

A chef wearing a blue patterned bandana and a white chef's coat is focused on preparing a dish, holding a small green garnish in his hand.

COMES & BEBES

Revista Especial | Edição 01 | Dez 2025

grupo
aRede

GUIA DE GASTRONOMIA

Os melhores lugares para comer e beber em Ponta Grossa



Apoio:





Olinger

MALHARIA

UNIFORMES CORPORATIVOS



@malhariaolinger

(42) 99152-1045 / 999715736

R. Sen. Flávio Carvalho Guimarães, 1600
Boa Vista, Ponta Grossa - PR



Malharia Olinger

Tradição e qualidade que veste sua marca!

A **Malharia Olinger**, fundada em 1991 em Ponta Grossa, no Paraná, é uma empresa familiar referência em tradição e qualidade na fabricação de uniformes profissionais.

Com **mais de 30 anos** de atuação, atende clientes em todo o Brasil oferecendo soluções personalizadas para diversos setores, unindo conforto, resistência e beleza.

A fábrica utiliza **tecnologia de ponta** e materiais de alta qualidade, destacando-se pela personalização com bordados, serigrafia e modelagens exclusivas que valorizam a identidade visual de cada cliente.

APRESENTAÇÃO

Guia mostra os melhores lugares para comer e beber em PG

É inegável a transformação do setor gastronômico de Ponta Grossa nos últimos anos. Com o grande ciclo de desenvolvimento econômico vivido pelo município há aproximadamente 15 anos, trazendo uma explosão demográfica e a chegada e expansão de grandes indústrias e empresas, o setor de bares e restaurantes viveu um momento de crescimento, com o surgimento de novos espaços e a diversificação do setor, que também evoluiu com novas tendências.

Hoje, os tradicionais estabelecimentos gastronômicos da cidade, como churrascarias, restaurantes e pizzarias, convivem com novos estabelecimentos, sejam de empreendedores da própria cidade ou de outros municípios e até franquias, trazendo sabores diferenciados para Ponta Grossa. Para um mesmo tipo de comida, há uma infinidade de receitas adotadas por diferentes estabelecimentos, o que torna cada prato único.

Nos últimos anos, Ponta Grossa ganhou mais cafés, mais hamburguerias artesanais, mais pizzarias, mais restaurantes temáticos – hoje é possível dar a volta ao mundo da gastronomia na cidade, com restaurantes com comidas regionais brasileiras e de outros países, como argentina e uruguaia, mexicana, portuguesa, italiana, árabe, oriental, entre tantas outras variedades. Muitos estabelecimentos têm renomados chefs assinando seus cardápios.

Com tanta diversidade, Ponta Grossa está apta a atender com qualidade todo tipo de perfil de cliente no segmento gastronômico, inclusive os mais exigentes. E, da mesma forma, está apta para servir pessoas com as mais variadas escolhas ou restrições alimentares.

Além disso, o setor gastronômico exerce grande relevância na economia municipal. Dados da IPC Marketing Editora indicam que o setor de alimentação fora do lar deverá movimentar R\$ 676,8 milhões em Ponta Grossa no decorrer de 2025. Na cidade, são mais de 660 empresas registradas no setor de alimentação (restaurantes e buffet), movimentando quase 5 mil vagas de emprego.

É com o objetivo de mostrar toda essa diversidade e riqueza gastronômica de Ponta Grossa que o **Grupo aRede** lança essa **Revista Comes & Bebes**, que serve como um guia dos principais estabelecimentos do setor na cidade. Essa publicação faz parte do **Projeto Comes & Bebes do Grupo aRede**, que contou com a publicação de materiais audiovisuais dos melhores estabelecimentos gastronômicos, veiculados no **Portal aRede** entre os meses de novembro e dezembro.

Boa leitura!



EDIÇÃO 01 | DEZEMBRO 2025

Diretor e Jornalista Responsável:

Eloir Rodrigues - MTB 3525

Gerente Executiva:

Adriana Alencar

Gerente de Conteúdos:

Mário Martins - MTB 6638

Editor-chefe Portal aRede

Rodolpho Bowens - MTB 12327

Reportagens:

Fernando Rogala

Mariele Zanin

Comercial:

Filipe Kaspczak

Jociel Pires

Imagens:

Bernardo Rosas

Kayky de Jesus

Guilherme Matavelli

Maruan Gewehr Bukowitz

Thiago Macedo

e Divulgação

Arte e Diagramação:

Geverson Dalzotto Cunha

Contato:

Rua Emílio de Menezes, 1063, Vila Estrela,

Ponta Grossa – Paraná. CEP 84040-030

Telefone: 42. 3220.6262

WhatsApp: 42. 99124 - 0530

e-mail: gerencia@grupoarede.com.br

ÍNDICE



- 08** | Região se caracteriza pela diversidade e ótima qualidade na gastronomia



- 10** | Setor movimentou mais de R\$ 670 mi por ano na região de Ponta Grossa



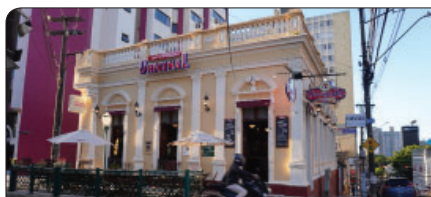
- 13** | PG tem chefs qualificados e gastronomia 'emergente'



- 14** | Abrasel amplia o número de associados para fortalecer o setor



- 15** | Adetur fortalece o desenvolvimento do ramo gastronômico nos Campos Gerais



- 16** | Botequim Original



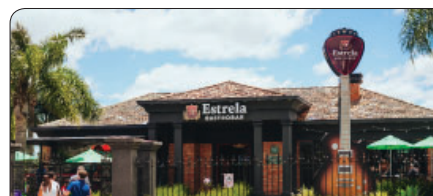
- 20** | Panificadora e Confeitaria da Maria



- 24** | Estrela do Chopp



- 26** | Famiglia Zapparolli



- 28** | Estrela Gastrobar



- 30** | Estrela de Prata Executive



- 32** | China in Box

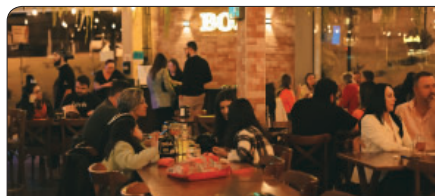


- 34** | Spoletto



- 36** | Showroom da Carne

ÍNDICE



40 | Boa Gastrobar



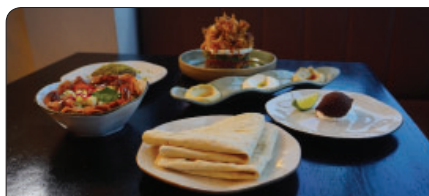
52 | Vison Boutique Motel



64 | Comodoro Burguer



42 | Boa Cafês & Vinhos



54 | Harik



66 | Parrilla XV



44 | Lumen Café + Gastronomia



56 | La Cantina



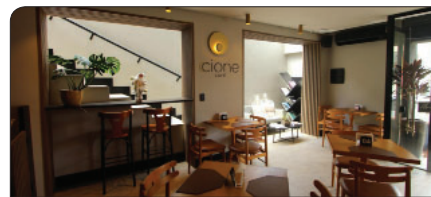
68 | Café-Escola Senac
Estação Saudade



46 | Estação PG



58 | O Especialista



70 | Cione Café



48 | Boteco da Visconde



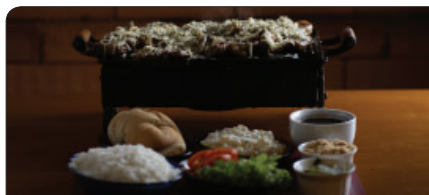
60 | Casa da Vó Gastronomia



72 | Premium Vila Velha Hotel



50 | Triângulo Carnes



62 | Espeto D' Ponta



74 | Uniprime

Provas online

Escolha o melhor horário e realize seu vestibular no conforto da sua casa.

Vestibular

FACULDADE SAGRADA FAMÍLIA

▶ Administração ▶ Contábeis ▶ Pedagogia

★★★★★ No máxima na avaliação do MEC

★★★★★ No máxima na avaliação do MEC

★★★★★ No máxima na avaliação do MEC

▶ Enfermagem ▶ Eng. de Software ▶ Fisioterapia



Chegou a hora de se tornar um **profissional de respeito!**

FACULDADE

SAGRADA FAMÍLIA

Inscreva-se grátis!



Preços especiais para empresas conveniadas.

FASF
FACULDADE SAGRADA FAMÍLIA

uma
instituição de
RESPEITO




Administração 🎓 Bacharelado ⌚ 4 anos 🌙 Noturno 🏠 Presencial

O curso de Bacharelado em Administração tem como objetivo desenvolver nos acadêmicos competências e habilidades voltadas ao gerenciamento de empresas públicas e privadas ou à gestão de negócio próprio. Associa atividades práticas e teóricas direcionadas à inovação, ao empreendedorismo, à gestão de pessoas e ao planejamento relacionado a marketing, sustentabilidade, vendas e finanças. Ao longo do curso são trabalhados conceitos voltados à cidadania, à ética profissional e aos direitos humanos, formando, assim, um egresso com perfil profissional de cunho humanista e que atenda ao mercado contemporâneo altamente tecnologicado.

Contábeis 🎓 Bacharelado ⌚ 4 anos 🌙 Noturno 🏠 Presencial

O curso de Bacharelado em Ciências Contábeis tem como objetivo formar profissionais especializados para atuar na gestão contábil voltada ao novo mercado, onde predomina a hiperconexão. Com perfil dotado de conhecimentos técnicos e científicos para o cumprimento de exigências legais, fiscais, financeiras, econômicas e administrativas inerentes à área, o curso forma um profissional com competências para a gestão contábil de micro, pequenas e médias empresas. Através de atividades prático/teóricas que abrangem as diversas áreas do curso, aliadas a conceitos socioculturais contemporâneos, o acadêmico tornar-se-á um profissional flexível e adaptável aos ambientes social, empresarial e corporativo, com viés a desenvolver a sustentabilidade empresarial.

Enfermagem 🎓 Bacharelado ⌚ 5 anos 🌙 Noturno 🏠 Presencial

A graduação em Enfermagem está voltada à formação de um profissional capaz de desenvolver habilidades multidisciplinares referentes à saúde, mas também capacitado para a gestão de equipes de trabalho. Ao longo do curso o acadêmico irá adquirir conhecimentos para atuar em tratamento de doenças, procedimentos de emergência, primeiros socorros, etc. Através de atividades práticas e de estágio, o curso proporciona experiência prática de enfermagem e laboratório. Preocupando-se com o lado humano tanto do profissional quanto do paciente, o curso também está voltado a conceitos que abrangem os direitos humanos e a ética profissional. Dessa forma, os profissionais formados estarão habilitados no ramo da saúde trabalhando em equipes de enfermagem, em hospitais, laboratórios, postos de saúde e atendimento familiar humanizado.

Pedagogia 🎓 Licenciatura ⌚ 4 anos 🌙 Noturno 🏠 Presencial

O curso de Licenciatura em Pedagogia visa formar um profissional pedagogo capaz de atuar na docência e na gestão escolar. Com competências para a formação de crianças na educação infantil e nos anos iniciais do ensino fundamental, o egresso do curso possui habilidades para trabalhar com as novas tecnologias voltadas à educação. O pedagogo não é apenas um professor, mas um profissional que pode atuar em diferentes níveis de educação como supervisor, orientador ou diretor escolar. Com vasto campo de atuação e fácil inserção no mercado, o profissional da pedagogia também pode trabalhar em espaços não escolares como hospitais, bibliotecas, museus e empresas privadas.

Eng. de Software 🎓 Bacharelado ⌚ 4 anos 🌙 Noturno 🏠 Presencial

O curso de Eng. de Software forma profissionais preparados para projetar, desenvolver, testar e manter sistemas computacionais complexos, com uma visão moderna e alinhada às necessidades do mercado. A formação combina fundamentos sólidos em lógica, programação, arquitetura de software e metodologias ágeis, com disciplinas atuais como inteligência artificial, aprendizado de máquina, DevOps, computação em nuvem e engenharia de dados. Mais do que apenas escrever código, o curso prepara o engenheiro de software para resolver problemas reais, integrando tecnologia e estratégia para desenvolver soluções escaláveis, seguras e de alto desempenho. O profissional também é capacitado para atuar em equipes multidisciplinares, com foco na inovação, na qualidade do produto e na transformação digital das organizações.

Fisioterapia 🎓 Bacharelado ⌚ 4 anos 🌙 Noturno 🏠 Presencial

O curso de Fisioterapia oferece uma formação completa e inovadora, preparando profissionais altamente capacitados para atuar na promoção da saúde, na prevenção e no tratamento de doenças e na reabilitação. Com uma grade curricular diversificada, dinâmica, atualizada e focada na prática profissional, os alunos têm acesso, nas aulas práticas, a laboratórios constituídos por materiais e equipamentos de alta tecnologia e a estágios supervisionados que contemplam todas as áreas de atuação do fisioterapeuta e que garantem uma experiência real para o mercado de trabalho.



POLO GASTRONÔMICO

Região se caracteriza pela diversidade e alta qualidade na gastronomia

Municípios da região dos Campos Gerais contam com estabelecimentos temáticos e com diversas especialidades, para públicos distintos. Restaurantes têm 'chefs' de alto nível

O grande desenvolvimento econômico da cidade de Ponta Grossa e região dos Campos Gerais nos últimos anos impulsionou o surgimento e o crescimento de inúmeros empreendimentos do setor gastronômico. Junto aos estabelecimentos tradicionais da cidade, que possuem seus clientes fiéis há décadas, a cidade ganhou uma diversidade de restaurantes e cafeterias, com diferentes estilos e público-alvo, focando em produtos exclusivos ou específicos, nas mais diversas áreas gastronômicas. Com isso, hoje é possível dar uma 'volta ao mundo' do sabor na cidade, com comidas típicas de vários

países, não faltando opções para quem tem restrições alimentares.

Na avaliação dos especialistas, empresários e lideranças envolvidas com o setor em Ponta Grossa, a principal característica do setor gastronômico do município é justamente a variedade e diversidade de estabelecimentos. "O setor gastronômico é bem diversificado, tanto em relação a estilos culinários, como de diversos locais do mundo, a preços e gostos. Uma característica é a fartura, os consumidores pontagrossenses, na sua maioria, preferem quantidade e preço baixo. Também temos gastronomia de alto nível", pontua José Schell Junior, vice-presidente do Sindicato Empresarial de Hotelaria e

Gastronomia dos Campos Gerais.

A visão é compartilhada por Karen Kobilarz, gerente executiva da Adetur Campos Gerais. "O setor gastronômico de Ponta Grossa vem se consolidando pela sua diversidade. Hoje, a cidade conta com opções para todos os gostos. Os consumidores encontram desde restaurantes mais tradicionais, pizzarias, cafeterias especiais até culinária japonesa, árabe, hamburguerias artesanais, botecos, barzinhos e confeitarias. Essa variedade demonstra um setor em constante expansão e aberto à inovação, acompanhando as tendências do setor", detalha.

Em uma visão regional dos Campos Gerais, persiste a diversidade

e qualidade como característica. “Nossa região é bem rica. Temos botecos, temos restaurantes com comidas diferenciadas, temos restaurantes rurais, restaurantes focados para quem anda de moto. Então tem várias opções para quem quer curtir, para quem quer sair”, diz o presidente da regional Campos Gerais da Abrasel, Lucas Klas. “O setor de refeição fora do lar nos Campos Gerais é muito variado, tem opções pra todos os gostos e bolsos. Você toma um café diferente; em várias cafeterias tem uma experiência diferenciada. Temos chefs especializados em massas super cuidadas, da moda italiana, então temos várias opções para o público. Ainda bem, estamos bem servidos”, acrescenta a executiva da Abrasel Campos Gerais, Amanda Loureiro.

