

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

MAR/24
ANO 02
EDIÇÃO 16

NO CENTRO DE SP

www.nocentroidesp.com.br



Tudo para a sua Páscoa!

*No Centro de SP você
encontra de bacalhau
e cordeiro a ovos de
chocolate e enfeites.*

Páginas 2 e 3



Cultura

*10 teatros para você conhecer na região
central da capital paulista.*

Páginas 10 e 11

OFERTAS
Páginas 14 a 18



Tudo para a sua Páscoa ***No Centro de SP você encontra de bacalhau e cordeiro a ovos de chocolate e enfeites.***

Assado, ensopado ou grelhado, o bacalhau é, sem dúvida, um dos pratos mais tradicionais nas celebrações da Sexta-Feira Santa e do Domingo de Páscoa. Mas você sabe a diferença entre os peixes com que o bacalhau pode ser feito? É isso mesmo. Bacalhau, na verdade, não é um pescado, e sim o nome que se dá ao processo que é resultante da salga e secura de alguns peixes específicos.

Na página ao lado, você confere quais são os tipos de bacalhau à venda nos empórios do nosso querido Mercado e da Zona Cerealista - além, é claro, de todos os outros ingredientes que você precisa para deixar ainda mais gostosas suas receitas favoritas. Vai de cordeiro, cabrito ou então um belo churrasco? Então o **Porco Feliz** é o lugar certo! Lá, além

de cortes variados, você pode adquirir carnes já temperadas, o que facilita bastante o preparo.

No Centro de SP você também encontra lojas especializadas em

itens tradicionais na Páscoa. É o caso do **Central do Sabor**, que comercializa chocolates, materiais de confeitaria, artigos de festas e embalagens. Na loja **Festas e Fantasias**, que fica na Ladeira Porto Geral, tem cestas, enfeites, tiaras, máscaras e outros apetrechos temáticos. Se a pedida for comprar ovos de Páscoa a preços convidativos, a dica é conhecer a **Top Cau**, fábrica de chocolates que fica no Pari. Boas compras!



Esta é uma publicação produzida pela ICI Comunicação, que tem como Alexandrina Macedo (MTB 23353) como editora e Alexandre Macedo como executivo de negócios. Mensalmente a revista digital alcança, por e-mail e pelas redes sociais, mais de 150 mil

cadastros em nocentrodensp.com.br. Os conteúdos veiculados são de responsabilidade dos próprios anunciantes (e de suas agências, quando houver) e trazem links para seus sites, redes sociais e telefones de contato. As ofertas divulgadas nesta

edição são válidas durante o mês de março/2024 ou enquanto durarem os estoques. Lembrando que é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Beba com moderação - e se beber, não dirija. **Boa leitura e ótimas compras!**



1 Gadus Morhua

Proveniente do Atlântico Norte, este é considerado o legítimo bacalhau. Sua carne tem coloração amarelo-palha e, quando cozida, se desmancha em tenras lascas uniformes e de sabor inconfundível. O mais nobre bacalhau de todos é também chamado de Bacalhau do Porto.

2 Gadus Macrocephalus

Originário do Pacífico Norte, é parecido com o Gadus Morhua, mas é menor e tem pele mais clara. Também é possível diferenciá-lo pelo rabo e pelas barbatanas, que possuem um bordado branco em suas pontas. O mais indicado é que seja preparado em grandes pedaços.

3 Ling

O nome científico desse peixe é Molva molva. É bem mais estreito que os demais, sua carne é mais clara que a do Saithe e seu preço mais acessível. Costuma ser usado em saladas de bacalhau ou cortado em pedaços para ser grelhado ou cozido.

4 Saithe

É o nome comercial do peixe Pollachius virens, que tem coloração mais escura e sabor mais acentuado que o Gadus Morhua. Como desfia com facilidade, é utilizado principalmente no preparo de bolinhos, tortas, saladas e ensopados.

5 Zarbo

É o menor de todos os tipos. Tem corpo alongado e quando é desfiado as lascas ficam mais duras, sendo por isso mais indicado para ser utilizado em bolinhos de bacalhau, ensopados, tortas e pirão.



Se você também está planejando preparar uma deliciosa bacalhoada nesta Páscoa, não deixe de conferir as **receitas** No Centro de SP.

BACALHAU EM CROSTA COM BATATAS E AZEITONAS🕒 **TEMPO DE PREPARO: 40 MIN**✂️ **RENDIMENTO: 2 PORÇÕES****Ingredientes**

- » 2 postas de bacalhau *Gadus Morhua* (200 gramas cada)
- » 400 gramas de batatas miúdas, com casca, cortadas ao meio
- » 2 colheres (sopa) de tomilho seco (ou 8 ramos frescos)
- » 60 gramas de azeitonas pretas fatiadas
- » 200 ml de azeite de oliva extravirgem
- » Manteiga para untar
- » Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
- » Salsa picada para decorar
- » Farofa de pão italiano (pão italiano torrado e processado com ervas e azeite)
- » 50 gramas de castanha do Brasil (sem casca) moída

Modo de Preparo

Disponha as batatas, pré-cozidas em água e sal, em um refratário raso, previamente untado, salpicando com tomilho, sal e pimenta-do-reino branca.

Cubra as postas de bacalhau, pelo lado da pele, com a farofa de pão italiano e as castanhas e coloque-as no mesmo refratário das batatas.

