

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

MAI/23
ANO 01
EDIÇÃO 06

NO CENTRO DE SP

www.nocentroidesp.com.br



QUEM AÍ RESISTE?

*Em casa ou fora,
hambúrguer
é deliciosa pedida
a qualquer hora!*

Páginas 2 e 3



PARA FAZER A PÉ

*Passeios guiados são ótimas formas
de turistar pela região central.*

Página 8



OFERTAS
Páginas 13 a 17



28 de maio é o dia do hambúrguer!

Veja como surgiu esse prato democrático que faz sucesso no mundo todo.

Quem aí resiste a um delicioso hambúrguer? Quase ninguém, não é mesmo?! Afinal, além de prático e cair bem a qualquer hora, essa iguaria possui inúmeras variações. Mas nem sempre foi assim, claro.



Uma das versões sobre sua origem remete ao século 13, quando cavaleiros tártaros moíam a carne dura e crua, colocando-a sob suas selas. Após longos trajetos, o alimento se transformava em uma espécie de massa, mais macia e fácil de mastigar. Mais tarde, no século 17, algumas tribos da Ásia Ocidental teriam começado a temperar a carne bovina, finamente picada, para retardar seu perecimento. Ao conhecer a receita, os marinheiros alemães da cidade de Hamburgo passaram a cozinhar a carne, criando, assim o tradicional hambúrguer. No século 19, os norte-americanos acrescentaram o pão à carne de hambúrguer. Nascia, então, o sanduíche que se tornaria uma referência mundial do fast-food.

De lá para cá, o tradicional hambúrguer de carne foi ganhando

outras versões e se tornou um dos lanches mais famosos de todos os tempos. Hoje existem muitas receitas, técnicas e formas diferentes de prepará-lo. É possível encontrar hambúrgueres feitos de frango, chester, calabresa, peixe, soja e até mesmo de ricota ou vegetais, como grão-de-bico e cogumelos. Isso sem falar na grande variedade de molhos e acompanhamentos.



Esta é uma publicação produzida pela ICI Comunicação, que tem como Alexandrina Macedo (MTB 23353) como editora e Alexandre Macedo como executivo de negócios. Mensalmente a revista digital alcança, por e-mail e pelas redes sociais, mais de 150 mil

cadastros em nocentrodensp.com.br. Os conteúdos veiculados são de responsabilidade dos próprios anunciantes (e de suas agências, quando houver) e trazem links para seus sites, redes sociais e telefones de contato. As ofertas divulgadas nesta

edição são válidas durante o mês de maio/2023 ou enquanto durarem os estoques. Lembrando que é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Beba com moderação - e se beber, não dirija.

Boa leitura e ótimas compras!

Entre os deliciosos lanches que você pode saborear No Centro de SP está uma das especialidades do **Cervejeiro's**, que fica dentro do Mercado: o **Monster Cervejeiros**. São 800 gramas de recheio e ainda acompanha cheddar e batata frita. E o melhor: durante todo o mês de maio, ele está em oferta, como você confere na página 13.

E para quem quiser preparar o seu próprio hambúrguer em casa, a dica é aproveitar a ida ao Mercado Municipal Paulistano para fazer as compras no **Porco Feliz**, tradicional açougue que comercializa também blends especiais. Bom apetite!!!



5 hamburguerias No Centro de SP que valem a visita



Bullguer

1 Avenida Ipiranga, 197
República

Busger

2 Rua Augusta, 517
Consolação

Holy Burger

3 Rua Dr. Cesário Mota Junior, 527
Vila Buarque

Sliders

4 Rua Major Sertório, 764
Vila Buarque

Z Deli Sandwiches

5 Rua Bento Freitas, 314
República



HAMBÚRGUER ARTESANAL DO BRABO

SUGESTÃO DE FILIPE BBQ

🕒 **TEMPO DE PREPARO: 15 MIN**

✂️ **RENDIMENTO: 2 PORÇÕES**

🍴 **Ingredientes:**

- » 1 quilo de carne (o famoso blend de acém, coxão duro e peito)
- » 5 pães de hambúrguer artesanal
 - » Sal e pimenta a gosto
 - » Fatias de queijo prato
 - » Folhas de alface americana
 - » Tomate fatiado em rodelas
 - » 1 fio de azeite
 - » 50 gramas de manteiga (se fizer na frigideira)

🍴 **Modo de Preparo:**

Em uma tigela ou bacia, coloque a carne e acrescente um pouco de sal e pimenta.

