



São Paulo

Hotéis Transamérica

INFORMATIVO PARA A IMPRENSA

[Unic](#) | Josafá Vilarouca, Renata Tomasetti | (11) 5051-6639 |
josafa@unicbuilding.com.br | renata@unicbuilding.com.br

Restaurante Verbena abre temporada de inverno

Com menu especial para cada semana, restaurante do Hotel Transamérica São Paulo traz sugestões bem quentes para época mais fria do ano

São Paulo, 13 de junho de 2011 – Oficialmente, o inverno começa somente no dia 21 de junho, mas os paulistanos já estão sentindo as baixas temperaturas e estão se preparando para não sofrer tanto com o frio. Esse período pede, além de cobertores e cachecóis, comidinhas mais quentes e gostosas para se aquecer. Com isso, o restaurante **Verbena**, situado no **Hotel Transamérica São Paulo**, durante todo o inverno, oferecerá cardápios especiais para o jantar.

A cada semana de inverno, o chef Valter de Souza, que comanda a cozinha do restaurante desde 2008, preparará para o jantar *menus* propício para ocasião, com sugestões de entradas quentes, como sopas ou cremes, pratos principais e sobremesas deliciosas. O bistrô de inverno se inicia na primeira semana de julho (dia 01) e seguirá até o final da estação, a R\$ 56,00 por pessoa, sempre das 19h às 23h, de segunda a domingo.

Na opinião do chef, "unir combinações apetitosas, principalmente no jantar e durante as baixas temperaturas, requer muita atenção e dedicação na hora de se montar um *menu* e agregar novos sabores para temporada. "No Verbena começamos a pensar nos pratos especiais bem antes do inverno chegar. Tudo para garantir a satisfação do nosso cliente".

As opções do Bistrô de Inverno para o mês de julho já estão preparadas. Os sabores da França serviram de inspiração ao chef para compor o cardápio especial. Da entrada à sobremesa, tudo foi pensado para se trazer os melhores traços da culinária francesa, utilizando receitas clássicas que se harmonizam perfeitamente com os dias mais frios do ano, como *Velouté Dubarry de entrada*, o *Navarin de Cordeiro ao printanier*, uma ótima sugestão de prato principal e o *Clafouti de maçã* para sobremesa.

Para cada semana do mês, o chef apresentará três opções diferentes de entradas, pratos principais e ainda três tipos de sobremesas para adoçar a noite. As bebidas serão cobradas à parte. Para os meses de agosto e setembro, Valter de Souza já está pensando em novos sabores para a continuação do festival.

Para o mês de julho: cardápio de inverno
De 01 a 10 de julho (primeira semana)

Entradas:

Sopa St. Germain ao croutons

ou

Velouté Dubarry

ou

Bisque de camarão

Pratos Principais:

Gnocchi a La parisiense

ou

Estouffade de carne a bourguignone acompanha Regatoni gratinado

ou

Pato com laranja servido com batata gaufrette

Sobremesas:

Pudim de leite

ou

Mousse ao chocolate

ou

Paris Brest e coulis de morango

De 11 a 17 de julho (segunda semana)

Entradas:

Sopa de cebola Gratinada

ou

Consommé Madrilène ao paillettes

ou

Creme de Tomates

Pratos Principais:

Regatoni a Nantua

ou

Contra filé ao poivre e Gratin Dauphinois

ou

Navarin de Cordeiro ao printanier

Sobremesas:

Crepe Suzette

ou

Baba ao Rhum

ou

Nougat Glaçé e mel de framboesa

De 18 a 24 de julho (terceira semana)

Entradas:

Creme Agnes Sorel

ou

Velouté Choisy

ou

Sopa de Peixe

Pratos Principais:

Gnocchi a romana

ou

Tournedos sautés Châtelaine batata noisette e fundo de alcachofra

ou

Blanquette de vitela

Sobremesas:

Fraisier

ou

Clafoutis de maçã

ou

Fondant de chocolate e coulis de damasco

De 25 a 31 de julho (quarta semana)

Entradas:

Creme Argenteuil

ou

Velouté ao champignons

ou

Sopa Normande

Pratos Principais:

Filé de St.Pitter a Bonne femme, cenoura e pepino glaceado

ou

Vitela a Marengo e batata rissolé

ou

Estoufado de boeuf a provençale

Sobremesas:

Torta de maçã morna e sorvete de creme

ou

Torta de limão à francesa

ou

Petit gateau de chocolate e sorvete de creme

Mais sobre o Restaurante Verbena

Quando assumiu a cozinha do restaurante Verbena, situado no Hotel Transamérica São Paulo, o chef Valter trouxe em seu novo cardápio influências da culinária contemporânea.