Portanto, embora a cidade tenha como seu prato típico o ‘Alcatra no Espeto’, são muitos os pratos e petiscos conhecidos em muitos estabelecimentos da cidade. “Cada estabelecimento guarda o seu segredo ali, o seu prato de destaque, que é bacana, porque o público vai atrás dele”, diz Amanda. Lucas Klas, que é proprietário do Boteco da Visconde, explica que em seu estabelecimento o prato mais conhecido é o ‘Bolinho Caipira’. “A Carne de Onça é um prato típico de Curitiba, né? Mas em Ponta Grossa também faz sucesso. No meu estabelecimento, é um dos pratos mais pedidos também”, diz ele, lembrando ainda de hambúrgueres, sushis, além das tortas holandesas de Carambeí e o ‘Pão no Bafo’ de Palmeira, entre outros pratos de destaque na região.

LOCAIS VALORIZAM COMIDAS TÍPICAS

No âmbito da comida de boteco a cidade se destaca com vários estabelecimentos, que se tornaram tradicionais na cidade, como o Boteco Original da XV, o Boteco da Visconde, Boa, Estação PG, entre outros. Nas pizzarias, há desde as tradicionais, há décadas na cidade, até as com massa de fermentação natural, passando pelas que tem massa fina ou pelas franquias nacionais e internacionais. Há churrascarias famosas pelo Alcatra no Espeto ou pelo rodízio, como a Estrela de Prata Executive; há cafeterias com cafés especiais e cardápios assinados

SETOR GANHA FORÇA

Outro fator que destaca a qualidade é a presença de profissionais de alto nível, que fazem pratos autorais, com sabores e estilos únicos, que assinam cardápios de estabelecimentos. “São vários estabelecimentos que têm esse chef que é a estrela do lugar, oferecendo seus pratos mais elaborados. Então quem faz o que os clientes consomem são profissionais especializados, com cursos, com graduação como chef de cozinha. Muitos formados fora do Brasil, em escolas lendárias, como Le Cordon Bleu, então temos esses profissionais aqui na região”, informa Amanda.

A diretora executiva da Adetur, Karen Kobilarz, assegura que Ponta Grossa e a região dos Campos Gerais têm se posicionado e conseguido se destacar no cenário gastronômico estadual. “A cidade tem fortalecido sua posição por meio de eventos, circuitos gastronômicos, qualificações e ações de promoção turística que vêm projetando o destino no mapa estadual e atraindo visitantes interessados em experiências gastronômicas autênticas. Houve um despertar do quanto a gastronomia é importante e pode agregar na experiência dos turistas”, finaliza.



por chefs; e hamburguerias com sanduíches exclusivos, com receitas únicas, de hambúrgueres artesanais.

Além disso, com os restaurantes temáticos, em Ponta Grossa é possível sentir um pouco do gosto de cada cultura no âmbito gastronômico. “Falando desses temáticos, temos mexicanos incríveis, que reúnem culinária com entretenimento na casa. Temos japoneses muito bons, com pratos mais delicados. Há os restaurantes temáticos, desses de ‘rancho’, de comida texana, por exemplo”, informa Amanda, lembrando, junto com Lucas Klas, de outros temáticos com comida árabe, comida portuguesa, comida chinesa, comida italiana, entre outros. Segundo eles, mesmo quem tem restrições alimentares não encontra dificuldades em encontrar boas opções na cidade.

Da mesma forma, eles lembram que há o desenvolvimento e fortalecimento de restaurantes em estradas, voltados para motociclistas, por exemplo, e restaurantes em área rural ou localizados em pontos turísticos, para quem busca uma experiência diferenciada. “Por exemplo, em Itaiacoca, você está ao lado de atrativos turísticos, e tem restaurante super sofisticado. Então há a busca por visitar um lugar que tem grama, que tem espaço ao ar livre, que tem atrativo turístico, principalmente, aos finais de semana, quando o cliente quer ‘fugir’ para esses locais”, afirma a executiva da Abrasel.

Setor movimenta mais de R\$ 670 milhões por ano em Ponta Grossa

Segmento de alimentação fora do lar é um dos mais dinâmicos da economia de Ponta Grossa, com quase 5 mil colaboradores empregados diretamente em mais de 660 estabelecimentos

O setor de alimentação é um dos que mais movimenta a economia do Brasil, e em Ponta Grossa e região dos Campos Gerais, esse panorama não é diferente. Dados do estudo do Potencial de Consumo, realizado anualmente pela IPC Marketing Editora, apontam que a alimentação no domicílio e fora do lar são responsáveis por mais de 12,2% de todo o gasto das famílias. De acordo com o levantamento, apenas com alimentação em bares e restaurantes, estima-se uma movimentação financeira de R\$ 676,8 milhões ao longo de 2025 em Ponta Grossa.

O estudo do Potencial de Consumo aponta que dos R\$ 17,3 bilhões que deverão ser movimentados em Ponta Grossa, R\$ 2,1 bilhões serão destinados para a alimentação, dos quais R\$ 1,45 bilhão no âmbito domiciliar e o restante fora do lar. Esse potencial é distribuído em uma grande diversidade que abrange o setor, explica a gerente executiva da Adetur Campos Gerais, Karen Kobilarz. "O setor de alimentação fora do lar inclui restaurantes, bares, cafeterias, padarias, delivery, food trucks, serviços para eventos e outros, gerando milhares de postos de trabalho, contribuindo diretamente para a geração de renda, empregos e para o fortalecimento da identidade cultural da cidade e a valorização e fortalecimento dos produtos locais", diz.

Todo esse potencial movimenta o mercado de trabalho: números do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), divulgados

POTENCIAL DE CONSUMO EM PG

R\$ 17,3 bi

ALIMENTAÇÃO



R\$ 676,8 mi
FORA DO LAR



R\$ 1,45 bi
EM DOMICÍLIO



R\$ 2,13 bi
POTENCIAL DO SETOR

PESSOAS EMPREGADAS

3.591
RESTAURANTES

647
EMPRESAS DE BUFFET

678
HOTÉIS E ALOJAMENTO

Total: 4.916

NÚMERO DE EMPRESAS

562
RESTAURANTES

99
EMPRESAS
DE BUFFET
E CATERING

42
HOTÉIS E
ALOJAMENTO

Total: 703

mensalmente pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), indicam que, em agosto de 2025, quase 5 mil pessoas trabalhavam no setor de alimentação e alojamento em Ponta Grossa, valor que representa 4,5% do total de trabalhadores formais na cidade (109,6 mil) e quase 10% do total de trabalhadores no setor de serviços (52 mil). A maior parte dessas pessoas, 3.591 delas, estava registrada em restaurantes, enquanto outras 647 em empresas de buffet e mais 678 em hotéis.

“É um setor que emprega um número de profissionais muito representativo na economia. Então, em um bar, são várias famílias que dependem, que o bar sustenta, incluindo fornecedores. Então, é uma cadeia muito grande”, detalha a executiva da Abrasel Campos Gerais, Amanda Loureiro. “É um grande empregador, especialmente de primeiro emprego e de trabalhadores sem experiência”, acrescenta José Schell Junior, vice-presidente do Sindicato Empresarial de Hotelaria e Gastronomia dos Campos Gerais.

O último levantamento completo da RAIS (Relação Anual de Informações Sociais), referente a 2022, aponta que Ponta Grossa iniciou 2023 com um total de 661 estabelecimentos de alimentação, sendo 562 restaurantes e 99 do setor de buffet e catering. Se incluir os estabelecimentos de alojamento (hotéis), que incluem alimentação, são 703 empresas de alojamento e alimentação na cidade, que correspondem a quase 7% do total de 10,4 mil empresas registradas no município.

De acordo com a secretária municipal de Indústria, Comércio e Qualificação Profissional, Faynara Merege, o setor gastronômico representa hoje uma das frentes mais dinâmicas da economia de Ponta Grossa. “Ele não apenas gera emprego e renda, mas também reflete o processo de transformação econômica e social que o município vem vivenciando nos últimos anos. Ponta Grossa tem se adaptado às novas demandas de consumo, atraindo empreendimentos modernos, inovadores e alinhados ao perfil do público local”, resume ela. “É um ramo extremamente pujante e criativo, que se reinventa no empreendedorismo para satisfazer o consumidor e ir além, oferecendo experiências que este consumidor nem imagina”, completa José Schell Junior.



CURSOS

A executiva da Abrasel Campos Gerais, Amanda Loureiro, e o presidente da associação, Lucas Klas, detalham que cursos são ofertados para qualificar a mão de obra

QUALIFICAÇÃO

A secretária Faynara Merege reitera que o município contribui com o desenvolvimento do setor ao adotar ações como a simplificação de processos para abertura e regularização de empresas, a aproximação com entidades de apoio ao empreendedorismo, como o Sebrae e o Sistema S, além do estímulo à qualificação profissional e à inovação no setor de serviços. “O município também trabalha para atrair novos investimentos e fortalecer o ecossistema local de negócios, permitindo que bares, cafés e restaurantes encontrem aqui as condições necessárias para crescer, gerar empregos e contribuir diretamente para o desenvolvimento econômico sustentável de Ponta Grossa”.

Na avaliação de Amanda Loureiro, da Abrasel, o setor está ficando cada vez mais qualificado, com profissionais e colaboradores mais especializados. Entretanto, há uma carência de mão de obra, para a qual cursos estão sendo ofertados, para o aprimoramento da área. “É um trabalho de dedicação, como vários outros setores, mas que tem suas peculiaridades, como trabalhar aos finais de semana e ter folgas durante a semana. Então, a gente vê que precisamos nos aproximar do setor acadêmico para mostrar a relevância desse setor e as suas necessidades”, acrescenta Amanda.

DESENVOLVIMENTO DA CIDADE É BENÉFICO AO SETOR DE ALIMENTAÇÃO

O cenário atual do município, com mais de R\$ 12 bilhões de investimentos industriais recentes, entre já concluídos, em execução e por iniciar, é visto de forma bastante positiva pelos empreendedores e líderes de entidades do setor gastronômico. Para eles, é um potencial para investir, especialmente pela grande geração de empregos impulsionada por esses investimentos, não só os diretos nas empresas, mas também os indiretos movimentados, incluindo no setor de serviços e comércio. “Os resultados dos investimentos chegam quando os serviços que essas indústrias demandam são prestados por locais. Aí sim, a economia local retém os resultados e a economia ponta-grossense circula, inclusive a gastronomia”, destaca José Schell Junior, do Sindicato de Hotelaria e Gastronomia.

EMPRESÁRIOS PROJETAM INVESTIMENTOS E NOVAS EXPANSÕES NA CIDADE

O presidente da Abrasel Campos Gerais, Lucas Klas, explica que essas oportunidades permitem que os empresários escolham o onde investir. “Como a nossa cidade está crescendo, vindo muitas indústrias e tal, é preciso um olhar do empresário, para ver qual fatia que ele vai querer pegar desse crescimento, para crescer junto. Eu vejo um cenário bom, porque o setor cresce com a cidade, então é um movimento bom para investir no seu negócio, temos que aproveitar essa oportunidade”, reforçou. As oportunidades também despontam no crescimento profissional. “Somos um grande celeiro de profissionais, então precisamos que as pessoas reconheçam esse setor como uma boa porta de entrada para o mercado de trabalho, como um bom formador”, conclui a executiva da Abrasel, Amanda Loureiro.

PLANO MUNICIPAL DE TURISMO ORIENTA AÇÕES DE RESTAURANTES EM PG

O secretário municipal de Turismo, Paulo Stachowiak, também reforça que o Poder Público contribui com o setor gastronômico com a participação em diversos programas de qualificação em parceria com o Sebrae e demais entidades parceiras do município, como o Programa Turbine Gastronomia. “Em 2024, foram lançados 20 novos produtos de experiência gastronômica, que se somam aos 31 lançados em 2023”, diz ele, acrescentando ainda ações específicas descritas no Plano Municipal de Turismo, lançado neste ano de 2025. “Por exemplo, aprofundar a oportunidade de turismo gastronômico associado a outros segmentos; estimular a criação de Centros de Gastronomia e estimular a parceria entre empreendedores do setor para criação de novos produtos”.



Ponta Grossa conta com profissionais qualificados e gastronomia ‘emergente’

A chef ponta-grossense Bianca Sieklicki, instrutora de educação profissional no Senac, faz uma avaliação dos profissionais e da gastronomia local

Uma gastronomia emergente, com profissionais qualificados e cada vez mais preparados. É dessa forma que analisa o setor gastronômico de Ponta Grossa a profissional Bianca Sieklicki. Formada no curso superior em Gastronomia, a ponta-grossense tem quase dez anos de experiência no setor, sendo hoje instrutora de educação profissional no Senac e assessora do PAS (Programa Alimentos Seguros). A chef conversou com a reportagem e fez uma avaliação do setor na cidade. Confira:

Bianca, como você avalia a qualidade do setor gastronômico de Ponta Grossa? Quão relevante ele é em âmbito estadual?

O setor gastronômico de Ponta Grossa tem evoluído de forma constante, com uma oferta cada vez mais variada, que inclui desde a culinária tradicional até propostas contemporâneas e autorais. Em nível estadual, mesmo com Curitiba como referência maior, Ponta Grossa já aparece como um mercado emergente, especialmente em áreas como cozinha regional, cafés especiais, panificação artesanal e hamburguerias.

Sobre os chefs que atuam em Ponta Grossa, qual é o nível de qualificação e capacitação deles?

O nível de qualificação dos chefs em Ponta Grossa tem crescido de forma expressiva. A cidade conta com profissionais com formações variadas, como em cursos superiores, técnicos e especializações, além de ampla experiência prática. Muitos têm buscado atualização constante em técnicas, gestão de cozinha, segurança dos alimentos e valorização da gastronomia regional. Esse movimento de profissionalização tem elevado o padrão do mercado.

Quais as principais iguarias que se destacam em Ponta Grossa? Quais tipos de pratos são referência?

As cervejas artesanais de Ponta Grossa têm grande destaque. Há também um crescente interesse pela ‘comfort food’, que remete à culinária caseira e afetiva, sendo um reflexo da mistura de influências tropeiras, indígenas e europeias presentes na região. Além disso, eventos gastronômicos e feiras da cidade ajudam a valorizar e fortalecer essa identidade culinária.

Quais as características e aptidões observadas nos

alunos do Senac em Ponta Grossa?

Os alunos do Senac em Ponta Grossa apresentam um perfil empreendedor, valorizam a cozinha regional e sustentável e demonstram grande disposição para aprender técnicas profissionais, atuando com responsabilidade e organização. Também buscam constante atualização, acompanhando as mudanças rápidas do setor gastronômico. Esses profissionais, após formados, têm contribuído diretamente para o crescimento da gastronomia local ao elevar o padrão técnico das cozinhas.



Abrasel aumenta participação na região para fortalecer setor

Ao se tornar uma unidade regional, a Abrasel Campos Gerais ganha mais autonomia. Objetivo é unir os empresários e atrair mais associados, para que a soma de forças ajude o setor crescer

Criada com o objetivo de fomentar e desenvolver os estabelecimentos de alimentação fora do lar, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) tem uma representação regional nos Campos Gerais. Presente desde 2020 na região, inicialmente como núcleo seccional de Curitiba, e agora como uma unidade regional, a organização atua para que os bares e restaurantes se tornem mais competitivos, para conquistar e garantir benefícios junto a fornecedores, empresas de serviços e instituições, além de buscar melhorias junto ao poder público.