Misture tudo com as mãos, amassando bem. Em seguida, divida a carne em 5 porções iguais (200 gramas) e faça bolinhas com cada uma das partes. Com as mãos, achate cada uma das bolinhas até obter o formato de hambúrguer. Se você tiver um moldado, basta colocar a carne dentro e achatar.

Na frigideira: aqueça um fio de azeite, adicione a manteiga e acomode o hambúrguer. Doure os dois lados durante 4 a 5 minutos e monte o hambúrguer no pão com o queijo, a alface e o tomate. Se optar por preparar seu hambúrguer na churrasqueira, adicione um fio de azeite ao hambúrguer e, se precisar, acrescente um pouco mais de sal. Em seguida deixe o braseiro bem alto e acomode o hambúrguer. Asse os dois lados por 4 a 5 minutos de cada lado e em seguida monte o seu hambúrguer. Bom apetite!!!

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA



VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS





Porco Feliz
Carnes Nobres e Exóticas



- ✓ Avestruz
- ✓ Bovino
- ✓ Cabrito
- ✓ Capivara
- ✓ Cateto
- ✓ Coelho
- ✓ Cordeiro
- ✓ Cutia
- ✓ Faisão
- ✓ Jacaré
- ✓ Javali
- ✓ Leitoa
- ✓ Linguiça
- ✓ Paca
- ✓ Pato
- ✓ Queixada
- ✓ Suíno
- ✓ Vitelo



 **DELIVERY**

  **(11) 3322-5400**

 porcofeliz  porco_feliz



 **Faça seu pedido pelo site: www.porcofeliz.com.br/pedido**

Visite nosso site:
www.porcofeliz.com.br

Porco Feliz

Carnes Nobres e Exóticas

SHOWROOM

Mercado Municipal Paulistano (Mercadão) - Rua E - Box 26
Endereço: Rua da Cantareira, 306 - Centro - São Paulo - SP

Boi Feliz
Carnes Nobres e Exóticas

Conheça também nossa
boutique de carnes focada
em cortes bovinos.







**TUDO PARA
DEIXAR SUAS
RECEITAS
AINDA MAIS
GOSTOSAS**

**Ingredientes com a melhor condição
comercial do Mercado e região!**

Rua G - Box 26

 **(11) 3229-4009**

 **(11) 97686-7538**



O melhor empório do Mercado SP agora também na Zona Sul, no Mercado de Santo Amaro!



**Mercado Municipal de São Paulo (Mercado):
Rua da Cantareira, 306 - Rua G - Box 11 - Centro/SP**

CONCEPT STORE
**Sto.
Mercado**

**Garanta aqui com a gente
os melhores ingredientes
para preparar o almoço de
DIA DAS MÃES!**

Rua Ministro Roberto Cardoso Alves, 359-391 – Santo Amaro/SP

 www.emporioraga.com.br

 contato@emporioraga.com.br

 **(11) 3326-1414**

 **(11) 3227-3030**

 **(11) 98011-4311**



Que tal visitar os principais pontos da capital paulista acompanhado de um guia credenciado pelo Ministério do Turismo? Pois é exatamente isso que você pode fazer por meio de uma das 15 opções de roteiro gratuito oferecidas atualmente pela Prefeitura de São Paulo, sendo 4 delas na região central da cidade.

