

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

DEZ/23
ANO 02
EDIÇÃO 13

NO **CENTRO** **DE**
SP



www.nocentrodesp.com.br

Andar com fé eu vou!

*Conheça 10 espaços
de diferentes religiões
no Centro de SP.*

Página 2 e 3



Nhoque da fortuna

*Saiba mais sobre essa tradição
e confira deliciosas receitas!*

Páginas 10 e 11

OFERTAS
Páginas 12 a 17



UM PASSEIO PELA ESPIRITUALIDADE

Multiculturalismo de São Paulo estende-se ao âmbito religioso.

A religião faz parte da história da cidade de São Paulo desde sua fundação. Afinal foi em 25 de janeiro de 1554 que foi celebrada, por padres jesuítas, a primeira missa na capital paulista, entre os rios Anhangabaú e Tamanduateí, mais precisamente no local

que hoje é conhecido como Pateo do Collegio. O nome de batismo do povoado também tem motivo religioso: uma homenagem ao apóstolo Paulo de Tarso - mais uma evidência da relação da cidade com a fé e a espiritualidade.

De lá para cá, São Paulo cresceu muito, tornando-se a maior cidade brasileira e também um dos municípios mais diversos do país por acolher imigrantes de todas as partes da Europa, Ásia e África, que mantêm vivas seus costumes e suas crenças religiosas também. Dessa forma, cristianismo, judaísmo, islamismo, religiões não-abraâmicas e afro-brasileiras convivem harmoniosamente, revelando o caráter ecumênico da capital paulista.

Esse amplo e variado patrimônio religioso é facilmente percebido pela quantidade de igrejas de interesse histórico e arquitetônico

espalhadas pela cidade, além de santuários, templos, museus e organizações dedicadas à prática da espiritualidade. Na página ao lado destacamos 10 desses locais no Centro de SP.



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 dezembro/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!



CATEDRAL DA SÉ

📍 Praça da Sé, s/n - Sé

📷 [catedraldasesp](#)



CENTRO HARE KRISHNA DE BHAKTI YOGA

📍 Rua Itápolis, 1.531 - Pacaembu

📷 [centroharekrishnadebhaktiyoga](#)



FEDERAÇÃO ESPÍRITA DO ESTADO DE SÃO PAULO

📍 Rua Maria Paula, 140 - Bela Vista

📷 [feesp_oficial](#)



IGREJA ORTODOXA ANTIOQUINA

📍 Rua Vergueiro, 1.515 - Paraíso

🌐 [catedralortodoxa.com](#)



MESQUITA BRASIL

📍 Rua Barão de Jaguará, 632 - Cambuci

📷 [mesquitabrasil](#)

MOSTEIRO DE SÃO BENTO

📍 Largo de São Bento, s/n - Centro Histórico de SP

📷 [mosteirodesaobentosp](#)



NÚCLEO DE UMBANDA CACIQUE PENA BRANCA

📍 Rua Santo Antonio, 1.299 - Bela Vista

📷 [nucleocaciquepenabranca](#)

SINAGOGA KEHILAT ISRAEL

(Hoje MEMORIAL DA IMIGRAÇÃO JUDAICA E DO HOLOCAUSTO)

📍 Rua da Graça, 160 - Bom Retiro

📷 [memorialdoholocausto](#)

TEMPLO BUDISTA BUSSHINJI

📍 Rua São Joaquim, 285 - Liberdade

📷 [templo_budista_busshinji](#)

TEMPLO DE SALOMÃO

📍 Avenida Celso Garcia, 605 - Brás

📷 [igrejauniversal](#)

LOMBO RECHEADO LIGHT

OFERECIMENTO: PORCO FELIZ



🕒 **TEMPO DE PREPARO: 60 MIN**

✂️ **RENDIMENTO: 8 PORÇÕES**

Ingredientes

- » 2 quilos de lombo fresco, aberto em manta
- » 4 dentes de alho amassados
- » 125 ml de vinho branco seco
- » Sal e pimenta a gosto

Para o recheio:

- » 1 cenoura grande
- » 1 cebola
- » ½ xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroços
- » 2 tomates
- » Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Tempere o lombo com sal, alho, vinho, salsinha e pimenta a gosto. Deixe marinar por 12 horas.

