

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

JUN/24  
ANO 02  
EDIÇÃO 19

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



[www.nocentrodesp.com.br](http://www.nocentrodesp.com.br)

## ***De presentes a restaurantes***

*No Centro de SP  
não faltam opções  
para celebrar o  
dia dos namorados.*

**Páginas 2 e 3**

### ***Para aquecer***

*Polenta com Ragu de Mortadela,  
Goulash, Quentão e Vinho Quente  
são deliciosas pedidas para o inverno.*

**Páginas 4, 7 e 10**



**OFERTAS**  
Páginas 14 a 18



## **Feliz dia a todos os namorados!**

**No Centro de SP tem diversas opções para agradar quem você ama.**

O Dia dos Namorados está chegando e você ainda não decidiu o que comprar de presente? Que tal uma cesta com os comeres e bebes preferidos de quem você ama? Nos empórios que ficam no Mercado e na Zona Cerealista você encontra kits já prontos ou,

se achar melhor, pode dar um toque ainda mais personalizado e romântico ao presente montando uma cesta pra lá de especial.

Além de ter à sua disposição os melhores doces e salgados, você pode incrementar a cesta com

champanhes e vinhos de diversas nacionalidades e safras, entre outros tantos tipos de bebida. Pode ainda acrescentar suvenires "culinários", como sacolas, aventais, copos e outros artigos gourmet.

Outra sugestão para você comemorar o Dia dos Namorados é comprar tudo o que você precisa para surpreender a pessoa amada com um jantar bem romântico, feito por você mesmo.

Ah, seu ponto forte não é cozinhar? Sem problemas... Aproveite para conferir algumas dicas para fazer um passeio diferente No Centro de SP na companhia de quem você gosta. ♥



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](http://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 junho/2024 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!**

### **Brunch no Mosteiro**

O brunch tem início depois da missa das 10h aos domingos, por volta das 11h30, e finaliza entre 15h30 e 16h. A experiência contempla visita guiada ao Mosteiro de São Bento, mini concerto do órgão de tubos e acesso à padaria/lojinha. É necessário fazer reserva com antecedência.

 **Largo São Bento, s/n**  
 (11) 94075-0593  **brunchnomosteiro**

### **Theatro de Portas Abertas**

Que tal aproveitar a visita ao Centro de SP para conhecer a arquitetura e os elementos artísticos que compõem o saguão do Theatro Municipal? Às terças e aos sábados, as portas do local ficam abertas para o público circular pelo saguão, sem necessidade de inscrição prévia.

 **Praça Ramos de Azevedo, s/n**  
 (11) 3367-7200  **theatromunicipal**

### **Bar do Cofre**

Extensão do premiado bar de drinques SubAstor, da Vila Madalena, esse espaço fica no subsolo do Farol Santander e possui ambiente intimista e aconchegante. E uma curiosidade: possui um cofre com quase 2 mil caixas de depósito individuais em suas paredes e salas. Faça reserva com antecedência.

 **Rua João Bricola, 24**  
 (11) 3101-1217  **subastor**



## LOVE IS IN THE AIR

*Para celebrar o amor nas alturas*

### **Sampa Sky**

Imagine flutuar sobre São Paulo a 150 metros do chão em decks de vidro que se estendem para fora da fachada do edifício mais alto do Centro de SP. Pois é essa a sensação que você pode experimentar com seu par no 42º andar do Mirante do Vale. Ingressos de terça à sexta (exceto feriados) podem ser comprados às segundas pela metade do preço.

 **Praça Pedro Lessa, 110 – 42º andar**  
 (11) 3101-1217  **sampasky**

### **Esther Rooftop**

Reunindo alta gastronomia contemporânea e programação musical única, o espaço do restaurante Esther está localizado na cobertura de um prédio icônico com vista privilegiada da Praça da República e já foi moradia do chef Olivier Anquier, que desde 2016 o comanda ao lado do seu conterrâneo, o francês Benoît Mathurin.

 **Rua Basílio da Gama, 29**  
 (11) 3256-1009  **estherrooftop**

### **Terraço Itália**

A 165 metros do chão, esse tradicional restaurante especializado em culinária italiana possui iluminação por velas, piano e vista incrível para a cidade, proporcionando a atmosfera perfeita para um momento único e inesquecível. A cozinha é comandada pelo chef toscano Pasquale Mancini. Reservas até 6 pessoas somente pelo site.