Os ingressos devem ser reservados antecipadamente pela plataforma Sympla (clique **aqui** para acessar e selecionar o roteiro desejado). Lembrando que no dia do evento, como o roteiro é feito a pé, a recomendação é para que você vá com roupas e calçados confortáveis. Bom passeio!

Baixo Augusta



A região que engloba a Rua Augusta e arredores é uma das mais diversas da capital, conhecida

principalmente por seus restaurantes, lojas, bares, teatros alternativos e murais de arte urbana.

📅 Quando: sextas e sábados, às 10h e 14h.

📍 Ponto de encontro: em frente à saída da estação de metrô Higienópolis-Mackenzie (Rua da Consolação, 1132).

Liberdade



Neste roteiro, você conhecerá um dos bairros mais orientais de São Paulo: a Liberdade, que possui uma história rica, ligada ao período de resistência dos escravizados e à imigração japonesa, e que hoje é reduto dos fãs da cultura de países como Japão, China e Coreia do Sul.

📅 Quando: terças, quartas e sextas, às 10h e às 14h.

📍 Ponto de encontro: bilheteria da estação de metrô Japão-Liberdade (Praça da Liberdade, 133).

Mercado Municipal



Inaugurado em 1933, o Mercado, como é conhecido, está instalado num edifício projetado pelo escritório do arquiteto Ramos de Azevedo, autor de outros projetos na cidade, como o Theatro Municipal de São Paulo. É considerado um polo gastronômico da cidade.

📅 Quando: quintas, sextas e sábados, às 10h, às 11h30 e às 14h.

📍 Ponto de encontro: portão 1 principal do Mercado (Avenida Mercúrio, 541).

Triângulo Histórico



O Triângulo SP é um recorte especial do centro histórico paulistano, onde se situam os principais prédios históricos da cidade, entre eles o Largo São Bento, o Pateo do Collegio e o Largo São Francisco.

📅 Quando: quartas e sextas, às 10h e às 14h.

📍 Ponto de encontro: em frente ao Pateo do Collegio (Praça do Collegio, 2).



@barmortadelabrasil

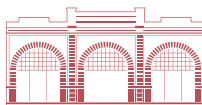


@barmortadelabrasil



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE

18 anos

**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE

18 anos



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

  **(11) 3311-0024**



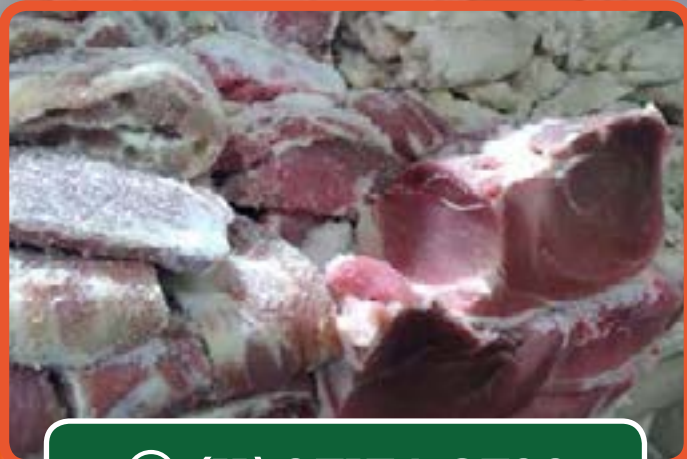
Os melhores pertences para sua
FEIJOADA



www.emporiozucchini.com.br



 *Clique AQUI e faça seu pedido online!*



 (11) 97174-8799



 (11) 3312-0332



O melhor do
MERCADO MUNICIPAL
de São Paulo

O MELHOR
CHOPP DE
SAMPÁ



MÚSICA

FoVivo

Todas sextas e domingos
A partir das 12h

RUA K
BOXES 30 E 32

AQUI VOCÊ ENCONTRA
SEMPRE O MELHOR



www.nocentrodensp.com.br

 **8K** VISITAS DIÁRIAS
NO SITE


 **100K** FÃS NO
FACEBOOK

 **32K** SEGUIDORES NO
INSTAGRAM



REVISTA
DIGITAL
MENSAL



Para mais informações: Alexandre Macedo  (11) 94749-8330

SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP

(Rua da Cantareira, 306)



