

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

JUL/23
ANO 01
EDIÇÃO 08

NO CENTRO DE SP

www.nocentrodensp.com.br



MUITO MAIS QUE ROCK

*Prestes a completar
60 anos, Galeria é
um espaço multicultural
que vale ser visitado.*

Página 2

Em casa ou fora

*Salgada ou doce, ela vai
bem a qualquer hora.*

Página 8



OFERTAS
Páginas 12 a 17



MUITO MAIS QUE ROCK

Uma palhinha do que são as Grandes Galerias.

Sabe aqueles lugares icônicos que você não pode deixar de conhecer no Centro de São Paulo? Fundada em 31 de outubro de 1963 como shopping center Grandes Galerias, a Galeria do Rock é certamente um deles – e não apenas para os adeptos da atitude rock n’roll, claro.

Apesar de preservar o apelido recebido graças às muitas lojas de discos que foram surgindo no local a partir da década de 1980, o espaço é caracterizado pela diversidade, sendo ponto de encontro de várias “tribos”. Ao todo, são 450 estabelecimentos comerciais, entre lojas dedicadas à música (atualmente são cerca de 80), roupas e os mais variados acessórios, salões de beleza, estúdios de tatuagem e piercing e opções gastronômicas.

Localizada entre o Largo do Paissandu e a Rua 24 de Maio e ainda que estando relativamente espremida entre dois prédios antigos, a Galeria do Rock ocupa 7 andares (incluindo aí o subsolo também). A estrutura é facilmente reconhecida por sua fachada ondulada e a inexistência de marquises, características do arquiteto Alfredo Mathias, que ficou responsável por sua construção.



Mas vale lembrar que a idealização das Grandes Galerias começou na década de 50, quando o casal de arquitetos Maria Bardelli e Ermano Siffredi e Benjamin Citron (proprietário original) se uniram para criar um projeto que ofereceria espaços comerciais como forma de ocupar o Centro de São Paulo.

Hoje, prestes a completar 60 anos, a Galeria do Rock é muito mais que isso. É um espaço multicultural e democrático, que fica aberto de segunda a sábado e vale muito a pena ser visitado. Dica: não deixe de conhecer o terraço! O acesso se dá pela Avenida São João, 439 ou pela Rua 24 de Maio, 62. Para se programar melhor, siga aqui o perfil oficial no [Instagram](#).



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 julho/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!



@barmortadelabrasil

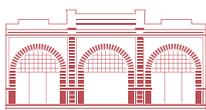


@barmortadelabrasil



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

  **(11) 3311-0024**

BOLINHO DE MANDIOCA COM SALAME

OFERECIMENTO: CERATTI



✂ RENDIMENTO: 20 A 25 PORÇÕES



≡ **Ingredientes:** ≡

Para a massa:

- » 4 colheres (sopa) de manteiga
 - » 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
 - » 300 gramas de mandioca bem cozida e amassada
 - » 4 colheres (sopa) de parmesão ralado
 - » 3 colheres (sopa) de água
- Opcional: salsinha picada a gosto

Para o recheio:

- » 150 gramas de muçarela cortada em cubos pequenos
- » 150 gramas de salame defumado Ceratti, bem picadinho

Para empanar:

- » 1 ovo
- » Farinha de rosca e fubá, em partes iguais

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA



VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS



Modo de Preparo:

Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente a farinha.

Misture bem, em fogo médio, até virar uma pastinha.

Adicione a mandioca, o parmesão ralado e a água, aos poucos.

Misture até a massa descolar da panela (semelhante ao ponto de massa da coxinha).

Por último, acrescente a salsinha (se desejar).

Reserve a massa em uma tigela e aguarde esfriar.

Divida a massa em partes iguais.

Passe um pouco de manteiga nas mãos, abra cada bolinha de massa e recheie com um pouco de muçarela e salame.

Feche e dê sua forma preferida: bolinho ou croquete.

Passe pelo ovo e pela farinha para empanar.

Frite em óleo quente até que fiquem bem dourados.

Sirva quente e 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 SEUS
PRATOS AINDA
MAIS GOSTOSOS**



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

Rua G - Box 26

 **(11) 3229-4009**

 **(11) 97686-7538**

* Foto de prato servido na Rainha do Mercado, tradicional restaurante do Mercado de Pinheiros.



Sempre uma boa pedida!

Para comer em casa ou fora, pizza cai bem a qualquer hora.

Um dos pratos preferidos dos paulistanos e quase uma unanimidade nacional, a pizza tem um dia só para ela: 10 de julho. A data, na verdade, passou a ser comemorada aqui no Brasil somente em 1985, depois que Caio Luís de Carvalho, então Secretário de Turismo de São Paulo, promoveu um evento para premiar as melhores receitas de pizza da cidade.