No salão de 80 lugares, gravuras da botânica Margareth Mee decoram as paredes do restaurante em harmonia com tons claros e ornamentos de ferro que dividem o ambiente em três espaços. Dois deles, ambos localizados nas laterais do restaurante, comportam até 30 pessoas e podem ser utilizados como privativos, ideais para almoços ou jantares de negócios, ou ainda para quem preferir um ambiente mais intimista. A reserva dos espaços deve ser feita com antecedência.

O almoço funciona das 12h às 15h e o jantar das 19h às 23h. É necessário consultar a programação de abertura do restaurante. O serviço de estacionamento com manobrista é gratuito para as três primeiras horas.

Mais sobre o Hotel Transamérica São Paulo

O Hotel Transamérica São Paulo traz o conceito de tranquilidade em todos os serviços que oferece, seja em hospedagem, eventos ou gastronomia. São 396 apartamentos amplos e bem equipados, com espaços que variam de 32 m² a 240 m². O hotel também dispõe de uma área verde de 15 mil m², o único com campo executivo de golfe, além de quadras de tênis, pista de *cooper*, piscina climatizada, campo de futebol *society*, *fitness center*, saunas e salas de massagem.

As opções gastronômicas são variadas. O restaurante Verbena é à la carte com influência da culinária contemporânea, o restaurante Anturius serve pratos da cozinha internacional em sistema de buffet e almoços temáticos para cada dia da semana, e o Piano Bar é ideal para realização de *happy hours*, com cardápio rico em opções de petiscos e drinks.

Por estar situado ao lado do Transamerica Expo Center e do Teatro Alfa, o Transamérica São Paulo faz parte do maior complexo de negócios para eventos da América Latina. Considerado o maior centro de convenções dentro de um hotel na cidade, tem 23 salas à disposição, podendo receber até 3 mil pessoas. Toda essa infraestrutura conta com o apoio de um *business center*, *cyber point* e internet sem fio gratuita em todas as suas dependências.

O hotel possui localização privilegiada, situado próximo ao Aeroporto de Congonhas, Centro Empresarial de São Paulo e das avenidas Engenheiro Luis Carlos Berrini e Faria Lima. Também está a poucos minutos de importantes centros de entretenimento, como Credicard Hall, HSBC Brasil, Estádio do Morumbi e Autódromo de Interlagos, e grandes centros de compras, como os shoppings Morumbi, Market Place, Jardim Sul e Cidade Jardim.

O Transamérica São Paulo foi o primeiro de categoria cinco estrelas das Américas a certificar seu sistema de qualidade pela ISO 9001:2000, que em 2010, foi renovado, passando para ISO 9001:2008. O empreendimento faz

parte do Grupo Alfa, um conglomerado composto por empresas de diversos setores como o Banco Alfa, Agropalma, Águas Prata, La Basque e C&C, e que vem atuando no mercado hoteleiro desde 1986.

Restaurante Verbena

Horário de funcionamento*:

Almoço: das 12h às 15h

Jantar: das 19h às 23h

(*) A programação de horários do restaurante para o jantar durante a semana e almoço e jantar aos finais de semana, deve ser previamente consultada.

Capacidade: 80 lugares

Serviços: Ar condicionado, acesso para deficientes, estacionamento com manobrista (gratuito nas três primeiras horas; as demais, R\$ 5), cartões de crédito e débito: todos. Couvert incluso.

Hotel Transamérica São Paulo

Endereço: Av. das Nações Unidas, 18.591 – Santo Amaro

Telefone: (11) 5693-4050 (São Paulo e Grande São Paulo) | 0800 012 6060 (outras localidades)

reservashtsp@transamerica.com.br | www.transamerica.com.br