A regional tem Lucas Klas, do Boteco da Visconde, como presidente. Ele assumiu a liderança da Abrasel Campos Gerais em dezembro de 2024, com o objetivo de ampliar a atuação regional e atrair ainda mais associados, para que o setor se fortaleça como um todo. "Queremos unir o setor e tirar aquele pensamento existente que 'somos concorrentes'. Nós temos que ser unidos, porque quanto mais unidos, mais força a gente tem. Então a nossa gestão é essa, de ser uma gestão leve e unida", resume Lucas.

Esse desenvolvimento na região é potencializado pelo fato de que, neste último trimestre de 2025, a Abrasel Campos Gerais está se tornando uma regional, independente da regional de

Curitiba. "Virar regional é, primeiro, um avanço, porque aumentou o número de filiados. Segundo que dá mais autonomia para que possamos fazer um calendário da cidade, com eventos", reforça a executiva da Abrasel Campos Gerais, Amanda Loureiro.

Até o final de outubro, a Abrasel Campos Gerais tinha 130 filiados na região, em municípios como Ponta Grossa, Palmeira, Castro e Carambeí. E a meta, com a 'independência' e regionalização, é chegar a mais municípios. "Queremos é que os filiados troquem experiências. E está sendo muito legal, porque fazemos encontros formais, mas também fazemos encontros

diferentes, para sentar-se e conversar: o teu problema e a sua solução, de repente, funcionam para o outro, e isso encurta muito espaço", acrescenta Amanda.

A executiva reforça que a Abrasel luta por melhorias para o setor como um todo, como o apoio à campanha de desoneração da folha salarial, junto ao Senado. "Se filiar à Abrasel é obter vantagens, porque temos convênios com as instituições, os bancos, reduzindo as taxas de crédito e de débito. Não é uma associação que pretende 'pesar' para o empresário, queremos entregar benefícios, como cursos, capacitação, networking, para melhorar o setor".



PARTICIPAÇÃO

Diretoria da Abrasel está empenhada em unir os empresários, para que o setor consiga crescer de forma sustentável



INICIATIVAS

Diretoria da Adetur age para desenvolver o turismo da região, realizando ações junto ao ramo gastronômico

Adetur apoia desenvolvimento do ramo gastronômico nos Campos Gerais

Inúmeras ações são realizadas pela Agência, como o apoio à realização de eventos e qualificação profissional, para que o setor esteja qualificado e tenha crescimento

Sediada em Ponta Grossa, a Agência de Desenvolvimento do Turismo dos Campos Gerais (Adetur Campos Gerais) é uma entidade sem fins lucrativos, que tem por objetivo desenvolver o turismo regional de forma participativa e organizada. Para isso, a Adetur trabalha com a mobilização de parceiros e a integração de atores, que trabalham para estimular e fortalecer o fluxo turístico nos municípios, gerando emprego e renda. A Adetur é formada por participantes da iniciativa privada, poder público e terceiro setor, sendo reconhecida pelo Ministério do Turismo como Instância de Governança Regional do Turismo – IGR.

Nesse sentido, a Adetur também trabalha para fortalecer a movimentação turística e econômica do setor gastronômico da cidade. Como explica Guilherme Forbeck, presidente da Adetur Campos Gerais, a Associação fortalece o setor com parcerias estratégicas e

eventos que valorizam a gastronomia regional. “Em parceria com Sebrae e Senac, promovemos qualificação e apoio aos negócios. O Circuito Gastronômico, o Fórum de Gastronomia e o Salão de Turismo ampliaram a visibilidade dos empreendimentos e integraram gastronomia e turismo. Seguimos conectando empreendedores e parceiros para impulsionar o setor”, destaca.

Karen Kobilarz, gerente executiva da Adetur Campos Gerais, afirma que a Agência também tem apoiado iniciativas para que esse setor da gastronomia se desenvolva, como com o apoio à realização de eventos e circuitos gastronômicos; promoção e divulgação do destino gastronômico da cidade, integrando o setor ao turismo e à economia criativa; fortalecimento do uso de produtos locais e incentivo à conexão entre produtores rurais e restaurantes; estímulo à criação de produtos de experiências gastronômicas, ampliando o leque de opções do turismo; além do apoio à certificação de produtos com identificação geográfica.

Para superar alguns desafios observados no setor, há um trabalho conjunto na região para que haja o fortalecimento do ramo gastronômico. “São desenvolvidas ações como qualificação profissional em gestão e atendimento, programas de desenvolvimento do turismo e da gastronomia local, além do fortalecimento do associativismo do segmento”, aponta Karen.

Botequim alia tradição e sabor em ambiente único

Instalado em um histórico imóvel no Centro de Ponta Grossa, o Botequim Original tem um ambiente nostalgicamente decorado e petiscos premiados



O Botequim Original da XV é um dos mais conhecidos estabelecimentos do setor gastronômico de Ponta Grossa. Instalado no ano de 2005 em imóvel histórico na Rua XV, uma das principais ruas do centro histórico da cidade, esquina com a Rua Augusto Ribas (anteriormente chamada de 'Rua das Tropas'), o Botequim se tornou um grande ponto de encontro que reúne quem gosta de um bom boteco, com chope gelado, comida boa e música ao vivo. E sem falar no ambiente, que é uma atração à parte.

O prato 'queridinho' da casa é a 'Carne de Onça', uma carne fresca bem temperada que é um prato típico da capital paranaense, e que começou a ser vendido

em Ponta Grossa pelo Botequim. "Fomos pioneiros em trazer a Carne de Onça a Ponta Grossa, que é um prato típico de Curitiba, que tem descendência alemã, tem história alemã, mas ficou famoso em Curitiba. Fomos os primeiros a introduzir esse prato aqui, que no verão sai muito", explica Jovercindo Pereira Filho, fundador e proprietário do estabelecimento.

Além da tradicionalíssima Carne de Onça, o Botequim tem em seu cardápio alguns bolinhos que são uma verdadeira experiência gastronômica. A começar pelo bolinho de Bacalhau, que já foi premiado e é considerado o carro-chefe da casa. Outros bolinhos muito pedidos pelos clientes são o 'Caipira' e o 'Bolinho da Seca. Outra iguaria é o

Bitterballen, de origem holandesa.

Para quem quiser degustar diversos desses pratos da casa, o Botequim também conta com o rodízio de petiscos, muito famoso, realizado de terça a quinta. Com ele, ao pagar um valor fixo, o cliente experimenta um pouco de cada petisco, fazendo a sua avaliação dos quais são melhores, e também diversificando o seu paladar com grande variedade de sabores, incluindo pastéis e escondidinhos. Também é muito famosa a feijoada, servida aos sábados, com muitas guarnições e sobremesa. O local conta com música ao vivo, com destaque nas quintas e sábados, e para quem curte esportes, nas quartas de jogos, tem futebol no telão.



PIONEIRO

Botequim foi pioneiro na cidade a oferecer a 'Carne de Onça'



BEBIDAS

Espaço tem chope gelado e a cerveja 'Original'



DIFERENCIAIS

Local oferece o bolinho caipira e o bolinho de bacalhau



VISUAL

Cenário inspirado em botecos históricos é mantido

ORIGEM DO NOME

O Botequim, que completou 20 anos, leva em seu nome a palavra 'Original' em homenagem à cerveja originalmente ponta-grossense que ganhou o coração dos brasileiros. A cerveja 'Original' começou a ser produzida em 1928 na cidade pela Companhia Cervejeira Adriática, instalada entre a rua Coronel Cláudio e a avenida Vicente Machado (hoje Centro Empresarial Antártica). A cervejaria foi adquirida, em 1945, pela Companhia Antártica Paulista, que preservou a marca, mesmo com a transição para a Ambev, e que segue vendida até hoje em território nacional.

AMBIENTE

O local é inspirado nos bares da década de 1920 e 1930, com piso de ladrilho hidráulico, em aspecto de tabuleiro. Inúmeros móveis e objetos contam um pouco da história de Ponta Grossa. "Os armários eram da antiga Casa Romano; a caixa registradora era da Casas Reunidas; os barris de chope da Antártica", alega Pereira. Todos esses atrativos tornaram o local mais que um boteco. "O Botequim, sem falsa modéstia, virou uma referência em nossa cidade. Hoje é uma atração turística de Ponta Grossa, pela preservação do imóvel, pelo resgate da Original", diz.

BOTEQUIM ORIGINAL

Rua XV de Novembro, 492, Centro.
Ponta Grossa

Fone: 42. 99945 - 2887

Seg. a sex. das 17h à 0h

Sábado das 11h30 à 0h



Onde a tradição encontra o sabor.

Há 20 anos abrimos as portas com um propósito simples: ser o ponto de encontro perfeito para amigos, famílias e bons momentos. De lá pra cá, o Botequim se tornou parte da vida de muita gente — cenário de risadas, conversas sinceras, aniversários, encontros e histórias que guardamos com carinho.



*Aqui, cada mesa já
viveu uma história.*



**INFORMAÇÕES E RESERVAS: 42. 3027-1501
RUA XV DE NOVEMBRO, 492 | PONTA GROSSA**

‘Maria’ se destaca pela grande variedade e alta qualidade

Panificadora e Confeitaria conta com almoço variado, café colonial diversificado e produtos frescos na padaria

Quando se pensa em um lugar completo para uma refeição de qualidade e com muita variedade, seja para café da manhã, almoço, café colonial ou produtos de padaria/confeitaria em Ponta Grossa, a Panificadora e Confeitaria da Maria é a opção mais lembrada pelos ponta-grossenses. Essa consolidação como um lugar de referência na cidade foi construída ao longo de sua história de mais de 15 anos, servindo o que há de melhor, em um ambiente aconchegante, com um atendimento diferenciado e atencioso.

A ‘Maria’ é muito conhecida justamente por contar com um café colonial bastante variado, por reunir muitas opções de frutas, sucos naturais, pães variados, pão de queijo quentinho, inúmeros salgadinhos fresquinhos e saborosos waffles, que podem ser cobertos com geleias artesanais. Os doces são um espetáculo à parte, com tortas e bolos especiais, com destaque para o cheesecake de amora e o bolo de morango com suspiros. E, para acompanhar, que tal um cappuccino gelado com sorvete?

ALMOÇO CASEIRO

Mas é o almoço que, nos últimos anos, também passou a ser bastante aclamado, por servir uma comida caseira, feita com carinho, e aquele tempero com sabor de comida de mãe. São muitas



SABOR



Os doces e bolos da Panificadora e Confeitaria da Maria estão entre os produtos mais elogiados pelos clientes



opções de saladas, carnes temperadas e pratos diferenciados a cada dia. E sem falar na esperada feijoada, servida nas quartas e sábados.

Já na padaria e confeitaria, os produtos são sempre frescos. “A Maria sempre gostou muito de cozinhar. Então, fazemos os produtos do café e da padaria com muito carinho: aqui você não encontra produto de um dia para o outro. Vale a pena vir, é tudo muito gostoso, com qualidade excelente”, destaca Marilene de Carvalho, gerente de atendimento. O atendimento, aliás, é outro grande diferencial: os colaboradores são sempre treinados, para que o cliente tenha o melhor atendimento possível, e possam elaborar os pratos mais saborosos.

AMBIENTE ACONCHEGANTE

A Panificadora da Maria é dividida em dois ambientes: na parte inferior, está a padaria e panificação, enquanto que na parte superior está a parte do restaurante, em um ambiente agradável, para conquistar todo tipo de público. “Fora a nossa qualidade, temos o aconchego do nosso ambiente e o sabor dos produtos, feitos todos os dias com muito carinho. Vale a pena vir: é tudo muito gostoso”, acrescenta Marilene de Carvalho. Cabe destacar que, para o maior conforto dos clientes, a Maria conta com amplo estacionamento.



COMPLETO

Espaço oferece opções para o café da manhã, almoço, café colonial e produtos de padaria/confeitaria



PANIFICADORA E CONFEITARIA DA MARIA

Av. Carlos Cavalcanti, 3075, Uvaranas. Ponta Grossa, PR

Fone e Whats: 42.3235-4402

Aberto diariamente, das 7h às 22h



**TUDO O QUE
VOCÊ GOSTA
EM UM SÓ LUGAR**



A MAIOR DA REGIÃO



CAFÉ COLONIAL



TORTAS



ALMOÇO



BOLOS



FESTAS



ESTACIONAMENTO
AMPLO

 @panificadoradamaria

 (42) 3235-4402

 AV. CARLOS CAVALCANTI Nº 3075, PONTA GROSSA 84030-000

Cardápio diverso e rapidez se destacam na Estrela do Chopp

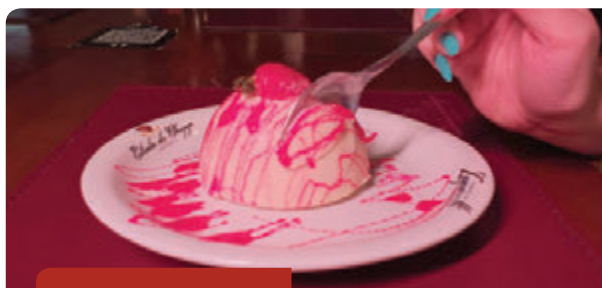
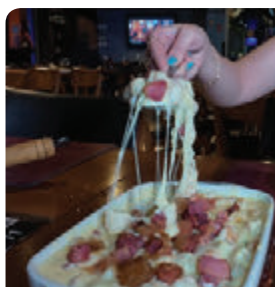
Oferecer uma experiência completa, com pratos variados e chope gelado, são alguns dos principais diferenciais do restaurante

Restaurante consolidado em Ponta Grossa, instalado no bairro de Oficinas, a Estrela do Chopp combina um cardápio bastante variado, com porções elaboradas rapidamente, e um chope sempre gelado. Com um espaço bastante amplo e aconchegante, a Estrela do Chopp é um lugar perfeito para almoçar bem, curtir um final de tarde ou noite entre amigos, familiares ou realizar uma comemoração.

O objetivo da Estrela do Chopp é sempre oferecer a melhor experiência para o cliente. No local, há desde opções vegetarianas, como batata assada e nhoque frito, até os pratos para quem gosta de carne ou quer apenas degustar uma porção.

Entre os pratos favoritos estão a porção de tilápia, crocante por fora e suculenta por dentro; a isca de mignon com legumes; e a picanha fatiada com pão de alho. E nesse verão, a sobremesa mais indicada é o bombom de sorvete, refrescante e leve. Pela noite, a casa tem música ao vivo.

"Amamos essa cidade e a busca é por trazer mais entretenimento e lazer para o público de Ponta Grossa. Temos um cardápio bem diversificado de porções de petiscos, e entre os queridinhos estão nossas chapas de carne de mignon. E muitos clientes elogiam que o tempo de preparo das nossas porções é rápido, o que é um diferencial", diz Thailana Zaparoli Brandelero Schoenberger, sócia-proprietária.



QUALIDADE

Restaurante oferece ampla gama de opções de porções, sobremesas e bebidas

ESTRELA DO CHOPP

Av. Visconde de Mauá, 1166, Oficinas. Ponta Grossa, PR

Fone: 42.3025-4202 | Whats 42.99839-1723.

De terça a sexta-feira das 16h à 0h.

Sábado e domingo das 14h à 0h.