 **Avenida Ipiranga, 344**  
 (21) 2189-2940  **terraçoitalia**

**POLENTA COM RAGU DE MORTADELA****OFERECIMENTO: CERATTI****Ingredientes**

- » 2 xícaras (chá) de água fervente
- » 1 xícara (chá) de leite
- » 1 xícara (chá) de farinha de milho pré-cozida
- » 1 colher (sopa) de manteiga
- » Noz-moscada ralada a gosto
- » Sal a gosto

**Para o molho/ragu**

- » 1 cebola
- » 2 dentes de alho
- » 400 ml de polpa de tomate (ou 1 lata de tomate sem pele)
- » 300 gramas de mortadela Ceratti moída ou processada
- » Orégano e alecrim secos a gosto

**Modo de Preparo**

» **Molho:** refogue a cebola picadinha e o alho. Acrescente a mortadela processada e refogue por mais alguns minutos. Adicione a polpa de tomate, tempere a gosto e deixe cozinhar em fogo médio. Caso o refogado seque muito, acrescente um pouco de água.

» **Polenta:** leve a água e o leite para ferver. Quando levantar fervura, acrescentar a farinha de milho e mexa até engrossar. Tempere com sal e noz-moscada e finalize com uma colher de manteiga.

**Dica:** A polenta deve estar cremosa para servir. Se precisar, acrescente um pouco mais de água ou leite para chegar no ponto. Sirva quente e acompanhada do ragu.

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



O melhor do  
**MERCADO MUNICIPAL**  
de São Paulo

O MELHOR  
CHOPP DE  
SAMPA



*Anor  
Baroni*

Voz, violão e  
gaita

@anorbaroni\_oficial

# MÚSICA *FaViva*

Quintas, sextas, sábados e domingos

A partir das 12h

**RUA K**

**BOXES 30 E 32**



## **Xô, friaca!**

***Saiba mais sobre duas tradicionais bebidas que fazem sucesso nas festas juninas.***

Tradicionais nas quermesses, o quentão e o vinho quente são ótimas pedidas para espantar as baixas temperaturas do inverno, que neste ano, aqui no Hemisfério Sul, começa no dia 20 de junho e vai até o dia 22 de setembro.

O curioso é que não existe consenso sobre essas bebidas. Uma das hipóteses é de que o quentão tenha sido criado no

interior dos estados de Minas Gerais e São Paulo, quando as pessoas tiveram a ideia de adicionar especiarias à cachaça, para aquecer o corpo durante as festividades juninas. Inclusive o nome quentão, segundo o folclorista Amadeu Amaral, é de origem caipira.

Outros estudiosos associam a invenção do quentão à origem ao ciclo da cana-de-açúcar,

ainda nos primeiros anos de colonização, quando a produção da cana era abundante e o acesso a outras bebidas era precário.

Mais antigo ainda é o vinho quente. Há indícios de que a bebida já era utilizada para fins medicinais no Antigo Egito. Gregos e romanos também tinham o costume de misturar o vinho a especiarias.

Já no século 19, a Alemanha desenvolveu uma receita conhecida como Glühwein, que consiste em vinho tinto aquecido e temperado com canela em pau, cravo, alguma fruta cítrica e açúcar. O curioso é que esse vinho quente, ao chegar com os imigrantes alemães ao sul do Brasil, recebeu o nome de quentão. Ou seja, o quentão por lá é feito com vinho, enquanto no restante do país é mais usual ser preparado com cachaça.

Existem diversas variações de vinho quente e quentão, inclusive versões sem álcool. Confira na página a seguir a relação de ingredientes e o modo de preparo de duas receitas típicas para preparar em casa neste inverno.



## Quentão



### **Ingredientes:**

1 garrafa de cachaça (600 ml)  
600 ml de água  
½ quilo de açúcar  
Casca de 1 limão  
50 gramas de gengibre  
em pedacinhos  
Cravo da Índia  
Canela em pau  
1 maçã cortada em pedacinhos  
Cascas de duas laranjas

### **Modo de preparo:**

Em uma panela grande, coloque o açúcar, as cascas de laranja e limão, o gengibre, o cravo e a canela.

Quando o açúcar estiver quase todo derretido, coloque a cachaça e a água. Deixe cozinhar tudo por uns 20 minutos em fogo brando.

Use um filtro de papel para coar e em seguida acrescente a maçã em pedacinhos.

**Mantenha quente ao servir.**

## Vinho Quente



### **Ingredientes:**

1,5 xícara (chá) de açúcar  
Canela em pau  
10 cravos da Índia  
Raspas de casca de laranja  
Raspas de casca de limão  
1 litro de vinho tinto seco  
1 xícara (chá) de água  
1 maçã cortada em cubinhos

### **Modo de preparo:**

Ferva todos os ingredientes por cerca de 10 minutos até que os sabores sejam extraídos para o vinho.