Abra o lombo e recheie com a cenoura em tiras, a cebola, as azeitonas e os tomates picados.

Coloque em um refratário, enrole com papel alumínio e leve ao forno médio por aproximadamente 60 minutos.

Sirva com arroz de uvas passas, farofa e mandioca frita.

* Receita publicada originalmente no volume 2 da coleção *Água na Boca*. Foto: Luna Garcia / Estúdio Gastronômico.

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

SHOWROOM

Carnes Nobres e Exóticas

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.



PAELLA DE BACALHAU



🕒 **TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS**
✂️ **RENDIMENTO: 10 PORÇÕES**

🍴 **Ingredientes:** 🍴

- » 3 quilos de bacalhau em postas, dessalgadas e desfiadas em pedaços
- » 1 quilo de arroz parboilizado
- » 3 cabeças de alho
- » 150 gramas de tomate cereja
- » 2 pimentões vermelhos (um picado e outro fatiado)
- » 1 pimentão amarelo (fatiado)
- » 200 gramas de vagem portuguesa
- » 1 pé de brócolis japonês
- » 2 abobrinhas
- » 3 cenouras
- » Salsinha picada
- » Sal, se necessário
- » 100 gramas de caldo de peixe em pó
- » Açafreão em pó
- » 150 gramas de azeitonas portuguesas
- » 1 litro de azeite português (extravirgem)
- » 4 litros de água para o caldo
- » 3 cebolas roxas grandes picadas
- » 1 cebola grande picada
- » 3 batatas lavadas, descascadas e cortadas em cubos de 1 cm
- » 200 gramas de molho de tomate

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA

VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS



Modo de Preparo:

Caldo de legumes

Ferva os 4 litros de água acrescentando as abobrinhas, as cenouras e os talos do brócolis. Coe e tempere com o caldo de peixe, corrija o sal, se necessário, e reserve.

Em outra panela, ferva por 3 minutos as flores do brócolis e as vagens inteiras. Retire a água do cozimento e acrescente-a ao caldo.

Dica: para que as vagens e o brócolis fiquem verdinhos, interrompa o cozimento despejando água bem fria e reserve.

Paella

Aqueça a paelleira e despeje o litro de azeite com uma das cabeças de alho picadas.

Ao abrir fritura, coloque todo o bacalhau em pedaços e frite até dourar. Retire os pedaços de bacalhau e reserve.

Nesse mesmo azeite, frite as outras duas cabeças de alho deixando os dentes de alho com casca. Na sequência, coloque a cebola, o pimentão picado, as batatas e por fim o molho de tomate.

Sobre essa fervura, despeje todo o arroz, espalhando-o uniformemente.

Montagem:

Coloque o bacalhau sobre o arroz e intercale a decoração utilizando os pimentões fatiados, as vagens, um pouco de azeitonas e os tomates cereja.

Em seguida, despeje sobre tudo metade do caldo, até cobrir toda a superfície.

Acompanhe o cozimento que deverá ser lento e siga hidratando o arroz, despejando o caldo até que ele fique quase cozido.

Finalização:

Com o arroz quase cozido, decore as bordas da paelleira com brócolis, acrescentando mais azeitonas e tomates cereja.

Cubra com papel alumínio e deixe cozinhando por mais 10 minutos. Retire o papel alumínio, salpique salsinha e sirva em seguida.

Bom apetite!!!

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA



VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS



PEIXARIA
CIBELI
RABELO & DOMINGOS PESCADOS



@peixariacibeli

O MELHOR EM PESCADOS

MAIS DE 5 DÉCADAS DE TRADIÇÃO

Consulte nosso DELIVERY  (11) 99721-6199



Ficamos no **MERCADO KINJO YAMATO**
(Em frente ao Mercadoão)

Rua da Cantareira, 377 - Centro - São Paulo/SP
Atendemos de terça a sábado, das 6h às 15h




**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.



Sorte e fortuna

Saiba mais sobre a tradição de comer nhoque no dia 29.