Estrela do Chopp

CHOPERIA

**CHOPP GELADO, GASTRONOMIA DE QUALIDADE
E MOMENTOS QUE FICAM NA MEMÓRIA.**



AV. VISC. DE MAUÁ, 1166 - OFICINAS, PONTA GROSSA - PR

DELIVERY

42 9 9839-1723



@ESTRELADOCHOPP

- Música
- Chopp
- Drinks
- Porções



Zaparolli oferece experiência única junto à culinária italiana

Restaurante oferece tradicionais pratos da cozinha italiana em ambiente familiar. Rodízio de pizzas e massas é destaque pela grande variedade de pratos oferecidos

Fundado em julho de 2017, o restaurante Famiglia Zaparolli oferece o melhor da culinária italiana em uma grande diversidade de pratos. Instalado em uma ampla estrutura, bastante aconchegante, com características da tradição italiana, o local conta com buffet livre no almoço e jantar, com inúmeras opções, com destaque para o rodízio de pizzas e massas, no período noturno. Nas sextas e sábados, o destaque é a 'Noite do Camarão'.

No rodízio, uma gama diversificada de pratos conquista os clientes, como os camarões em vários preparos (à milanesa, crocante, ao molho de limão, alho-poró, alho e óleo e na manteiga), acompanhados por uma seleção de massas, como nhoque ao funghi, nhoque frito, espaguete à carbonara e o tradicional penne quatro queijos.

Entre as massas, além das tradicionais salgadas, há diversas opções doces, como por exemplo, a pizza Três Corações, com doce de leite e chocolates branco e preto; o nhoque frito de brigadeiro e o conchiglione doce de beijinho. Outro diferencial é o delivery e a grande diversidade de marmitas.

A sócia-proprietária do restaurante, Thailana Zaparoli Brandelero Schoenberger, explica que, como o nome indica, o restaurante se destaca por ter um ambiente bastante familiar. "Pelo fato de nossa família ser italiana, nós criamos a 'Famiglia Zaparolli'. Então, nós temos um ambiente bem familiar, com espaço kids. Temos estacionamento próprio, bem amplo, então convidado a todos para degustar as nossas massas, nossas pizzas e nosso delicioso almoço", convida.



COMIDA TÍPICA

Restaurante oferece grande variedade de massas italianas no rodízio



PIZZAS

Rodízio do restaurante inclui pizzas doces e salgadas



TEMÁTICA

Noite do Camarão acontece nas sextas-feiras e aos sábados

FAMIGLIA ZAPAROLLI

Av. Visconde de Mauá, 1166, Oficinas. Ponta Grossa, PR.

Fone: 42.3025-4202 | Whats: 42.99839-1723

Terça-feira a domingo, das 11h às 14h30 e das 19h às 23h

○ SABOR QUE CONQUISTA GERAÇÕES

ALMOÇO:

BUFFET LIVRE

JANTAR:

**RODÍZIO
DE MASSAS
E PIZZAS**

**RODÍZIO DE
CAMARÃO
SEXTA E
SÁBADO**

- 
- Jantar
 - Chopp
 - Drinks
 - Buffet
 - Massas

AV. VISC. DE MAUÁ, 1166 - OFICINAS, PONTA GROSSA - PR

 **TERÇA A DOMINGO**
ALMOÇO: 11H ÀS 14H30
JANTAR: 19H ÀS 23H

 **@FAMIGLIAZAPAROLLI**
(42) 3025-4202

Estrela Gastrobar é referência pela comida e atendimento

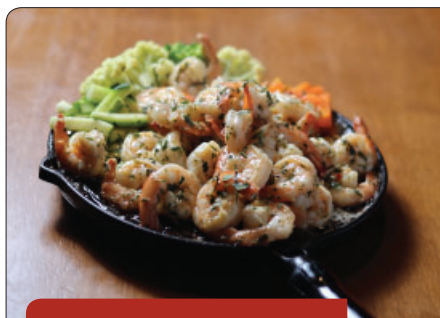
Inaugurado em julho deste ano, restaurante conta com buffet diferenciado, happy hour com petiscos e programação musical

Almoçar ou vivenciar um happy hour em um espaço amplo e sofisticado, com comida boa e variada, com preço justo, e atrações musicais. Essa é a receita do Estrela Gastrobar, restaurante instalado no bairro Estrela, que está ganhando o coração do ponta-grossense. Inaugurado em julho deste ano, o Estrela já se destaca pela experiência gastronômica em um ambiente familiar.

No almoço, o Estrela oferece um completo buffet por quilo, que inclui massas, risotos, carnes, saladas e opções variadas para todos os gostos. Nos sábados e domingos, os pratos com camarão são os queridinhos: risoto, bobó, moqueca e o tradicional camarão salteado. E sem falar nas clássicas massas, como rondelli e canelone.

O happy hour acontece de terça a sexta, das 17h às 19h30, enquanto que a programação musical ao vivo ocorre de terça a quinta a partir das 19h30; e nas sextas e sábados, a partir das 20h. À noite, há um extenso cardápio com pratos à la carte, como camarões, mignon, panceta no barbecue, porções, frituras, massas e risotos.

Outro diferencial é o espaço kids, com parquinho, justamente pelo Estrela Gastrobar priorizar um ambiente familiar. "Nossa principal proposta é fazer com que o cliente se sinta bem, se sinta em casa aqui no nosso ambiente. Nós treinamos nossos colaboradores para que eles possam fazer um atendimento como se fossem nós mesmos", explica o gerente Kevin Zaparoli Plonka.



GASTRONOMIA

Espaço oferta almoço diariamente e conta com muitas opções de porções à noite

ESTRELA GASTROBAR

Rua Osório de Almeida Taques, 400, Estrela. Ponta Grossa, PR

Whats 42.2702-0484

Aberto diariamente, das 11h às 23h30



Estrela
GASTROBAR



ESTRELAGASTROBAR

**O ENCONTRO
PERFEITO ENTRE
CRIATIVIDADE
E DEDICAÇÃO**



(42) 2702-0484



R. OSÓRIO DE ALMEIDA TAQUES, 400
- ESTRELA, PONTA GROSSA.



Estrela
GASTROBAR



Estrela de Prata oferece mais completo rodízio da região

Tradicional churrascaria conta com um rodízio completo de carnes e massas, com ampla variedade de saladas

A Estrela de Prata Executive é uma das mais tradicionais churrascarias de Ponta Grossa. Como não poderia ser diferente, o principal destaque da casa é o rodízio completo, em que os clientes podem degustar os mais diversos cortes. Junto, também são servidos outros pratos, como massas, e o cliente também pode se servir de um dos maiores buffets da cidade, com muita variedade de saladas, legumes, conservas, pratos quentes e outras carnes, totalizando mais de 100 opções.

No rodízio, além dos tradicionais cortes que todos conhecem, como fraldão, maminha, cupim, etc., outros chamam a atenção, como a paleta de cordeiro com molho de hortelã. Entre as massas, é destaque o risoto de camarão e o fettuccine ao molho Alfredo. Outro diferencial é que, nas quintas-feiras, a casa realiza a 'Noite do Camarão', ampliando as opções para quem busca variedade e sabor.

A Estrela de Prata atua em Ponta Grossa há mais de 30 anos, e em 2006 iniciou as operações da Estrela de Prata Executive. "A empresa trabalhava inicialmente somente com o rodízio de carnes e massas, foi se adequando às necessidades da cidade, e hoje temos a opção do rodízio e do buffet. Então sempre estamos preocupados com a qualidade, tanto do atendimento quanto da comida", explica Railan Zaparoli Brandelero, proprietário do restaurante. O local conta com três salões para eventos, sendo um deles com capacidade para mil pessoas. Há, ainda, espaço kids e estacionamento com carregador para carros elétricos.



MUITA CARNE

Restaurante tem rodízio de carnes e massas. São mais de 100 opções no buffet

ESTRELA DE PRATA EXECUTIVE

Av. Presidente Kennedy, 9900, Col. Dona Luiza. Ponta Grossa, PR

Fone e Whats: 42.3229-5000

Almoço diariamente das 11h às 15h30

Jantar de terça a sábado, das 18h30 às 23h

CHURRASCARIA **ESTRELA DE PRATA** *Executive*

O MELHOR RODÍZIO,
COMPLETO EM **CORTES
SELECIONADOS, BUFFET
VARIADO, RODÍZIO DE
CAMARÃO, RODÍZIO DE
MASSAS E PIZZAS E MUITO
MAIS** PARA SUA EXPERIÊNCIA
SER INESQUECÍVEL.

- Churras
- Chopp
- Drinks
- Buffet

AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 9900, BR-376



@ESTRELA_DE_PRATA_EXECUTIVE

(42) 3229-5000

China in Box é destaque pela variedade da culinária oriental



DIVERSIDADE

Restaurante oferece grande gama de pratos orientais, como Uramaki, Hot Rolls, Rolinho Primavera, Yakisoba, e outros

Restaurante combina tradição e qualidade em um cardápio repleto de opções, com pratos sempre elaborados com ingredientes frescos

Um dos mais reconhecidos restaurantes da cidade quando se fala em comida chinesa é o 'China in Box'. Toda essa tradição do restaurante na cidade, aliada à qualidade e diversidade dos pratos, com a agilidade de sempre da equipe, garantem a preferência de quem busca uma iguaria da cultura oriental. Opções é que não faltam: Yakisoba, Temaki, Yakimeshi, Poke, Rolinho Primavera, Uramaki, Hot Roll,

frangos entre diversas outras.

Entre as preferidas está o clássico 'Rolinho Primavera', elaborado com massa leve e crocante, recheado com repolho e cenoura, e servido com o tradicional molho agri-doce. Outro clássico de destaque é o Yakisoba, com seu macarrão especial, servido com carne, frango, cenoura, brócolis, acelga e repolho, finalizado com o molho shoyu.

Um dos principais diferenciais da casa é a experiência do chef Denílson, que há mais de 12 anos está à frente da cozinha, dominando cada detalhe na arte de elaborar a gastronomia oriental. Ele utiliza todos os ingredientes fresquinhos, para que o cliente tenha a melhor experiência. "Tudo é feito a partir do momento que é feito o pedido na nossa cozinha, então é tudo feito na hora. Nós temos todos os legumes e verduras frescos, carnes em porções, usados à medida que vai sendo necessário", explica Patrícia Los Weinert, proprietária da franquia.

O delivery é bastante pedido, mas para quem quiser usufruir de toda a estrutura da China in Box, o restaurante conta com ambientes divididos em dois andares, ideais para refeições em família, encontro com amigos e até comemorações especiais. "Quem vier aqui, pode esperar um excelente atendimento. Nossas atendentes são super prestativas", observa Patrícia.

CHINA IN BOX

Rua Dr. Francisco Burzio, 620,
Centro. Ponta Grossa, PR.
84010-200

Whats: 42. 98416-8671

Fone: 42. 3028-3939

Diariamente, das 11h às 14h30
e das 18h às 22h30



SABOR QUE SURPREENDE RAPIDEZ QUE CONQUISTA.

DELIVERY, RETIRADA E SALÃO.



FUNCIONAMENTO
DAS 11H00 AS 22H45



CHINAINBOX.PONTAGROSSA



AV. DR. FRANCISCO
BÚRZIO, 620



(42) 98416-8671

WWW.CHINAINBOX.COM.BR

Spoletto chega para conquistar com pratos italianos

Uma das franquias de alimentação mais renomadas do país inaugurou sua primeira loja na cidade no Shopping Plaza Campos Gerais

Acabou a espera: Ponta Grossa finalmente ganhou seu primeiro Spoleto, uma das mais tradicionais franquias do setor de massas do país. Inaugurado com a abertura do Shopping Plaza Campos Gerais, neste mês de dezembro, o restaurante se destaca por elaborar pratos da cozinha italiana com rapidez e muito sabor, com a possibilidade de personalização completa dos pratos.

Para Patrícia Los Weinert, proprietária da franquia, o primeiro Spoleto da cidade tem de tudo para ser um sucesso. “O Spoleto é um conceito que conversa bem com públicos diversos — famílias, profissionais, estudantes e visitantes do shopping. Acreditamos que o Spoleto se tornará rapidamente uma das principais opções gastronômicas dentro do shopping, trazendo uma proposta que combina tradição, modernidade e



acessibilidade”, explica.

A escolha pelo Spoleto, diz Patrícia, aconteceu pelo potencial de mercado gastronômico de Ponta Grossa. Fatores como a variedade e uso de ingredientes frescos, aliados ao preço acessível, devem contribuir para o Spoleto conquistar o público. “Há massas, saladas, risotos, carnes e opções vegetarianas, permitindo atender diferentes perfis alimentares”, acrescenta Patrícia.

Embora as massas personalizadas sejam o carro-chefe, em que é possível escolher o tipo de massa, ingredientes, proteínas e molhos, outras opções também devem cair no gosto do pontagrossense, acredita a empresária, como por exemplo, risoto de funghi e risoto de camarão, nhoque com molhos clássicos e saladas gourmet, além de opções clássicas com proteínas.



AGILIDADE

O Spoleto se destaca pela rapidez no preparo e pela alta possibilidade de personalização

SPOLETO

Praça Alimentação do Shopping Plaza Campos Gerais

Av. Visconde de Taunay, 2023, Ronda. Ponta Grossa, PR

Horário: Segunda-feira a sábado, das 10h às 22h;
Domingo e feriados das 11h às 22h.



Você que É o Chefe!

Gastronomia italiana

Massas artesanais preparadas
na hora, saladas, risotos, pratos montados
pelo próprio cliente.

PERSONALIZAÇÃO **TOTAL DO PRATO.**



S P O L E T O

MASSAS NA HORA, VARIEDADE DE
INGREDIENTES **PREMIUM**, EXPERIÊNCIA
RÁPIDA E PERSONALIZADA.

 SPOLETO.PLAZACAMPOSGERAIS

WWW.SPOLETO.COM.BR



**SHOPPING PLAZA CAMPOS
GERAIS - LOJA 2010**

Showroom da Carne tem cortes ‘premium’ em loja conceitual

Açougue inovou na cidade ao comercializar carnes certificadas, de altíssima qualidade, em uma loja com conceito diferenciado, inspirado no modelo europeu

Para quem procura a máxima qualidade em carnes, o endereço certo em Ponta Grossa é o Showroom da Carne. Em parceria com o tradicional Frigorífico Argus, que tem mais de 70 anos de história, o espaço se destaca pela comercialização de carnes certificadas Angus, caracterizando-se como um açougue premium, que oferece uma ampla gama de cortes, com o selo que sempre atesta a mais alta qualidade para o churrasco do fim de semana ou para a carne do dia a dia.

Como uma loja conceitual, quem chega no Showroom da Carne observa cada detalhe, pensando na melhor experiência do consumidor, com uma vitrine impecável e a grande opção de carnes selecionadas. Dentro da loja, o cliente escolhe o corte, faz o pedido e acompanha de perto o atendimento, que é rápido e muito atencioso - uma marca do Showroom da Carne que conquistou clientes em toda a região.

O fundador da loja e proprietário, Luciano Criminacio, destaca que as carnes, além de terem toda a qualidade Angus, são sempre frescas. “Com a certificação pela Associação Brasileira de Angus, nós trouxemos essa qualidade



CORTES

Na loja, o cliente é orientado a escolher o melhor corte para sua receita

desse animal europeu para dentro do açougue. Então, toda a carne que temos no açougue é fresca e certificada”, revela o empresário, explicando que há uma série de requisitos e acompanhamentos rigorosos para haver essa certificação.

Entre os cortes nobres e rústicos, há mais de 50 opções disponíveis,

incluindo cortes especiais como miolo de alcatra, maminha, contrafilé, filé mignon, entre outros. “Temos o prime rib, short rib, o T-Bone, o steak... Então, o Showroom da Carne não foca em só um corte, ele tem um mix completo. Por exemplo, um bife ancho, um bife chorizo, um ‘tomahawk’ para um cliente mais



ousado, que quer ver a peça grande em um corte bonito”, acrescenta Criminacio.

