRE A CHEF VANESSA CARVALHO**

Nascida em Campo Grande (MS), Vanessa tem 45 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 8 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 2016, 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.

### **MAIS INFORMAÇÕES**

g6 Comunicação Corporativa  
Eduardo Sanches ([eduardo@g6comunicacao.com.br](mailto:eduardo@g6comunicacao.com.br))  
Fone: 99305-3328  
[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)  
[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](https://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)  
Abril de 2021