**Sirva de preferência em canecas de barro e bem quente.**

**Dica:** Nunca deixe os "temperos" dentro do quentão. Coe a bebida depois de pronta.



## KITS COMPLETOS PARA PORTAS DE AÇO DE ENROLAR AUTOMÁTICAS

Inclui motorização adequada a cada projeto.

- > Kits completos para serralheiros.
- > Componentes avulsos.



## PINTURA ELETROSTÁTICA

Prestamos serviços de pintura eletrostática de alumínio e metais.

- > Várias opções de cores.
- > Atendimento ágil.
- > Ótimo custo-benefício.

 (11) 94749-8330  [easydoor.ind.br](http://easydoor.ind.br)



## PORTAS AUTOMÁTICAS DE ENROLAR

As melhores soluções em portas de enrolar para o comércio, residências ou para a indústria em três versões.

- > Portão completo instalado em diversas cores.
- > Padrão meia cana ou aço perfurado.
- > Kits completos para montagem por serralheiros.
- > Componentes avulsos.





@barmortadelabrasil



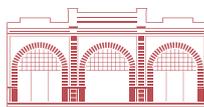
@barmortadelabrasil

AGORA TEMOS TAMBÉM  
**PRATOS  
EXECUTIVOS!**



**BRAZUCA**

BAR & LANCHES



**MORTADELA  
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE



**PASTEL DE CAMARÃO**



**BOLINHO DE BACALHAU**



**PERNIL ARTESANAL**



**SENHORA CALABRESA**

**MEZANINO - BOX 4**

**(11) 3311-0024**

**GOULASH****OFERECIMENTO: PORCO FELIZ****Ingredientes:**

- » 1 quilo de alcatra
- » ½ quilo de batatas cortadas em cubos
- » 1 cebola picada
- » 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- » 4 xícaras (chá) de água
- » 1 colher (sopa) de manteiga
- » 1 colher (chá) de páprica picante
- » 2 cenouras cortadas em rodelas
- » 200 gramas de vagem
- » Sal a gosto

**Modo de Preparo:**

- » Corte a carne em cubos de 2 centímetros.

Em uma panela em fogo alto, deixe fritar na manteiga, acrescente a cebola e espere até que ela fique dourada.

Aos poucos, coloque a farinha de trigo, mexendo bem.

Acrescente água quente, ferva por 10 minutos e tempere com sal e páprica.

Tampe a panela e deixe cozinhar até que a carne fique macia.

Coloque as batatas, as cenouras e a vagem e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos em fogo baixo.

**Sirva em seguida e bom apetite!!!**

**Dica:** você pode substituir a alcatra por paleta, patinho, coxão mole, músculo, acém, lombo de porco ou vitela.

**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](http://www.porcofeliz.com.br/pedido)**

Visite nosso site:  
[www.porcofeliz.com.br](http://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.



# **VEM AÍ UM NOVO CENTRO DE SP**

*Estamos preparando muitas novidades. Aguarde!!!*

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

 [nocentroidesp.com.br](http://nocentroidesp.com.br)

 /nocentroidesp  @nocentroidesp

**PONTOS TURÍSTICOS** ✓

✓ **ENTRETENIMENTO**

**MERCADÃO** ✓

✓ **CULTURA**

**ZONA CEREALISTA** ✓

✓ **TEMPLOS RELIGIOSOS**

**BARES** ✓

✓ **COMPRAS**

**RESTAURANTES** ✓

✓ **SERVIÇOS**

**CENTRO TÊXTIL** ✓

✓ **AGENDA DE EVENTOS**



# PORTFÓLIO

ESPECIALIDADE EM CORTES SUÍNOS

Produtos selecionados de alto padrão de qualidade.



**NOBRES E ESPECIAIS**



**LINGUIÇAS GOURMET**



**CORTES TRADICIONAIS**



**LINGUIÇAS MADEJU**



 **(11) 99615-2979**  **(11) 98238-9901**

[www.madejualimentos.com.br](http://www.madejualimentos.com.br)

SEMPRE  
**AS MELHORES**  
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO**  
**MERCADÃO DE SP**

( Rua da Cantareira, 306 )



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**

BAR & LANCHES  
**MORTADELA**  
**BRASIL**  
TRADICIONAL DESDE SEMPRE

Novidade:

**R\$ 64,00**

o prato



**PF de Contra Filé**

Carne macia e suculenta acompanhada  
de arroz, feijão, fritas e salada.

**MORTADELA BRASIL**  
( Mezanino 4 )

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

BAR & LANCHES  
**MORTADELA**  
**BRASIL**  
TRADICIONAL DESDE SEMPRE

**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**



Apenas

**R\$ 6,00**

cada um\*

### Hambúrguer

\*Preço exclusivo para compra em nosso balcão no Mercado.