O Showroom da Carne oferece tanto cortes sem tempero quanto os já temperados, como fraldinha na mostarda, alcatra no balde, almôndegas, hambúrguer artesanal, entre outros. Além das carnes bovinas, o Showroom da Carne também tem opções de cordeiro, cortes suínos e aves, bem como linguiças artesanais. “O queridinho da nossa cidade é o Alcatra no Espeto. Vende muito porque é uma tradição nossa dos Campos Gerais”, revela o empresário.

O atendimento personalizado torna a experiência de compra única, explica Luciano, porque o cliente indica qual receita ele pretende fazer, e os colaboradores indicam a melhor carne e os melhores temperos, para ter o melhor resultado possível. “O cliente sabe que vai ser orientado a levar o melhor corte para aquele momento do dia a dia dele. Nós queremos que a carne do cliente seja diferente de qualquer outra. Nós cuidamos da embalagem para o cliente levar embora, damos sugestões de como pode ser feita a carne, de como pode ser temperada”, relata.

Para facilitar quem pretende fazer uma refeição mais rápida, além do açougue, a loja tem uma linha completa de produtos, como pão de alho, massas, molhos, azeites e conservas, além de temperos, pimentas, sal parrilla, carvão e farofas prontas. E, para completar, opções de bebidas, como cervejas, sucos, vinhos, espumantes e energéticos.

INTERNACIONAL

O Showroom da Carne conta com uma loja conceitual em Ponta Grossa, diferente de qualquer outro açougue existente. Seu estilo foi inspirado em lojas observadas por Luciano na Europa, com apresentação diferenciada dos cortes e atendimento. “Trouxemos o Showroom em um estilo internacional, onde vamos a alguns países e vemos aqueles açougues com marca europeia. Nós queremos trazer uma qualidade internacional para dentro da nossa loja, com cortes, com atendimento, com qualidade, com certificações”, ressalta o proprietário e fundador da loja.



OPÇÕES

Além das opções 'in natura', o Showroom da Carne também vende carnes temperadas



SHOWROOM DA CARNE

Av. Visconde de Mauá, 860, Oficinas. Ponta Grossa, PR

Fone: 42.3222-3888

Whats: 42.99129-5371

Segunda a quinta, das 9h às 12h30; das 14h30 às 19h.

Sexta das 9h às 20h




Sábado das 8h30 às 20h

Domingo das 8h30 às 13h

CARNE TOP

**VOCÊ ESCOLHE
COMO PEDIR**



 **NA LOJA** |  **PELO TELEFONE** |  **PELO WHATS**
 **POR E-MAIL** |  **PELO SITE**



TODO DIA!



**ÚNICO AÇOUGUE DOS CAMPOS GERAIS
CERTIFICADO PELA ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA DE ANGUS.**



 **AV. VISC. DE MAUÁ, 860 - OFICINAS**
 **42 3222-3888**  **42 99129-5371**
 **CONTATO@SHOWROOMDACARNE.COM.BR**
 **SHOWROOMDACARNE.COM.BR**


**SHOWROOM DA
CARNE**

Boa Gastrobar conquista com rodízio de petiscos e drinks

Com um ambiente familiar e aconchegante, o Boa Gastrobar entrega uma grande variedade no rodízio, servido todos os dias

O Boa Gastrobar é um exemplo de inovação no mercado gastronômico local. Nascido logo após a pandemia, ele se destacou já no primeiro olhar dos clientes, com muitas plantas, passando a adotar muitas cores e um toque artístico. Reconhecido como o bar dos drinks diferenciados, o Boa passou a oferecer um rodízio diariamente, se tornando o primeiro bar da cidade com essa opção em qualquer dia, de terça a domingo.

Esse rodízio é reconhecido por ser bem completo, com uma grande variedade de sabores, como por exemplo, dadinho de tapioca, salgadinhos, mandioca, anel de cebola, frango crocante, bolinhos e até mesmo lasanha. Como sobremesa, também parte do rodízio, há opções como sonho de chocolate e churros. Mas também há opções de pratos à la carte. Os drinks, que são marca registrada da casa, continuam fazendo sucesso entre os clientes. Entre os destaques está o 'Pôr do Sol', refrescante e frutado, com a cara do verão.

A personalização dos drinks é outra característica da casa, bem como o ambiente familiar e acolhedor, inclusive com espaço kids, explica Rafaela Ribeiro Mika, proprietária. "Nosso barman sempre está fazendo algo diferente. E temático também: então, quando é Dia das Mães, Dia dos Pais, Halloween, ele faz um drink diferente. No Dia das Crianças, por exemplo, teve drink sem álcool, com sorvete", diz.



MUITA COMIDA

Rodízio é completo, incluindo lasanha e sobremesas. Drinks são autorais

BOA GASTROBAR

Av. Dom Geraldo Pellanda, 195, Uvaranas. Ponta Grossa, PR.

Fone e Whats: 42.99833-5123

De terça-feira a domingo, das 18h à 0h.



BOA

DRINKS AUTORAIS

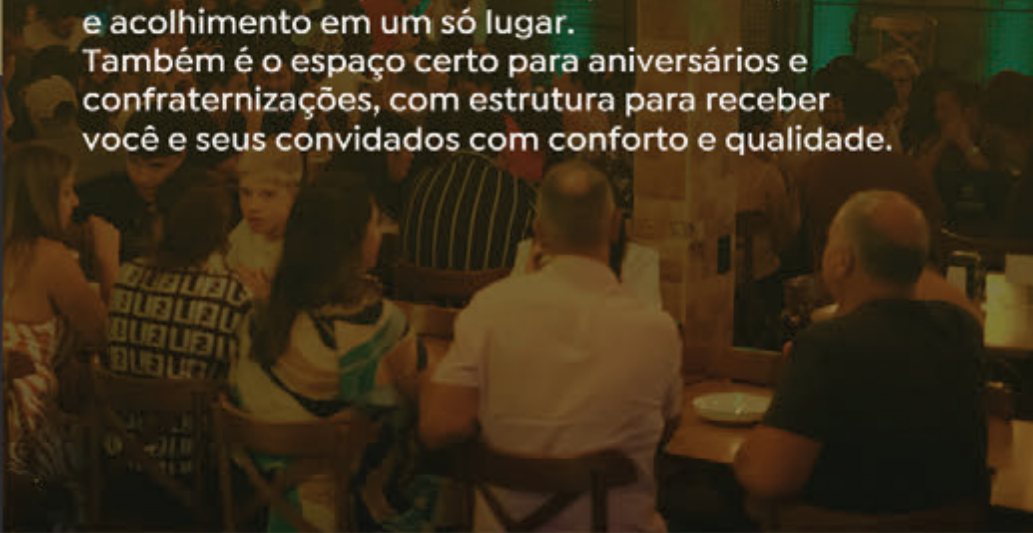
Com um time criativo e apaixonado pelo universo da coquetelaria, o Boa oferece uma carta de drinks autorais que surpreende pela originalidade. Cada criação combina técnicas modernas, ingredientes selecionados e apresentações marcantes, um convite para experimentar novos sabores e viver momentos especiais.

ÁREA KIDS

Espaço projetado para que os pequenos se divirtam com segurança, enquanto os adultos aproveitam a noite com tranquilidade. Colorida e confortável a área kids reforça nosso compromisso: aqui, toda a família é bem-vinda.

O gastrobar da família

Em Ponta Grossa, o Boa Gastrobar se consolidou como o bar da família, lugar onde boa comida, drinks autorais e momentos leves se encontram. Com um ambiente acolhedor e descontraído, o Boa é o ponto de encontro ideal para quem busca qualidade, conforto e boas lembranças. Com um ambiente aconchegante, atendimento atencioso e um clima que abraça todos os públicos, o Boa se tornou sinônimo de convivência. Aqui, cada detalhe foi pensado para que pais, amigos e crianças se sintam em casa. Trazendo uma experiência completa: sabor, lazer e acolhimento em um só lugar. Também é o espaço certo para aniversários e confraternizações, com estrutura para receber você e seus convidados com conforto e qualidade.



Boa harmoniza gastronomia saborosa com vinhos e cafés

Instalado no Centro, o Boa Cafés & Vinhos traz um conceito diferenciado, para degustar bebidas com saborosas comidas

Para quem quer curtir uma experiência diferenciada, com pratos elaborados, harmonizados com vinhos e espumantes ou cafés, apreciando um belo pôr do sol, o Boa Cafés & Vinhos é uma das novidades na cidade. Inaugurado em abril deste ano de 2025, o local abre pela manhã, a partir das 11h, e fica aberto até às 23h30, permitindo que o cliente aproveite diferentes experiências: almoço autoral, brunch leve e elegante, happy hour harmonizado, ou um jantar único e saboroso.

O chef de cozinha Wilkson Padilha encanta os clientes com pratos únicos. O carro-chefe é o Risoto de Limão Siciliano com Mignon, enquanto uma das sobremesas favoritas é a Mini Pavlova desconstruída. Para acompanhar cada prato, há opções mais indicadas, conforme o gosto do cliente, entre espumantes e vinhos. O local também tem bebidas especiais, estando entre as preferidas o Frappé Colada, mistura refrescante de abacaxi com coco, leve e tropical.

Oferecer um ambiente diferenciado e intimista foi o objetivo da proprietária, Rafaela Ribeiro Milka, ao criar o espaço. "Criamos o Boa Cafés & Vinhos com o objetivo de trazer essa proposta para um jantar romântico, algo diferente. E temos vários pedidos de namoro, noivado, aniversário de casamento. Então nós arrumamos as mesas, colocamos pétalas de rosas, guardanapo em forma de coração, para agradar os clientes".



CONCEITUAL

Pratos são bem elaborados, com muito sabor, para harmonizar com as bebidas

BOA CAFÉS & VINHOS

Rua Doutor Paula Xavier, 867, Centro. Ponta Grossa, PR

Fone e Whats: 42.99846-9864

De segunda-feira a sábado, das 11h às 23h30.



Situado em uma das regiões mais valorizadas da cidade, o Boa Cafés & Vinhos oferece uma jornada completa de alta gastronomia, para acompanhar seus melhores momentos ao longo do dia.

Aqui, cada experiência tem seu encanto, o almoço reúne pratos bem executados, combinações equilibradas e ingredientes selecionados, o brunch ganha clima leve e convidativo, perfeito para quem busca começar a tarde com sabor e tranquilidade, servido com a vista única do nosso pôr do sol, se transforma em um ritual de contemplação e o jantar, sempre elegante e acolhedor, cria o cenário ideal para encontros especiais, celebrações e boas conversas.

A melhor vista do pôr do sol

Contamos com um dos cenários mais especiais da cidade. No fim da tarde, o pôr do sol cria a atmosfera perfeita para cafés especiais, vinhos leves e conversas que pedem calma e contemplação.



Alta gastronomia do almoço ao jantar

Com um cardápio completo servido das 11h às 23h30, acompanhamos o ritmo do seu dia. Pratos à la carte, lanches, cafés, vinhos e opções para todos os momentos, transformando qualquer pausa em uma experiência saborosa.



Eventos e jantares especiais para dois

Com clima intimista e elegante, ideal para jantares românticos e comemorações a dois. Também recebemos eventos exclusivos, confraternizações e jantares personalizados com todo o cuidado e charme da casa.



FUNCIONAMENTO:
Segunda a sábado
Das 11h às 23h30

RESERVAS:
(42) 9 9846-9864

Contamos com estacionamento próprio.

Siga nossas redes:
@boacafesevinhos



Lumen impressiona pela alta gastronomia e cafés especiais



SABOR E ESTILO

Pratos são elaborados pelo chef, conferindo um visual único. Cafés são especiais

Seja para quem tem o paladar refinado ou para quem quer apenas fazer um lanche, o Lumen tem grande gama de opções e pratos artesanais

Unir cafés especiais com pratos artesanais de alta qualidade, para transportar os entusiastas dos sabores a uma experiência única. Esse é o objetivo do Lumen Café + Gastronomia, um espaço gastronômico instalado junto ao Hotel Planalto que ganhou muito reconhecimento na cidade. Um local que tem de tudo, de um simples café ou um simples lanche, a almoço e jantares com noites temáticas,

passando por pratos elaborados com a assinatura do chef e sobremesas que agradam a todos os paladares.

O idealizador do Lumen, Rafael Wagner, disse que o projeto nasceu da observação de uma demanda ainda inexistente na cidade. "Eu ia para Curitiba, São Paulo, em locais do segmento de cafés especiais com refeições legais, diferenciadas, e não via isso em Ponta Grossa. Então iniciamos a cafeteria com torrefação própria de cafés especiais, com pontuação, e com gastronomia. Sentimos que o público foi aderindo e sentimos que poderíamos crescer mais nesse setor de alimentação", recorda.

Hoje, o Lumen tem um dos cardápios mais completos da cidade, contando com pratos elaborados com todo o conhecimento e habilidade, com o toque único do chef. Entre os

queridinhos da casa está o 'Crocante de Camarão', empratado de uma forma única. Outros destaques do cardápio são o toast de mignon com gorgonzola e o American Pulled Pork, feito com pernil de porco moura assado desfiado.

LUMEN CAFÉ + GASTRONOMIA

Rua XV de Novembro, 221,
Centro. Ponta Grossa, PR

Whats: 42.3220-7999

De segunda a sábado,
das 7h às 22h

Domingo das 15h às 22h



Do café da manhã ao jantar,

o Lumen tem o seu momento. Um espaço charmoso, versátil e com personalidade.



AQUI VOCÊ ENCONTRA:

- CAFÉS ESPECIAIS, torrados na nossa microtorrefação;
- PRATOS E SANDUÍCHES autorais o dia todo;
- DOCES irresistíveis;
- JANTAR contemporâneo com assinatura de chef.



Anexo ao Planalto Select Hotel,
o Lumen recebe tanto quem vive a cidade
quanto quem está só de passagem.

Estacionamento parceiro:
convênio com Central Park, ao lado.

@lumencafe_pg (42) 3220-7999

R. 15 de Novembro, 221 - Centro
Ponta Grossa - Paraná



ESCANEE O QR CODE
E DESCUBRA MAIS.



LUMEN
CAFÉ
+
GASTRONOMIA

Estação PG encanta pelo ambiente e por ser a 'Casa do Rock'

Espaço conta com uma decoração única, com apresentações de música ao vivo. Cardápio é diferenciado, com opção de rodízio completo



CULTURA E ARTE

Espaço tem decoração única e oferece rodízio completo, com saborosos drinks

Para quem gosta de curtir uma noite ao som do rock, em um ambiente com decoração única, com boa gastronomia e um chope geladinho, o Estação PG é o lugar certo. Instalado no bairro de Uvaranas, o local se destaca na culinária por seus hambúrgueres artesanais, pizzas e uma gastronomia variada, que combina o melhor do clássico com a pegada texana.

Entretanto, a opção mais querida dos clientes é o rodízio, que reúne vários petiscos da casa, como frango frito, pirogue, pastel de costela, tilápia, bruscheta ao molho de goiaba, polenta e batata frita. Entre os destaques, de casa está a fraldinha na mostarda, macia e saborosa. Para acompanhar, além do chope gelado, com opções de estilos artesanais, a casa conta com uma carta de

drinks, sempre elaborados com produtos de alta qualidade e frutas frescas.

O espaço passou por ampliação recente e agora conta com novo espaço para apresentações ao vivo - sextas e sábados, o palco recebe bandas locais e de fora, sempre com o bom e velho rock clássico, enquanto de terça a quinta o estilo é mais leve, com MPB e pop rock.