Apenas

R\$ 55,90

cada



Monster Cervejeiros

800 gramas de recheio
+ cheddar + fritas

CERVEJEIRO'S BAR (Rua L Boxes 15 e 17
e Rua I Boxes 18, 22 e 24)

 (11) 3227-6679  (11) 98653-0756



Só

R\$ 40,80

o quilo



Mix de Hambúguer

Preço válido exclusivamente
para retirada no balcão.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

 (11) 3322-5400  (11) 3322-5400



R\$ 10,00

a mais

por quilo



Carnes Recheadas e Temperadas

Prepare seus pratos com nossos cortes
especiais. Consulte as opções.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

 (11) 3322-5400  (11) 3322-5400

MORTADELA
BRASIL

R\$ 150,00

em consumo*

= 1 squeeze



Promoção do Dia das Mães

Válido um único dia, entre 08 e 14/05/2023
(ou até quando durar nosso estoque).

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

 (11) 3311-0024  (11) 3311-0024

MORTADELA
BRASIL

Apenas

R\$ 48,50

cada sanduíche



Brazuquinha

Versão do original Brazuca,
com menos recheio.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

 (11) 3311-0024  (11) 3311-0024



100 gramas

por apenas

R\$ 15,00



Caponata Italiana

Delicioso antepasto para você servir
no almoço do Dia das Mães.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

 (11) 94791-1734



Somente

R\$ 15,00

100 gramas



Patê de Bacalhau

Vai bem com pães e torradas.
Temos outras opções.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

 (11) 94791-1734



Apenas

R\$ 49,00

o pacote



Kit Paella para 3 Pessoas

Excelente pedida para você preparar no Dia das Mães.

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A – Box 28)

 (11) 3227-0965  (11) 94036-9738



Somente

R\$ 110,00

o quilo



Filé de Salmão

Os melhores pescados estão aqui, venha conferir!

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A – Box 28)

 (11) 3227-0965  (11) 94036-9738



Somente

R\$ 26,90

o quilo



Panceta

Consulte opção de entrega na sua região.

IRMÃOS GASPAS
(Rua A - Boxes 24 / 41 / 45 / 49)

 (11) 3228-1989  (11) 99321-4883



Apenas

R\$ 22,90

o quilo



Lombo de Porco

Garanta aqui as melhores carnes para suas receitas.

IRMÃOS GASPAS
(Rua A - Boxes 24 / 41 / 45 / 49)

 (11) 3228-1989  (11) 99321-4883



Sextas e

domingos

a partir das 12h



MÚSICA
Ho Vivo

O melhor do Mercado está aqui!

Estamos te esperando, vem!!!

IMPÉRIO DO CHOPP
(Rua K – Boxes 30 e 32)

(11) 94744-7736



A partir de

R\$ 89,00

o quilo



Bacalhau da Noruega

Os melhores ingredientes para suas receitas estão aqui!

BACALHAU & CIA
(Rua G – Box 26)

(11) 3229-4009 (11) 97686-7538



Apenas

R\$ 44,80

o quilo



Alheira

Temos outras linguiças especiais.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

(11) 3312-0332 (11) 97174-8799



Tradicional

R\$ 135,00

Light R\$ 150,00



Kit Pertences para Feijoada

Ingredientes em quantidade para servir até 10 pessoas.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

(11) 3312-0332 (11) 97174-8799

**AQUI VOCÊ ENCONTRA
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS,
UTENSÍLIOS E SERVIÇOS
ESPECIALIZADOS!**



(Rua Paula Sousa)



Gravação

a laser

grátis



Facas de Todos os Tipos

Na compra de qualquer produto que permita **GRAVAÇÃO A LASER**, você não paga pela gravação!