**PORCO FELIZ**  
( Rua E – Box 26 )

[\(11\) 3322-5400](tel:(11)3322-5400) [\(11\) 3322-5400](https://www.whatsapp.com/business/profile/33225400)



Somente

**R\$ 16,80**

o quilo

### Bisteca de Lombo

Fácil de preparar, esse corte de carne suína é muito saboroso.

**PORCO FELIZ**  
( Rua E – Box 26 )

[\(11\) 3322-5400](tel:(11)3322-5400) [\(11\) 3322-5400](https://www.whatsapp.com/business/profile/33225400)



A partir de

**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](tel:(11)3312-0332) [\(11\) 97174-8799](https://www.whatsapp.com/business/profile/33120332)



A partir de

**R\$ 49,00**

o quilo

### Carne Seca

Para feijoada, escondidinho, tortas e bolinhos!

**EMPÓRIO ZUCCHINI**  
( Rua D - Box 17 )

[\(11\) 3312-0332](tel:(11)3312-0332) [\(11\) 97174-8799](https://www.whatsapp.com/business/profile/33120332)



Somente

**R\$ 28,90**

o quilo

## Panceta

Consulte opção de entrega na sua região.

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

[\(11\) 3228-1989](tel:(11)3228-1989) [\(11\) 99321-4883](tel:(11)99321-4883)



Somente

**R\$ 74,90**

o quilo

## Bacalhau do Porto Desfiado

Os melhores ingredientes para suas receitas estão aqui!

**BACALHAU & CIA**  
( Rua G - Box 26 )

[\(11\) 3229-4009](tel:(11)3229-4009) [\(11\) 97686-7538](tel:(11)97686-7538)



Consulte

**nossos**

preços

## Linguiça Toscaninha

A famosa das churrascarias  
você compra aqui com a gente!

**MADEJU ALIMENTOS**  
( Rua da Costeira, 195 )

[\(11\) 99615-2979](tel:(11)99615-2979) [\(11\) 98238-9901](tel:(11)98238-9901)



Quem

**prova**

aprova!

## Linguiça Tipo Cuiabana

Sucesso também nas churrascarias,  
alia qualidade com rentabilidade.

**MADEJU ALIMENTOS**  
( Rua da Costeira, 195 )

[\(11\) 94749-8330](tel:(11)94749-8330) - Vendas

**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](tel:(11)3228-0500) [📞 \(11\) 94790-2921](https://wa.me/5511947902921)



**Consulte**

**nossos**

**serviços!**

**BRAMMA**

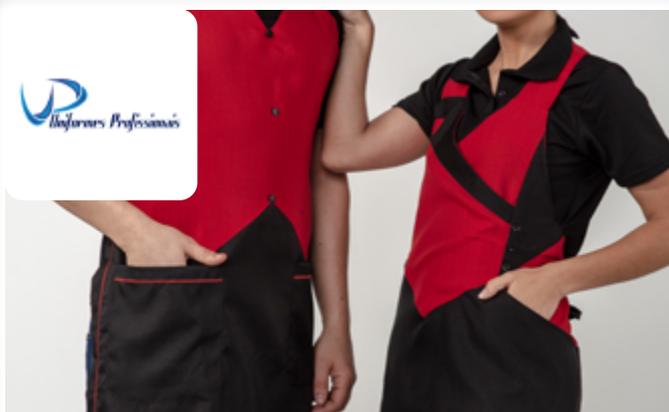


## Bordados Personalizados

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

**UP UNIFORMES PROFISSIONAIS**  
( Rua Paula Sousa, 404 )

[☎ \(11\) 3329-6863](tel:(11)3329-6863) [📞 \(11\) 3229-5022](https://wa.me/551132295022)



## Uniformes Profissionais

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

**UP UNIFORMES PROFISSIONAIS**  
( Rua Paula Sousa, 404 )

[☎ \(11\) 3329-6863](tel:(11)3329-6863) [📞 \(11\) 3229-5022](https://wa.me/551132295022)





**Tudo para  
deixar suas  
RECEITAS  
ainda mais  
SABOROSAS**

**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.



EMPÓRIO

ZUCCHINI

DESDE 1933

OS MELHORES PERTENCES  
PARA FEIJOADA ESTÃO AQUI!

*Venha até o Mercado ou consulte nosso delivery.*

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

 [www.emporiozucchini.com.br](http://www.emporiozucchini.com.br)

AQUI VOCÊ ENCONTRA  
**SEMPRE O MELHOR**



[www.nocentrodensp.com.br](http://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

# **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**