Jeferson Kichileski, chef de cozinha e sócio, explica que o Estação PG começou como um food truck, com hambúrgueres artesanais, em 2017, e que na época da pandemia, surgiu a oportunidade de adquirir o espaço atual. "Hoje, o entretenimento é um dos nossos diferenciais: temos nos denominado como a 'Casa do Rock' da cidade. Então, é um ambiente para a família, seguro, onde prezamos muito pela culinária e sempre tentamos inovar, para trazer novidades".

ESTAÇÃO PG

Av. General Carlos Cavalcanti, 601, Uvaranas. Ponta Grossa, PR

Whats: 42.99951-1658

De terça-feira a domingo, a partir das 17h.

RODÍZIO + COMPLETO DA CIDADE

TERÇA, QUARTA, QUINTA E DOMINGO



No Estação PG, gastronomia de qualidade e boas experiências caminham juntas.

- ✓ Mais de 25 opções de Petiscos
- ✓ Pizzas salgadas e doces
- ✓ Carnes e peixes
- ✓ Chuleta com mandioca
- ✓ Não cobramos entrada
- ✓ Música ao vivo todos os dias
- ✓ Estacionamento Gratuito

A CASA DO ROCK EM PG
Av. Gen. Carlos Cavalcanti, 601
Terça a Domingo - 17h às 00h

PEÇA PELO APP E
GANHE 20% DESCONTO
NO PRIMEIRO PEDIDO



CHAMA NO WHATS
(42) 99951 1658

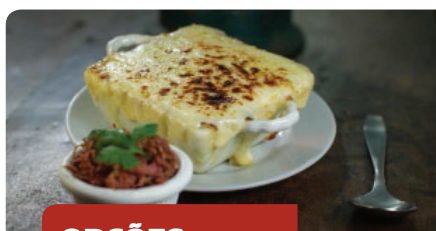
Boteco da Visconde retrata o tradicional ambiente boêmio

Com um espaço decorado com itens históricos, espaço fundado em 2010 se consolidou pela boa comida de boteco

Um bar repleto de memórias, para degustar a tradicional comida de boteco, acompanhada de um chope gelado ou uma tradicional caipirinha, junto a bons amigos e familiares. Essa é a proposta do Boteco da Visconde, fundado em 2010 na rua Visconde de Sinimbu, no bairro Órfãs, e que conquistou a clientela por seu ambiente acolhedor, com suas iguarias gastronômicas, e sempre com a presença do dono, Lucas Klas.

O carro-chefe da cozinha é o tradicional bolinho caipira. Premiado em concurso de comida de boteco, ele é elaborado com carne suína e é servido acompanhado de um molho especial de mostarda. Outros clássicos da casa são a panceta pururuca, servida com molho de abacaxi artesanal, e a tradicional carne de onça, elaborada com carne fresca, temperada na hora, com cheiro verde e cebola. No total, são mais de 50 opções de porções e petiscos de boteco.

A receita do sucesso do Boteco da Visconde, explica Lucas Klas, é a tradição familiar. "Já estou no ramo da gastronomia há quase 30 anos – desde 1992 trabalhava com meus pais em um restaurante. Foram eles que me ensinaram a paixão em trabalhar com gastronomia. Era um sonho abrir um comércio de gastronomia meu", declara, fazendo um agradecimento especial aos seus genitores.



OPÇÕES

Entre os pratos favoritos estão os bolinhos e a 'carne de onça'

A decoração é um espetáculo à parte: ela conta com muitas memórias, em quadros, objetos e itens antigos, que remetem às décadas passadas. A proposta foi sempre criar a sensação de um bar antigo, cheio de memórias, onde cada objeto conta uma história. "Fiquei cerca de um ano trabalhando aqui: eu mesmo confeccionei as mesas, eu mesmo que decorei e que pinte. E esse é o bacana do boteco", acrescenta ele.

BOTECO DA VISCONDE

Rua Visconde de Sinimbu, 383, Órfãs. Ponta Grossa, PR

Fone: 42.3025-6051

Whats 42.98866-4401

Terça a sexta, das 18h às 23h30

Sábado, das 11h30 às 23h30



Siga as nossas
redes sociais

O BOTEÇO DA *Família*

PONTA-GROSSENSE

15 ANOS



R. Visconde de Sinimbu - 383
Ponta Grossa - PR

42 3025-6051
42 9 8866-4401

botecodavisconde.com.br

Triângulo Carnes garante cortes frescos para o melhor churrasco



SELECIONADOS

Cortes são de animais selecionados, com a oferta de carne sempre fresca

Açougue se destaca por oferecer carnes frescas, originárias de animais selecionados, garantindo os melhores cortes aos clientes

Tradicional açougue no mercado ponta-grossense, a Triângulo Carnes oferece tudo o que é preciso para o bom churrasco do fim de semana. Sempre com cortes de qualidade, originários de animais selecionados, a Triângulo garante o que há de melhor em sabor, não apenas para aquela celebração entre amigos, mas também para aquele prato do dia a dia. Outro diferencial é ter produtos sempre frescos, o que garante ainda mais sabor e maciez na carne.

A Triângulo também é famosa pela linguiça artesanal, produzida

exclusivamente pela empresa, com a máxima qualidade e sabor. "Prezamos bastante pelo atendimento e qualidade da carne. São carnes frescas, que chegam todos os dias, o que é um diferencial da Triângulo. E nós temos nossos produtos exclusivos, que são só da Triângulo, que você não encontra em outros lugares", explica o gerente Igor Biscaia leger.

Um dos diferenciais da casa é oferecer os kits semanais, com diferentes carnes para a semana, e o kit churrasco, uma combinação selecionada, especialmente para o fim de semana, que inclui pão de alho e a linguiça da casa. Além disso, a Triângulo Carnes tem, em suas cinco lojas espalhadas pela cidade, produtos como carvão, temperos, alimentos congelados, farofas e bebidas, para facilitar aquele encontro familiar ou entre amigos.

A Triângulo tem um público bastante diversificado, mas em todas as lojas, certos produtos são destaque, explica Igor leger. "As nossas carnes, para churrasco no final de semana, saem muito bem. Uma delas é a nossa costela de 'Fogo de Chão', que é aquela costela inteira, para aquelas festas

TRIÂNGULO CARNES

Matriz: Rua Cel. Alcebíades De Miranda, 663, Boa Vista;

Loja 02: Rua Nicolau Kluppel Neto, 549, Contorno;

Loja 03: Estrada José Kalinoski, Contorno;

Loja 04: Avenida Visconde de Mauá, 2181, Oficinas;

Loja 05: Avenida Monteiro Lobato, 722, Jardim Carvalho

Fone: 0800 919 7001

Whats 42.98835-0262

De segunda a sábado, das 9h às 20h;

Domingo das 9h às 13h.

grandes. E nós temos o contrafilé da chuleta e o contrafilé padrão, que em todo final de semana está na promoção", finaliza.



MATRIZ: R. CEL. ALCEBÍADES DE MIRANDA, 663 - BOA VISTA
LOJA 02: R: NICOLAU KLUPPEL NETO, 549 SANTA PAULA
LOJA 03: R: ESTRADA JOSÉ CALINOSKI, PRÓXIMO A ROTATÓRIA DA SANTA PAULA
LOJA 04: R. AV. VISCONDE DE MAUÁ 2181 - OFICINAS
LOJA 05: AV. MONTEIRO LOBATO, 722 ESQ. COM ASSIS BRASIL, JARDIM CARVALHO

0800 919 7001

42 98835-0262

TRIÂNGULO CARNES TRIÂNGULO CARNES TRIÂNGULO CARNES TRIÂNGULO

Vison Motel une luxo e espaço intimista com alta gastronomia

Espaço conta com suítes luxuosas e com design contemporâneo, oferecendo pratos com muito sabor, elaborados pelo 'chef'

Oferecer uma experiência sensorial completa, da vivência de um momento especial em um confortável espaço design, acompanhado de saborosos pratos de alta gastronomia. Esse é o objetivo do Vison Boutique Motel, ao aliar ambiente intimista e design atual com pratos cuidadosamente elaborados pelo chef, transformando o momento a dois em uma experiência inesquecível.

A sensação gastronômica é o mignon de angus ao poivre: ele une o corte grelhado suculento, servido com batata rústica e vegetais grelhados. E o que falar das lasanhas, do filé de peixe ao molho de camarão, e do mignon de angus ao molho madeira?

O Vison conta com diferentes tipos de suítes, como as conceito, vip, design, master e luxo. A principal tem banheira de hidromassagem e piscina privativa, com cama ampla. "Temos o refúgio completo para casais. Oferecemos conforto, luxo e um ambiente de privacidade para nossos hóspedes, com um cardápio variado. Esperamos você", destaca Francielli Zapparoli, gerente de marketing.

O Vison também apresenta o 'Motel Decor', uma mostra de arquitetura no local, onde arquitetos renomados foram convidados para repaginar suítes antigas. Fazem parte



GASTRONOMIA

Chef elabora pratos únicos, com produtos de alta qualidade, para entregar o máximo sabor



desse projeto as suítes Pink Love e Spa Acqua, que se destacam pelo visual moderno. Outro diferencial é a promoção prato em dobro: ao solicitar um prato, o cliente ganha outro de igual ou menor valor – a promoção é válida das 7h de segunda às 19h de sexta.

VISON BOUTIQUE MOTEL

Rodovia Ponta Grossa - Castro, 6400. Ponta Grossa.

Fone: 42.3238-3561.

Aberto 24 horas.

Jantar
especial
em um
ambiente Decor.

Motel
decor



@muxt.co

Reserve
agora
e
desfrute



visonmotel
.com.br



VISION
BOUTIQUE MOTEL

Harik leva clientes a uma imersão na gastronomia árabe

Restaurante oferece pratos típicos do Oriente Médio com especiarias autênticas, possibilitando viagem gastronômica

Proporcionar uma experiência gastronômica única, a ponto de se sentir no Oriente Médio: esse é o propósito do restaurante Harik, especializado na culinária árabe. Instalado em um ambiente refinado e elegante, o Harik impressiona já na entrada, pelo aroma no ar, que transporta o cliente para outro lugar, para um mundo sensorial. A grande diversidade no cardápio é outro trunfo, que se completa na sequência, com o sabor único de cada iguaria cuidadosamente preparada para agradar o cliente.

"Eu diria que é como se sentir no Oriente Médio em Ponta Grossa. Essa é a ideia do restaurante. E, inclusive, é algo que nossos clientes que já conhecem o Oriente Médio nos falam, que se sentiram lá, comendo aqui", resume Danilo Bahls, chef de cozinha. Essa imersão começa com o Burj, um prato que já chama atenção visualmente. Ele é elaborado com quibe cru em camadas, que impressiona pela combinação de texturas e sabores, carne refogada com especiarias e amêndoas tostadas, coalhada, tabule, cebola crispy e o toque especial do melão de romã.

Outros clássicos são o trio de pastas árabes, elaborado com o 'Babaganoush' (feito de beringela assada e tahine), Coalhada e 'Hommus'



(elaborado com grão de bico e páprica), servido com pão árabe; o 'Fattoush', que é uma salada servida com pão crocante e finalizada com melão de romã e molho cítrico; e o quibe frito, sempre o queridinho da casa.

"Temos uma variedade muito grande da culinária árabe no restaurante, mas eu diria que os mais pedidos são os sanduíches, Shawarmas, Kafta, Tawook e Zinger, pratos diferentes que trouxemos para a cidade. O carro chefe é o combinado árabe", acrescenta Danilo Bahls.

HARIK

Rua Joaquim de Paula Xavier, 589, Estrela. Ponta Grossa, PR

Whats: 42.99122-0422

De segunda a sexta-feira, das 11h30 às 14h;

Domingo (apenas nos dois primeiros do mês) das 11h30 às 14h;



SABOR

Combinado Árabe permite que o cliente experimente os diferentes sabores da cultura



Sanduiches

Shawarma misto | Tawook | Zinger | Kafta | Falafel

Pratos especiais

Shish Barak | Prato Kids | Burj | Charuto Folha de parreira

Sobremesas

Baklava de pistache | Brownie com sorvete de pistache

R. Joaquim de Paula Xavier, 589
Estrela - Ponta Grossa, PR

Atendimento | Seg a Sex 11h30 às 14h
Dom 11h30 às 14h (Os dois primeiros do mês)



La Cantina tem rodízio com as mais deliciosas pizzas de PG

Pizzaria se destaca pelo sabor das massas feitas à mão pelos pizzaiolos e pela grande diversidade do cardápio, que conta com mais de 40 opções

Reconhecida pelo preparo diferenciado de suas pizzas feitas à mão, a pizzaria La Cantina une o melhor dos dois mundos em seu rodízio: quantidade e qualidade. Embora a La Cantina tenha sido inaugurada em 2019, o empreendimento pertence a uma família que há mais de duas décadas é especializada em pizzarias na cidade, o que garante toda a tradição e qualidade construída ao longo dos anos, com o toque artesanal único.

A La Cantina trabalha com delivery e à la carte, mas é o rodízio que mais movimentava o salão. É o cenário perfeito para que o cliente conheça e deguste cada sabor, cada tipo diferente de pizza. Entre as que se destacam está a pizza da casa, que leva o nome 'La Cantina', elaborada com muçarela, frango, bacon, calabresa, milho, tomate, cheddar, catupiry, orégano e batata-palha.

Uma novidade, que se tornou uma das mais pedidas, é a Rodeio, preparada com carne desfiada, barbecue e queijo. Além dos tradicionais sabores, a La Cantina tem pizzas doces únicas, como a Andrômeda e a Via Láctea, que levam uva.

Oferecer a mais saborosa pizza e o melhor atendimento é uma busca constante da La Cantina, assegura Andrik Maia, proprietário. "Buscamos sempre ouvir o cliente, para ver o que querem no cardápio. Investimos muito em treinamentos, tanto em atendimento quanto com a equipe da cozinha, para trazer cada vez mais qualidade para nosso produto e para o cliente."



ARTESANAIS

Rodízio conta com inúmeras opções de pizzas artesanais salgadas e doces

LA CANTINA PIZZARIA

Rua Júlio de Castilho, 1077, Centro. Ponta Grossa, PR

Fone e Whats: 42.99815-5610

De terça a domingo, das 19h às 22h30



O rodízio
tradicional
que reúne
a família.

O rodízio que conquista no primeiro pedaço!

Sabores irresistíveis e aquela experiência acolhedora
que só a **La Cantina** tem.



📍 Rua Júlio de Castilhos, 1077

☎ (42) 99815-5610

📷 @lacantina_pg

‘O Especialista’ traz o sabor de Portugal para Ponta Grossa



TRADIÇÃO

Pratos que levam o bacalhau são os preferidos do restaurante português em Ponta Grossa

Restaurante oferece o tradicional bacalhau, em pratos cuidadosamente elaborados, que podem ser harmonizados com vinhos

Tradicionais pratos portugueses, repletos de sabor, elaborados com ingredientes selecionados, harmonizados com um bom vinho. Essa é a realidade no ‘O Especialista Restaurante’, estabelecimento gastronômico que se tornou referência em Ponta Grossa devido à sua alta qualidade nos pratos servidos e pelo atendimento de excelência prestado aos clientes.

Com um cardápio que tem predominância de peixes e frutos do mar, ‘O Especialista’ traz o tradicional e saboroso bacalhau de Portugal, elaborado com a típica receita portuguesa. A experiência gastronômica pode ser iniciada com o inigualável bolinho de bacalhau, crocante por fora e macio por dentro, na medida adequada para preparar o paladar para o prato principal.