Mas de onde surgiu essa preparação culinária que faz tanto sucesso por aqui? Alguns relatos históricos remetem a origem da pizza ao antigo Egito, sinalizando que os egípcios teriam sido os primeiros a criar uma massa assada misturando farinha com água e sal. Outros apontam os gregos como pioneiros. O fato é que a pizza, como conhecemos hoje, foi disseminada

pelas mãos dos imigrantes italianos. Inclusive é na Itália, mais precisamente em Nápoles, que está localizada a Antica Pizzeria Port'Alba, pizzeria que existe desde 1738 e é considerada a mais antiga do mundo.

À medida que a pizza foi ganhando popularidade pelo mundo afora foram surgindo, claro, inúmeras variações. Hoje aqui no Brasil é possível escolher não só o tipo de massa (mais fina, mais grossa, folhada) e de borda (recheada ou não) como também uma infinidade de coberturas, tanto salgadas quanto doces. Isso sem falar nas opções de pizza frita e calzone, um tipo de pizza recheada.

Seja qual for a sua preferida, além de farinhas especiais para preparar sua própria massa em casa, nos empórios do Centro de SP você encontra os melhores molhos de tomate e ingredientes para recheá-la a seu gosto, como aliche, atum, azeitonas, bacon, calabresa, camarão, champignon, pepperoni, queijos de diversos tipos, orégano e azeite.

Chocolate, creme de avelã, goiabada e frutas como morango e banana são itens que também não costumam faltar na lista de compras de quem não dispensa uma bela pizza de sobremesa. Hummm... Bom apetite!!!

FAÇA VOCÊ MESMO



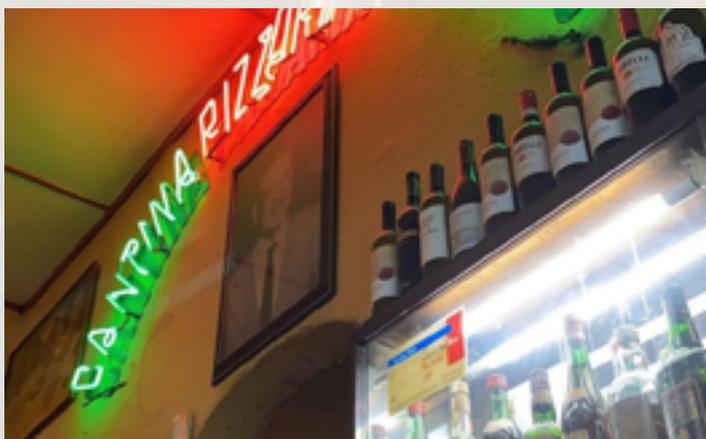
Confira **aqui** como preparar uma massa tradicional de pizza, receita do chef Paulinho Pecora, que também ensina a fazer um molho de pizza tipicamente italiano.

PIZZARIAS TRADICIONAIS *que valem a visita*



BRÁZ

Rua Sergipe, 406 - Higienópolis



CASTELÕES

Rua Jairo Gois, 126 - Brás



VERIDIANA

Rua Dona Veridiana, 661 - Higienópolis



SPERANZA

Rua 13 de Maio, 1004 - Bixiga



VIA CASTELLI

Rua Martinico Prado, 341 - Higienópolis



Pertences para
FEIJOADA

**SABE O QUE CAI BEM NESSE FRIOZINHO?
UMA DELICIOSA FEIJOADA!!!**

A melhor opção custo/benefício para eventos em família

www.emporiozucchini.com.br

(11) 3312-0332 (11) 97174-8799 **Faça seu pedido!**

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


Atlântida
Pescados

OS MELHORES PESCADOS

você encontra aqui!

 **(11) 3227-0965**

 **(11) 94036-9738**

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



@pescadosatlantida



@pescadosatlantida

SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP

(Rua da Cantareira, 306)



A partir de

R\$ 89,00

o quilo



Bacalhau Desfiado

Os melhores ingredientes para
suas receitas estão aqui!

BACALHAU & CIA
(Rua G - Box 26)

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



Apenas

R\$ 135,00

cada kit



Pertences para Feijoada Tradicional

Ingredientes em quantidade para
servir até 10 pessoas.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

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



Apenas

R\$ 44,80

o quilo



Alheira

Temos outras
linguiças especiais.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

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



Só

R\$ 65,00

o quilo



Frutas Desidratadas

Práticas e nutritivas, são ótimas opções de petisco!

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B - Box 16)

 **(11) 94791-1734**



Apenas

R\$ 50,00

o quilo



Mix de Frutas Cristalizadas

Ideal para usar em pães, bolos, iogurtes e saladas.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B - Box 16)

 **(11) 94791-1734**



Consulte

nossos

preços



Linguiça Toscaninha

A famosa das churrascarias
você compra aqui!