Diz a lenda que no século IV, em um dia 29 de dezembro, São Pantaleão perambulava por um vilarejo da Itália. Faminto e vestido como um andarilho, Pantaleão bateu na porta de uma casa pedindo algo para comer. Apesar de ter pouca comida, a família não

se importou em dividir o nhoque com o santo, cabendo a cada um apenas 7 pedacinhos.

Depois de se alimentar, São Pantaleão agradeceu os anfitriões e partiu. Mas para a surpresa dos membros da família que acolheu

o santo, quando eles foram recolher os pratos da mesa, encontraram dinheiro embaixo de cada um deles.

Vem daí a tradição de se colocar uma nota ou moeda de qualquer valor embaixo do prato. Em seguida, a pessoa deve ficar em pé e se concentrar para fazer 7 pedidos, ou seja, um para cada pedacinho de nhoque que deve ser comido ainda em pé. Depois, a pessoa pode se sentar e comer o restante do prato à vontade. Quanto ao dinheiro usado na simpatia, muitos o guardam até o próximo dia 29, para garantir a fartura. Já outros preferem doá-lo a alguém ou, se for em um restaurante, deixá-lo para quem os serviu.



Que tal, então, comer nhoque no dia 29 deste mês de dezembro e fazer a simpatia mentalizando 7 desejos para 2024?

Aproveite para conferir algumas receitas diferentes:



**Nhoque de Abóbora
com Molho de Berinjela**



Nhoque de Arroz



**Nhoque de Banana da
Terra com Carne Seca**



Nhoque de Espinafre



**Nhoque de Mandioquinha
Caprese**



**Nhoque de Ricota com
Espinafre**



Nhoque de Ricota com Pesto



SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



R\$ 56,00

cada

pastel



Pastel de Bacalhau

Preparado com o legítimo bacalhau.
Venha provar e comprovar.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



R\$ 56,50

cada

sanduíche



Brazuca

Sanduíche premiado
em festival gastronômico.
É um dos mais pedidos por aqui!

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Quintas, sextas

sábados 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



Na compra de

2 caipirinhas,

você ganha + 1



1 + 1 = Aqui são 3!

Oferta válida para consumo
no local, exclusivamente
para maiores de 18 anos.

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

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



Apenas

R\$ 44,80

o quilo



Alheira

Temos outras
linguiças especiais

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

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



O Melhor em Pescados

Antecipe seus pedidos de final de ano.
Temos delivery também!

PEIXARIA CIBELI
Mercado Kinjo Yamato

(11) 99721-6199



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



A partir de
R\$ 130,00

o quilo



Bacalhau com Pele

Ótima opção para suas receitas de final de ano.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

(11) 94791-1734



Apenas
R\$ 77,00

(500 ml)



Azeite Extravirgem Monsaraz

Elaborado na região do Alentejo, esse azeite português tem acidez máxima de 0,5%.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

(11) 94791-1734



Somente

R\$ 28,90

o quilo



Panceta

Consulte opção de entrega na sua região.

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

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



Apenas

R\$ 44,90

o quilo



Leitão de 5 a 12 kg

Preço válido apenas até o fim do nosso atual estoque. Garanta logo o seu!

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

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



Só

R\$ 54,80

o quilo



Costela Bovina Recheada

Uma excelente opção para você incluir nas ceias de final de ano.

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



Somente

R\$ 72,80

o quilo



Paleta de Cordeiro

Corte de carne perfeito para suas ceias de Natal e Ano-Novo.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

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



Apenas

R\$ 72,80

o quilo



Pernil de Cordeiro

Outra excelente opção para você incluir nas festas de final de ano.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

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

AQUI VOCÊ ENCONTRA
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS DE COZINHA!



(Rua Paula Sousa)



Consulte

NOSSOS

serviços!