O prato querido da casa é o Bacalhau a Lagareiro, um dos tradicionais pratos da culinária portuguesa, que tem como base o lombo de bacalhau alto assado, servido com batatas ao murro e legumes. E outra tradicional iguaria que é uma perfeita sobremesa para encerrar a refeição é o Pastel de Belém, leve, com um toque doce na medida certa.

A experiência fica ainda melhor com a harmonização com vinho: O Especialista tem uma seleção especial, onde o cliente é orientado a optar pela opção correta, seja para harmonizar com o prato ou satisfazer

o paladar dos mais exigentes.

“Seguimos aquela técnica popular, transmitida de mãe ou avó para filhos e assim por diante. E vamos usando um pouco de um lado, um pouco de outra família, e essas técnicas vão se conjugando todas, surgindo assim muito do que é a culinária portuguesa”, destaca o chef da casa, José Martins.

O ESPECIALISTA RESTAURANTE

Rua Ricardo Lustosa Ribas,
461, Estrela. Ponta Grossa, PR

Whats: 42.99801-3027

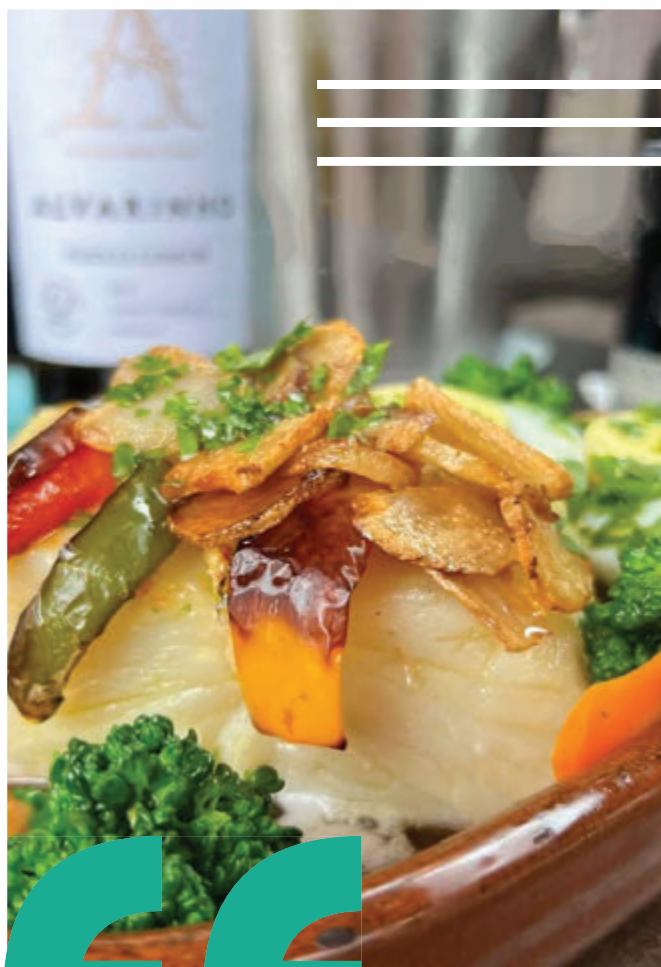
Almoço: sábado, dom. e
feriados, das 12h às 14h30

Jantar: de terça a sábado,
das 19h às 22h30



O Especialista

RESTAURANTE PORTUGUES



**VENHA CONHECER E SURPREENDA-
SE COM O VERDADEIRO SABOR DE
PORTUGAL**

**R. RICARDO LUSTOSA
RIBAS, 461 - ESTRELA**

TEL: (42) 998013027 (42) 3025-5110
CONFIRA NOSSO CARDÁPIO NO
INSTAGRAM:
@OESPECIALISTARESTaurante



O ESPECIALISTA

REI DO BACALHAU

Descubra a autêntica culinária portuguesa em um ambiente acolhedor e tradicional. Nosso restaurante oferece um cardápio completo, com receitas clássicas preparadas com excelência e ingredientes selecionados.

Casa da Vó tem ótimo ambiente para ofertar saborosas refeições

Restaurante prioriza o tempero familiar, em um ambiente com ar retrô, com amplo 'quintal' para degustar as iguarias do buffet

A Casa da Vó Gastronomia é um verdadeiro recanto familiar encravado no Centro de Ponta Grossa. A começar pela surpreendente casa de madeira, com uma decoração única e visual retrô em seu interior, a experiência fica completa com os cheiros e temperos do buffet, que de fato, remetem à tradição familiar, da casa da 'nonna'.

A Casa da Vó prioriza um cardápio diferenciado aos clientes, com pratos específicos em cada dia. Na segunda, por exemplo, destaque para a quirera, virado e batata assada; na terça é o dia do escondidinho de carne seca; quarta e sábado o dia da feijoada; quinta das massas e sexta da lasanha. Já o domingo tem como protagonista o camarão na manteiga e o salmão. Tudo servido com uma ampla variedade de pratos quentes, carnes suculentas e saladas frescas.

Aos sábados, para acompanhar a feijoada, servida no Buffet, há samba ao vivo. "Temos um ambiente aberto, para vir com a família, amigos, para uma confraternização. É um espaço bem gostoso, bem tranquilo e aconchegante. Então trabalhamos de segunda a domingo, todos os dias, servindo pratos diferentes nos dias específicos", reforça a proprietária Suelyn Bomfim Nigelski.

O aconchego da Casa da Vó também é destacado por Roberto Pedroso, proprietário. "O espaço é muito retrô, que lembra muito a casa da vó. Então é um espaço muito humanizado, familiar, que serve refeição caseira, feita por vós mesmo", conclui.



TEMPERO

A Casa da Vó prioriza a comida caseira, com o sabor do tempero familiar



CASA DA VÓ GASTRONOMIA

Rua Xavier da Silva, 485, Centro. Ponta Grossa, PR

Fone: 42. 3323-2374 | Whats: 42.99994-0102

Segunda a sexta, das 11h às 14h

Sábado e domingo, das 11h30 às 15h

Ambiente Acolhedor & Comida Caseira

Casa da Vó

Sabor caseiro, família reunida

De seg à sex • 11 AM – 14 PM Sáb e Dom • 11:30 AM – 14:30 PM

Servimos buffet todos os dias, com pratos especiais que tornam cada dia da semana ainda mais gostoso:

- **Segunda-Feira**
Batata Recheada
- **Terça-Feira**
Escondidinho
- **Quarta-feira**
Feijoada
- **Quinta-Feira**
Batata Recheada
- **Sexta-Feira**
Escondidinho
- **Sábado**
Feijusamba (feijoada + samba ao vivo)
- **Domingo**
Picanha e Mignon

Além disso, contamos com delivery todos os dias e um espaço perfeito para eventos, aniversários, confraternizações e encontros corporativos.

FAÇA JÁ SUA RESERVA

(42) 99851-9297

OU VISITE

@CASADAVOPG



Espaço kids e estacionamento próprio no coração da cidade.

Espeto D' Ponta conquista pela grande variedade

Como o nome sugere, restaurante se destaca pela grande oferta de carnes. No almoço, há um buffet completo, e à noite, grande diversidade de pratos

Um dos restaurantes preferidos para quem está na região central de Ponta Grossa, seja para almoçar ou no período da noite, é o Espeto D' Ponta. Instalado em local estratégico, na esquina da rua Doutor Colares com a rua 7 de Setembro, a apenas uma quadra da Avenida Vicente Machado, o restaurante une o que os clientes mais procuram: muita diversidade, carne saborosa e preço justo.

Todos os dias, a partir das 11 horas, o almoço tem um buffet completo por quilo. Com um ambiente acolhedor e comida com aquele tempero de comida caseira, o Espeto D' Ponta tem um arroz soltinho, feijão fresquinho, massas (como lasanhas) e muitas saladas, além de legumes cozidos. Para finalizar, uma saborosa carne, incluindo cupim, costela, alcatra e fraldinha.

No período noturno, a diversidade de pratos aumenta. "À noite, nós trabalhamos com porções, lanches, pizzas, churrasco. Nós temos a tradicional fraldinha com queijo e cebola, que o pessoal adora, e também o alcatra na chapa, que é um prato muito pedido. Para quem tem filhos, temos a área infantil, onde a criança pode ficar brincando", destaca Lucas Perdonsin, proprietário.

E, como forma de agradar ainda mais o cliente, nas segundas-feiras, quem almoçar no Espeto D' Ponta

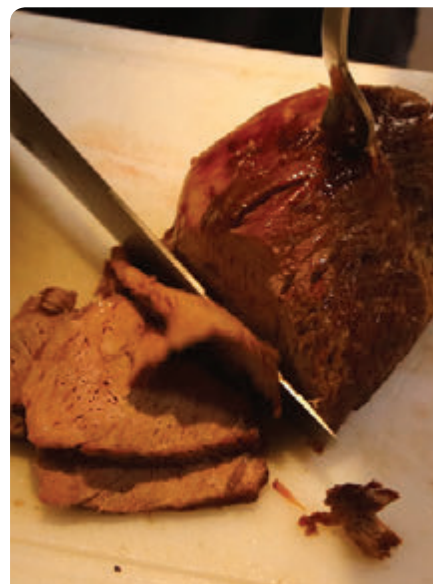


ATRAÇÃO

A tradicional fraldinha com queijo e cebola é um dos pratos mais pedidos

ganha o mesmo valor do prato para a segunda-feira seguinte. "Então você almoça em uma segunda-feira e na outra não paga", acrescenta o proprietário.

Cabe destacar que, aos sábados, é servido um dos pratos favoritos do brasileiro: a tradicional feijoada. E para quem gosta de bebidas artesanais, a Espeto D' Ponta tem a linha própria de cachaça: a 'Campos Gerais', ofertada em diferentes sabores.



ESPETO D' PONTA RESTAURANTE

Rua Doutor Colares, 222, Centro. Ponta Grossa, PR.

Whats: 42.3027-2419

Segunda a sábado, das 11h às 14h30;

Segunda a domingo, das 18h às 23h45.



ESPETO
D'PONTA
Restaurante

Do almoço ao fim da noite...
o sabor que faz parte dos seus
melhores momentos.

📍 Rua Dr. Colares, 222 - Centro

☎ (42) 3027-2419

📷 @espetodponta

Hambúrgueres artesanais são atrativos do Comodoro



PADRÃO

Sanduíches são elaborados com hambúrgueres artesanais, feitos com carnes de alta qualidade



Franquia se destaca pelos sanduíches com hambúrgueres artesanais e outros pratos elaborados com produtos de qualidade

Degustar um saboroso sanduíche com hambúrguer artesanal, acompanhado de um gelado chope de vinho. Essas são algumas das atrações do Comodoro Burger, uma franquia nascida em Curitiba e que se consolidou em Ponta Grossa por toda a qualidade que entrega aos clientes. Os sanduíches são elaborados com o maior zelo, com hambúrgueres artesanais feitos

com carnes de alta qualidade e pães assados na hora.

Mas não é só de sanduíches que se destaca o Comodoro: um dos pratos favoritos da casa é a 'Fritas com Costela', que combina batatas fritas crocantes com costela desfiada, catupiry e cebolinha em uma explosão de texturas e sabores. Outro de destaque é o Contrafilé Comodoro, uma novidade, com carne suculenta, arroz soltinho, fritas douradas e salada fresca.

E para quem quer um sanduíche diferente, o queridinho é o 'Cheddar Bacon' preparado com pão macio, hambúrguer de 160 gramas, queijo muçarela, alface, tomate e a tradicional maionese Comodoro, com sabor único. Tudo isso servido em um ambiente agradável, em um imóvel histórico com paredes rústicas, que trazem aconchego em um ambiente intimista. Perfeito, para degustar os pratos acompanhado do chope Pilsen ou do chope de vinho, que nas quartas tem o preço pro-

mocional, de apenas R\$ 5.

Cabe destacar que é tudo elaborado seguindo os mais altos padrões de segurança alimentar. "Ponta Grossa merece uma marca como o Comodoro. Nós estamos com uma renovação no cardápio, então nós temos alguns pratos à la carte novos. Estamos abrindo no almoço e os pratos também estão disponíveis no período da noite", destaca o gerente Evandro Luiz Parize.

COMODORO BURGUER

Rua Augusto Ribas, 570, Centro. Ponta Grossa, PR

Fone: 42.3028-7015

De segunda a sábado, das 11h às 16h; e a partir das 18h

O COMODORO **PONTA GROSSA** É PARADA OBRIGATÓRIA!

- ✓ BURGUEERS ARTESANAIS, PRATOS E PORÇÕES
- ✓ HAPPY HOUR TODOS OS DIAS
- ✓ BRINQUEDOTECA GRATUITA



📍 R. Augusto Ribas, 570 – Centro, Ponta Grossa/PR

☎ (42) 3028-7015

📷 Novidades e cupons: @comodoro_burger

PEÇA NO
Delivery
→



Parrilla XV valoriza os sabores únicos da Argentina e Uruguai



AUTORAIS



A Parrilla conta com pratos únicos, bastante temperados, que exploram todo o sabor da brasa

Restaurante celebra meia década na cidade com novos pratos autorais, que trazem todos os aromas latinos e os sabores da brasa

Ao celebrar cinco anos em Ponta Grossa neste final de ano, a Parrilla XV passa a oferecer novos pratos na cidade, para enriquecer a experiência de quem curte uma tradicional comida latina. A palavra 'parrilla' remete à grelha e ao saboroso estilo de churrasco argentino e uruguaio, e é justamente esse sabor que o restaurante leva aos seus clientes, explorando os sabores da brasa.

"Ao longo desses cinco anos, buscamos aperfeiçoar mais os pratos da casa, e hoje contamos com seis pratos autorais. Contamos com um cardápio diversificado e completo, que se volta para os sabores argentinos e uruguaios", resume o proprietário e chef, Matheus Strauski. Entre os pratos estão hamburguesas, cortes nobres, choripanes, empanadas, frutos do mar e outros.

Uma dessas novidades no cardápio é uma diversificação e ampliação dos pratos latinos: é o prato autoral 'Tapa de Polvo'. Inspirado na culinária espanhola, o prato conta com tentáculos de polvo salteados na parrilla, servidos com maionese de alho negro, finalizado com tomates confitados. Outra aposta é a Pasta à Brasa: o cliente escolhe a carne, grelhada na parrilla, que será acompanhada de massa artesanal tagliatelle com molho pomodoro defumado ou molho branco. Para a sobremesa, os queridos churros crocantes, quentinhos, com doce de leite argentino.

Além de poder receber celebrações no seu restaurante, a Parrilla também tem uma estrutura móvel, que pode ser levada aos mais diversos tipos de eventos, para que os convidados se deliciem com o melhor sabor da Argentina e Uruguai.

PARRILLA XV

Rua XV de Setembro, 1561, Uvaranas. Ponta Grossa, PR.

Whats: 42.99867-6089

Segunda a quinta a partir das 18h

Sexta-feira das 12h às 16h;
das 18h às 23h30

Sábado: das 12h às 15h15;
das 18h às 23h30

Domingo: das 12h às 15h30.