REI DA CUTELARIA
(Rua Paula Sousa, 269)

(11) 3228-0500 **(11) 94790-2921**



Apenas

R\$ 145,00

a peça



Jaleco Jeans (até o tamanho GG)

Venha conferir outros modelos.

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS
(Rua Paula Sousa, 404)

(11) 3329-6863 **(11) 3229-5022**



Temos as

melhores

soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE

(11) 99120-5659

PAELLA MARINERA**RECEITA DO CHEF MARIO MANGONE****Ingredientes:**

- » 15 camarões rosa grande (limpar e deixar a casca)
- » 1,5 quilo de camarão médio (limpar e deixar o rabo)
- » 2 quilos de camarão pequeno
- » ½ quilo de vôngole limpo
- » 1 quilo de mexilhão limpo
- » ½ quilo de mexilhão com meia casca
- » 1,5 quilo de lula em anéis
- » 1 polvo com cerca de 1,7 quilo
- » 10 lagostins
- » 2 litros de azeite extravirgem
- » 4 cebolas (3 picadas e 1 inteira, para o caldo)
- » 4 pimentões vermelhos (1 sem pele e cortado em tiras e 3 crus, cortados em cubos)
- » 1 pimentão verde sem pele em tiras finas
- » 1 pimentão amarelo sem pele em tiras finas
- » Arroz parboilizado (calcule 70 gramas por pessoa)
- » Caldo de peixe (preparado com cabeça de peixe)
- » Salsa picada a gosto
- » 2 quilos de vagem cortada em pedaços de cerca de 1 cm cada
- » Tomate (de preferência italiano) sem sementes e pele
- » Alho picado a gosto
- » Ervilha fresca a gosto
- » 4 gramas de açafrão espanhol
- » 5 envelopes de Paellero (tempero próprio para paella)

Modo de Preparo:

Inicie refogando na paellera, por 2 a 3 minutos, os camarões grandes no azeite e no alho. Reserve.

Em uma panela de água fervendo com sal, coloque os lagostins por 3 minutos e retire. Não utilize esta água, pois a cabeça dos lagostins a deixa amarga.

Refogue os tentáculos da lula e reserve-os. Refogue a cebola e o alho por aproximadamente 2 minutos e, em seguida, vá acrescentando nessa ordem: a lula, os camarões médios (por 2 a 3 minutos), os vôngoles, a vagem, o pimentão, o polvo já cozido, o tomate e o paellero, mexendo bem para incorporar os sabores. Depois acrescente o mexilhão e o arroz cru e vá colocando o caldo aos poucos.

Dissolva o açafrão espanhol em uma concha de caldo e acrescente-o também. Para decorar a paella, utilize camarões, lagostins, tentáculos de lula, pimentões, mexilhões e ervilhas. Disponha como preferir. Se quiser utilizar lagosta também, corte-a ao meio, colocando as duas partes na grelha com a carne para baixo e temperando somente com sal. Quando colocá-la na paella, regue com azeite. Cubra tudo com papel alumínio e aguarde por aproximadamente 15 minutos antes de servir.

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA**VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS**

Mercadão de SP
(Rua da Cantareira, 306)
Rua A - Box 28


Atlântida
Pescados

OS MELHORES **PESCADOS**

para o almoço de dia das mães!

Fazendo suas compras aqui com a gente até sexta-feira, dia 12/05/2023, você recebe um cupom para preencher e concorrer ao sorteio de 01 (uma) cesta de café da manhã!

Temos sashimi e ceviche de segunda a sábado (presencial e entregas). Aos domingos, só em nosso balcão.

 **(11) 3227-0965**

 **(11) 94036-9738**



@pescadosatlantida



@pescadosatlantida

Comerciantes

Encontre os comerciantes por categoria:



Açougue



Empório



Avícola



Mercearia



Laticínios



Diversos



Peixaria



Quitanda



Gourmet

Localize também comerciantes e pontos turísticos classificados por ruas!

COMERCIANTES
**no Centro
de São Paulo**