MADEJU ALIMENTOS
(Rua da Costeira, 195)

 **(11) 2781-6989**  **(11) 99615-2979**



Somente

R\$ 26,90

o quilo



Panceta

Consulte opção de
entrega na sua região.

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

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



O mais pedido!

R\$ 53,50

cada sanduíche



Brazuca

Tradicional lanche de mortadela do Mercado.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Compre 3

Chopps Brahma

Ganhe +1



De Segunda a Sexta

Para participar, siga as instruções que estão nos displays de nossas mesas.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Apenas

R\$ 45,00

a bandeja



Sashimi de Salmão

Agora você encontra essa delícia aqui todos os dias!

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A - Box 28)

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



A partir de

R\$ 59,00

o quilo



Camarão Rosa

Temos outras variedades de frutos do mar. Consulte-nos!

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A - Box 28)

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



Apenas

R\$ 48,80

o quilo



Porchetta

Venha conferir outras opções de carnes temperadas e recheadas.

PORCO FELIZ
(Rua E - Box 26)

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



Só

R\$ 54,80

o quilo



Cupim Temperado

A qualidade que você conhece aliada à comodidade que você merece.

PORCO FELIZ
(Rua E - Box 26)

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



Na compra de 4

chopps de 300 ml

you gain + 2



2 + 2 = Aqui são 6!

Oferta válida para chopps Heineken ou Brahma de 300 ml em qualquer uma de nossas unidades.

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

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



Sextas e

domingos

a partir das 12h



O Melhor do Mercado

Estamos te esperando, vem!!!

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

 (11) 94744-7736

**AQUI VOCÊ ENCONTRA
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS DE COZINHA!**



(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**



Consulte

nosso

serviços!



Bordados Personalizados

Aplicamos sua marca e/ou slogan em
uniformes de todos os tipos.

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS
(Rua Paula Sousa, 404)

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



SERVIÇOS
ESPECIALIZADOS



Temos as
melhores
soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE
autoescolapinheirense.com.br

(11) 99120-5659



A arte
de fazer o
melhor conteúdo



Comunicar é com a ICI!

Seu marketing com quem
entende e tem experiência.

ICI COMUNICAÇÃO
icicomunicacao.com.br

(11) 3539-0055 **(11) 94749-8330**



Objetos
metálicos
e obras de arte



Restauo e Conservação

Também desenvolvemos protótipos
para design e arquitetura.

ATELIÊ DE RESTAURO
ateliederestauro.com.br

(11) 5102-2495 **(11) 96714-0310**



Arraia do Mercado

Para animar o público no clima de festa julina, o estacionamento do Mercado Municipal Paulistano vai se transformar num grande arraial, com comida típica, brincadeiras e música boa.

Entre as atrações divulgadas como confirmadas estão a atriz e cantora Lucy Alves, o Trio da Lua, o Trio Virgulino e a cantora Yasmin Santos.

Com entrada gratuita, a 2ª edição do evento é uma realização da Mercado SP SPE S.A, concessionária que administra o Mercado, e conta com o apoio da Prefeitura Municipal de São Paulo.

Quando?

Dias 8 e 9 de julho (sábado e domingo)
Das 10h às 17h

Onde?

Estacionamento do Mercado de SP
(Centro Histórico de São Paulo)

Mais informações

[instagram.com/mercadaosoficial](https://www.instagram.com/mercadaosoficial)

Tanabata Matsuri

Organizado pela ACAL – Associação Cultural e Assistencial da Liberdade, o Tanabata Matsuri ou “Festival das Estrelas” em São Paulo é uma versão do tradicional festival japonês que comemora o encontro anual das estrelas Vega e Altair. O evento – que está chegando a sua 44ª edição – acontece no bairro da Liberdade, conhecido por sua forte influência japonesa e de outras culturas asiáticas.

Apresentações musicais, danças folclóricas, taikô (tambores japoneses) e artes marciais estão entre as atividades que fazem parte da programação cultural que é gratuita. Já nas barracas de comida é possível saborear pratos típicos japoneses, como sushi, tempura, yakisoba e takoyaki.



Quando?

Dias 15 e 16 de julho (sábado e domingo)
Das 10h30 às 18h

Onde?

Praça da Liberdade
(Bairro da Liberdade)

Mais informações

[instagram.com/acalliberdade](https://www.instagram.com/acalliberdade)



O melhor do
MERCADO MUNICIPAL
de São Paulo

O MELHOR
CHOPP DE
SAMPA



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**



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 as suas
receitas preferidas!**

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**

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**