5 ANOS OFERECENDO A MELHOR EXPERIÊNCIA!

HÁ 2 ANOS ESTAMOS LEVANDO ESSA EXPERIÊNCIA
PRA SUA FESTA, PRESENTES EM CASAMENTOS,
EMPRESAS E TODO TIPO DE CONFRATERNIZAÇÃO,
FAÇA UM ORÇAMENTO PERSONALIZADO

**QUARTO RESTAURANTE DO BRASIL CERTIFICADO PELA
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANGUS!**

**SEGUNDA A SÁBADO 18:00-23:00
SÁBADO, DOMINGO E FERIADOS 12:00-15:30**



PARRILLA XV



RUA 15 DE SETEMBRO 1561



(42) 99867-6089

Café Senac prioriza o futuro da gastronomia em local histórico

Instalado na Estação Saudade, espaço tem cardápio baseado na cozinha francesa e italiana, qualificando profissionais ao mercado

Um dos mais charmosos ambientes para curtir um café em Ponta Grossa é o Café-Escola Senac Estação Saudade. Instalado na histórica estação de trem da cidade, inaugurada há 125 anos, o local abriga o Café-Escola, onde alunos aprendem a arte de atuar na gastronomia. O local tem muitas opções de cafés quentes e frios, com um cardápio baseado na cozinha francesa e italiana, com opções doces e salgadas. "Então os doces e os salgados têm essa pegada mais fina", explica a Gerente Executiva, Cristina Soltovski.

Um dos destaques é o 'panino de gorgonzola e muçarela', inspirado na culinária italiana: elaborado com uma massa leve à base de batata ele é recheado com queijo cremoso, entregando um sabor marcante. Na confeitaria, a torta brûlée chama atenção pela combinação de recheio com chocolate branco e fava de baunilha, finalizada com açúcar 'maçaricado', criando aquela casquinha caramelizada tão característica.

Toda a diversidade do cardápio e dos produtos da vitrine é também uma mostra da escola de gastronomia: o Café-Escola oferece diversos cursos em diferentes horários, com turmas de confeiteiro, cozinheiro, auxiliar de cozinha, padeiro, técnico em gastronomia e barista, além de cursos rápidos. "Nós trabalhamos com cursos aqui na área da gastronomia, na manhã, tarde e noite, então sempre está acontecendo curso. Nós temos cursos no formato varejo e no formato gratuidade", completa Cristina Soltovski.



PROFISSIONALISMO

Local oferece cursos de qualificação, criando pratos saborosos, vendidos no Café

CAFÉ-ESCOLA SENAC ESTAÇÃO SAUDADE

Rua Fernandes Pinheiro, 77, Centro. Ponta Grossa, PR

Fone: 42. 3228-6615

De terça a sexta-feira, das 11h às 20h;

Sábados e domingos, das 14h às 19h



Uma viagem de sabores com destino certo: a nossa história.

Nos trilhos da tradição e da alta gastronomia, o seu desembarque é na Estação Saudade.

O **Café-escola Senac Estação Saudade** é um ambiente onde a técnica profissional encontra a paixão pelos ingredientes da nossa terra. Aqui você encontra cursos como:

Barista | Confeiteiro | Cozinheiro | Técnico em Gastronomia

E muito mais!

Aberto ao público:

um espaço democrático, feito para você.

Ambiente de prática profissional:
excelência dos cursos de Gastronomia do Senac PR.

Sabor local:
valorização dos ingredientes e da cultura dos Campos Gerais.

CAFÉ-ESCOLA SENAC ESTAÇÃO SAUDADE

Praça João Pessoa – Rua Fernandes Pinheiro, nº 77 – Centro

HORÁRIO DE ATENDIMENTO | Terça a sexta-feira: 11h às 20h

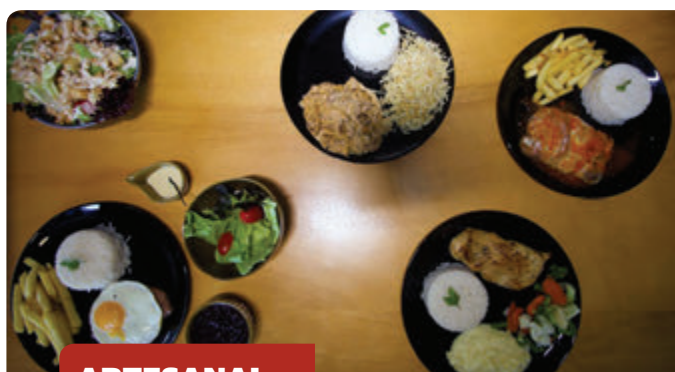
Sábados e domingos: 14h às 19h

TELEFONE | (42) 3228-6615

Fecomércio PR
Sesc Senac IFPD



‘Cione’ cria pratos refinados do café da manhã ao happy hour



ARTESANAL

Em um ambiente aconchegante, o Cione oferece opções autorais e novidades constantes, com muito sabor

Estabelecimento conta com produção local e artesanal, se destacando pelos saborosos pratos de almoço e pela confeitaria diferenciada

O Cione Café oferece uma experiência gastronômica única na cidade. Embora leve ‘Café’ no nome, o empreendimento vai além de uma cafeteria e se destaca por ter um cardápio amplo, diversificado, com opções refinadas, para atender aos

clientes desde um simples café da manhã até um brunch, almoço ou ‘happy hour’. O nome do café é uma homenagem à Alcione, mãe da fundadora, Carolina Calixto Sant’Anna.

Um grande diferencial do Cione Café é que toda a produção dos alimentos é feita no local. Isso vai desde os pratos do almoço até os salgados, passando pelos itens de café da manhã e confeitaria. “Nós lançamos pratos novos, pratos de confeitaria, tortas, bolos, semanalmente, para estar sempre oferecendo esse diferencial para os nossos clientes. Tudo isso em um ambiente acolhedor, com muita memória afetiva, porque, por ser tudo artesanal, tudo é feito com muito mais carinho”, destaca a proprietária.

O lançamento, que se tornou um prato muito querido pelos clientes, é

a Parmegiana. Ela compõe um dos pratos de almoço da casa. “São os cinco ‘brasileirinhos’, que são pratos brasileiros, muito saborosos, que dão água na boca: o Parmegiana, o ‘À La Minuta’, o Filé Cione, o Stroganoff e a nossa maravilhosa salada Caesar”, completa a proprietária.

E, como não poderia ser diferente, o Cione tem uma ampla gama de cafés, além de bebidas geladas e drinks alcoólicos autorais.

CIONE CAFÉ

Rua Santos Dumont, 373, Centro. Ponta Grossa, PR

Fone: 42. 98814-4328

Segunda a sábado, das 8h às 20h

cione

CAFÉ

Um ambiente totalmente
pensado para você, do café da
manhã ao happy hour!

SALA COWORKING
PET FRIENDLY
EVENTOS

 (42) 98814 - 4328
 @ cione.cafe



RUA SANTOS DUMONT, 383 - CENTRO

Hotel Vila Velha cativa clientes pelo sofisticado café da manhã

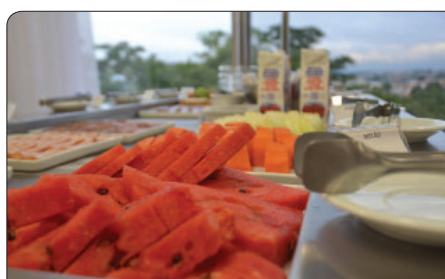
Um dos mais renomados hotéis da cidade, o Vila Velha oferece uma experiência gastronômica para hóspedes e moradores

Prestes a completar 60 anos de história, o Premium Vila Velha Hotel by Atlântica é um dos mais relevantes e luxuosos empreendimentos do seu setor na cidade. Em seu histórico, o hotel conta com uma série de diferenciais pelos quais ficou reconhecido ao longo dos anos, e um deles é o café da manhã, bastante completo e muito saboroso. De tão aclamado, o hotel passou a abrir o café da manhã para qualquer pessoa interessada em viver essa experiência diferenciada, não restringindo apenas aos hóspedes.

Em seu vasto buffet, o Vila Velha oferece uma seleção completa de pães, frutas frescas, bolos caseiros, opções de pratos quentes, pão de queijo, doces, entre outros. Tudo servido em um ambiente amplo, iluminado e acolhedor.

Um dos diferenciais é que, em datas comemorativas, pratos típicos são elaborados. "Então procuramos trazer pratos temáticos. Agora, em novembro, por exemplo, tivemos pratos alemães no nosso café da manhã, lembrando a Münchenfest. Temos para o Dia das Mães, Festa Junina, Dia das Bruxas, então nós trazemos um pouco dessa cultura popular", declara a gerente geral, Alecsandra Hypólito.

Outro diferencial é o 'Happy Sunset', um produto de experiência turística, que serve, no fim da tarde, frios da região, com frutas e torradas, servidos com espumante ou cerveja, com vista ao pôr do sol.



MUITAS OPÇÕES

Hotel oferece muito sabor no café da manhã e no 'Happy Sunset'

PREMIUM VILA VELHA HOTEL BY ATLÂNTICA

Rua Balduino Taques, 123, Centro. Ponta Grossa, PR

Whats: 42. 99807-3683 Fone: 42.3220-9500

Café da manhã: diariamente das 06h às 10h

Happy Sunset: diariamente das 17h às 19h



ACADEMIA

EVENTOS

**O MELHOR CAFÉ
DA MANHÃ**

VEM SER PREMIUM

(42) 3220-9500

(42) 99807-3683

@premiumvilavelhahotel

PREMIUM
VILA VELHA HOTEL
PONTA GROSSA

by **ATLANTICA**

Uniprime reforça a importância de contratar seguro empresarial

Na Uniprime, é possível encontrar a proteção completa para patrimônio, estoque, máquinas e estrutura, para distintas empresas

Imprevistos como incêndios, danos elétricos ou vendavais podem comprometer anos de trabalho em poucos minutos. Por isso, o seguro empresarial é um aliado estratégico para proteger o patrimônio e para garantir a manutenção das atividades das empresas em caso de imprevistos, qualquer que seja o seu porte ou área de atuação.

Nessa modalidade, é possível contratar coberturas para edificações do empreendimento e outras instalações, máquinas e equipamentos, mercadorias em estoque, móveis e utensílios, além de proteções contra incêndio, explosão, vendaval, queda de raio, responsabilidade civil, perda de lucro e danos elétricos.

As coberturas podem ser ajustadas conforme o perfil de cada negócio, seja comércio, indústria, escritório ou prestador de serviços.

Ao contratar o seguro empresarial por meio de uma cooperativa de crédito, como a Uniprime, o empresário conta com atendimento próximo, análise personalizada de risco, acesso a condições competitivas e a segurança de uma instituição que conhece a realidade econômica da região. "A Uniprime tem soluções completas para apoiar o crescimento das empresas, desde a abertura da conta corrente, meios de pagamentos, investimentos, consórcios, financiamentos, até a proteção do patrimônio, por meio do seguro empresarial", des-



taca Daniele Dalsotto, gerente da agência da Uniprime em Ponta Grossa.

PRODUTOS E SERVIÇOS

Além do seguro empresarial, a cooperativa oferece uma variada gama de produtos e serviços financeiros como seguro de vida, consórcios, Uniprime Pay, a máquina de cartões da Uniprime.

Na Uniprime, as empresas também têm à disposição conta corrente com Pix sem custos e tarifa de manutenção reduzida; limites de cheque especial e rotativo com taxas competitivas, crédito para capital de giro, cobrança com homologação sem custos, descontos de duplicatas e cheques, financiamentos de longo prazo em até 120 meses, financiamento de máquinas e equipamentos, consórcios de veículos leves e pesados, imóveis e serviços.

"Contamos com o diferencial de oferecer um atendimento personalizado, conseguindo assim compreender a realidade dos cooperados e oferecer as soluções mais adequadas para cada necessidade", completa a gerente da agência.

Produtos Uniprime para empresas

- ▶ Consórcios
- ▶ Uniprime Pay - Máquina de cartões
- ▶ Crédito para capital de giro
- ▶ Crédito para equipamentos e máquinas
- ▶ Cartões de débito e crédito
- ▶ Seguro de Vida - Para sócios e colaboradores

UNIPRIME - AGÊNCIA PG

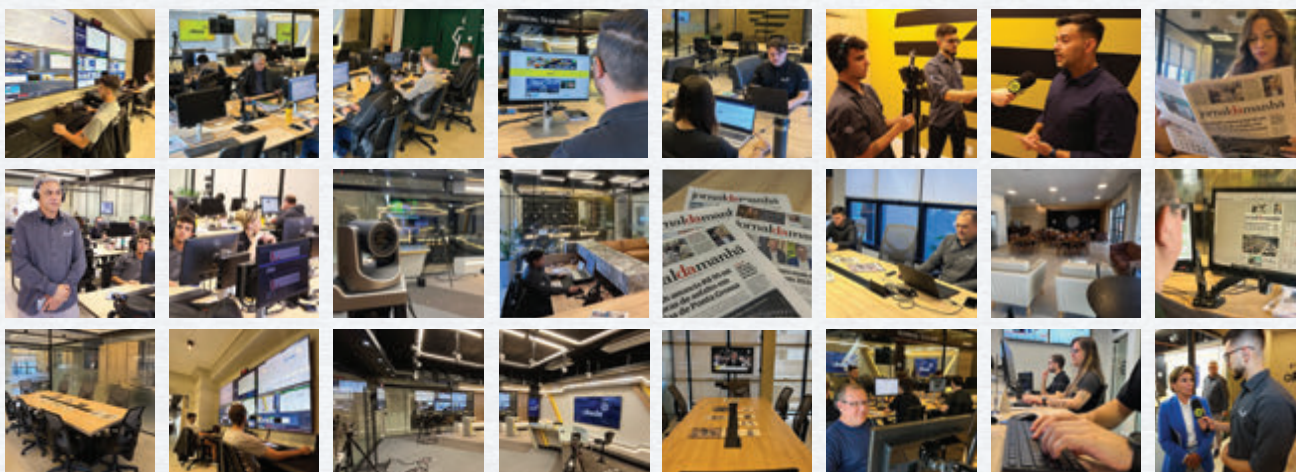
Rua Doutor Paula Xavier, 326, Centro. Ponta Grossa, PR

Fone: 0800 213 1550

De segunda a sexta-feira, das 10h às 15 horas



**Do impresso
ao digital, o
compromisso
da notícia com
credibilidade.**



Somos mais de
243 mil seguidores
no Facebook

Mais de
18 milhões de impressões
mensais no Instagram

Mais de
6,5 milhões de impressões
mensais no Google

No impresso, a tradição do
mais antigo jornal em circulação
ininterrupta da região

Único jornal realmente diário
dos Campos Gerais, **circulando
diariamente** entre terça e
finais de semana

Tiragem diária de **5 mil
exemplares**, com circulação
em mais de 20 cidades da região

O Portal aRede é um dos canais de comunicação do Grupo aRede, um dos maiores grupos do segmento do Paraná. Referência no digital, o portal é o maior do interior do Estado, com sede em Ponta Grossa, na região dos Campos Gerais. Existe desde novembro de 2013 e atualmente consolida-se como um case de sucesso no jornalismo e na mídia digital. O Grupo aRede também é referência no impresso, com o Jornal da Manhã, o mais antigo jornal em circulação ininterrupta na região, fundado em 4 de julho de 1954. Um diferencial do grupo são os projetos editoriais e de envolvimento com a comunidade. Dentre eles: Vamos Ler – Geração Digital, programa de educação para as mídias; livroanário Caminhos dos Campos Gerais, a revista-anuário Ponta Grossa Competitiva, o Painei Digital “O Melhor da Educação”, o Painei Digital Meio Ambiente e sustentabilidade e Viver Bem.

Uniprime Pay



A maior aliada do seu faturamento

- Receba com segurança
- Venda com praticidade
- As melhores condições

Para pagamentos com
cartão de débito, crédito e via PIX

☒ Venda por link
de pagamento

☒ Antecipação
de recebíveis

Adquira a sua



 **Uniprime** somos
coop.
cooperativa de crédito

Agência Ponta Grossa

Endereço: R. Dr. Paula Xavier, 326 - Centro



@unprimedoiguacu



unprimeiguacu.com.br



0800 213 1550