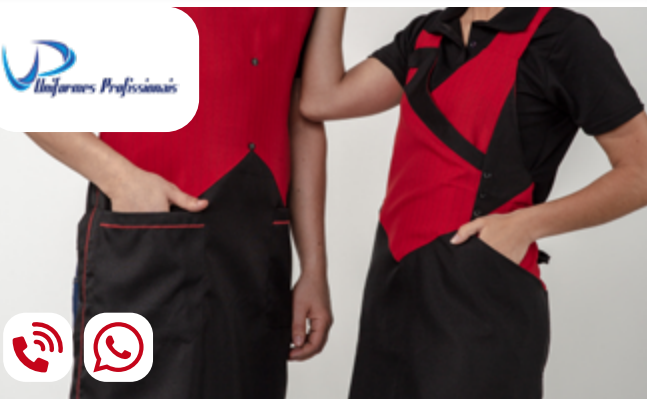
Bordados Personalizados

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



Uniformes Profissionais

Avental para atendimento,
camisa polo e touca, entre outros.

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS

(Rua Paula Sousa, 404)

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



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



SERVIÇOS ESPECIALIZADOS



Temos as
melhores
soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE
autoescolapinehriense.com.br

(11) 94736-1488

amil
ANS - Nº 536303

Amil
faz bem para sua
empresa.



AMIL EMPRESAS – SAÚDE

Corretor Habilitado Amil
Alberto Souza Daneu

(11) 95984-0422



Objetos
metálicos
e obras de arte



Restauro e Conservação

Também desenvolvemos protótipos
para design e arquitetura.

ATELIÊ DE RESTAURO
ateliêderestauro.com.br

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



IBIRAPUERA

Realizado pela Prefeitura de São Paulo em parceria com a Urbia Gestão de Parques, o evento deste ano tem como tema “Sonho de uma Noite de Natal” e como principal atração a maior árvore de Natal da capital paulista, com 52 metros de altura.

A programação gratuita inclui shows diários no lago com animação holográfica, inspirados nos sonhos e desejos natalinos. Destaque também para a Casa do Papai Noel, estrategicamente localizada no Bosque Encantado, e para o Mercado de Natal, onde será possível adquirir presentes e lembranças com o tema “Natal com arte”.

Quando?

De 02 de dezembro de 2023
a 06 de janeiro de 2024

Onde?

Parque Ibirapuera
(Avenida Pedro Álvares Cabral, s/n – Vila Mariana)

Mais informações

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

VILLA-LOBOS

Este ano a famosa árvore de Natal da Coca-Cola já foi inaugurada no dia 25 de novembro. Ela chega um pouco menor, desta vez com cerca de 50 metros. A base, porém, é enorme: 50 metros de diâmetro, incluindo a cenografia. São 12 caixas de presentes cenográficas e 122 bolas vermelhas e prateadas. Há ainda com uma estrela brilhante no topo.



Além de luzes e enfeites, a atração conta com uma “viagem mágica ao Polo Norte”, circuito interativo gratuito, mas nesse caso é preciso realizar agendamento 24 horas antes da visita pelo site arvoredenatalcocacola.com.br.

Quando?

De 25 de novembro de 2023
a 07 de janeiro de 2024

Onde? - Parque Villa-Lobos

(Avenida Professor Fonseca Rodrigues,
2001 – Alto de Pinheiros)

Mais informações

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



O melhor do
MERCADO MUNICIPAL
de São Paulo

O MELHOR
CHOPP DE
SAMPA



*Anor
Baroni*

Voz, violão e
gaita

@anorbaroni_oficial

MÚSICA *FaVivo*

Quintas, sextas, sábados 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**




33K

**SEGUIDORES NO
INSTAGRAM**



REVISTA
DIGITAL
MENSAL



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



@barmortadelabrasil



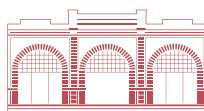
@barmortadelabrasil

19
Anos



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

(11) 3311-0024



PORTFÓLIO

ESPECIALIDADE EM CORTES SUÍNOS

Produtos selecionados de alto padrão de qualidade.



NOBRES E ESPECIAIS



LINGUIÇAS GOURMET



CORTES TRADICIONAIS



LINGUIÇAS MADEJU






Pertences para
FEIJOADA


**FAÇA SOL, FAÇA CHUVA,
FAÇA 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!**

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**