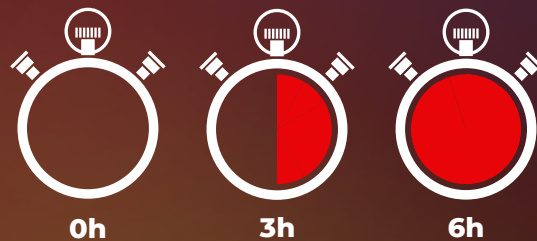
Adicione as azeitonas e regue com metade do azeite. Coloque o recipiente no forno pré-aquecido e asse por 35 minutos. Antes de servir, verifique se as batatas estão macias. Decore com a salsa picada.

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

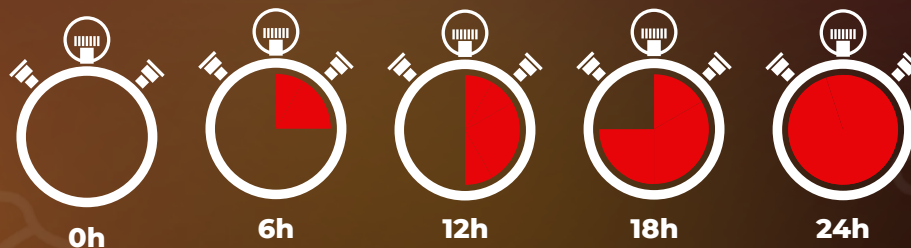
Dessalgando o Bacalhau

- 1- Compre o bacalhau nos empórios do Mercado ou da Zona Cerealista.
- 2- Lave-o em água corrente.
- 3- Dessalgue em água gelada e mantenha na geladeira.
- 4- Troque a água de acordo com o tamanho dos pedaços.
- 5- Prepare sua receita e bom apetite!

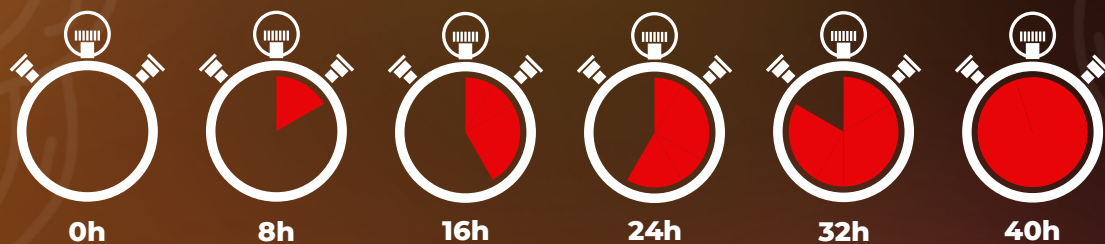
Bacalhau Desfiado: 6 Horas



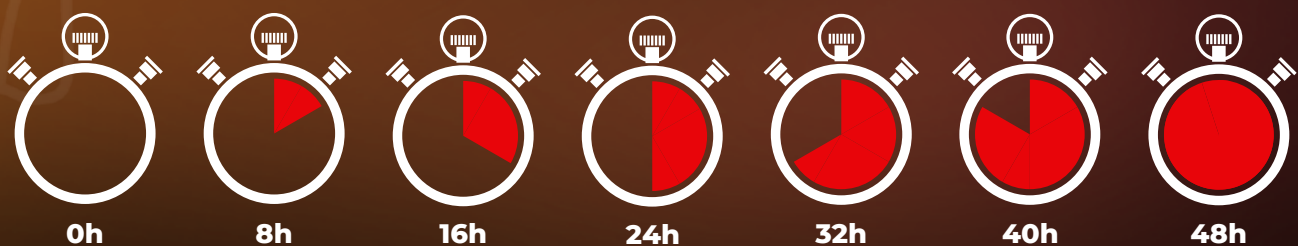
Postas Normais: 24 Horas



Postas Grossas: 40 Horas



Postas Muito Grossas: 48 Horas






**TUDO PARA
DEIXAR SUA
PÁSCOA AINDA
MAIS GOSTOSA**

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

Rua G - Box 26

 **(11) 3229-4009**

 **(11) 97686-7538**

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



PORTFÓLIO

ESPECIALIDADE EM CORTES SUÍNOS

Produtos selecionados de alto padrão de qualidade.



NOBRES E ESPECIAIS



LINGUIÇAS GOURMET



CORTES TRADICIONAIS



LINGUIÇAS MADEJU

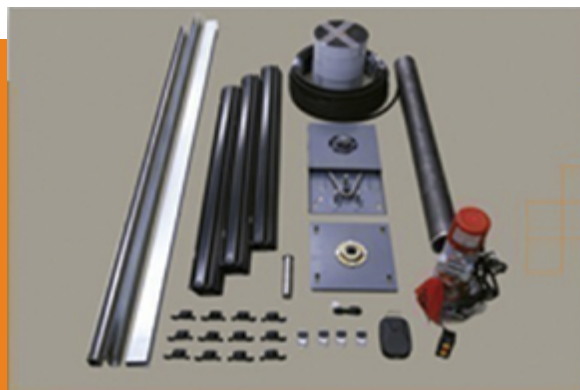




KITS COMPLETOS PARA PORTAS DE AÇO DE ENROLAR AUTOMÁTICAS

Inclui motorização adequada a cada projeto.

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



PINTURA ELETROSTÁTICA

Prestamos serviços de pintura eletrostática de alumínio e metais.

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

 (11) 94749-8330  easydoor.ind.br



PORTAS AUTOMÁTICAS DE ENROLAR

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

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





EMPÓRIO

ZUCCHINI

DESDE 1933





Além dos melhores pertences para feijoada, temos também linguiça Blumenau. Venha conferir!


**FAÇA SOL, FAÇA CHUVA,
FAÇA UMA DELICIOSA FEIJOADA!**

A melhor opção custo/benefício para eventos em família

www.emporiozucchini.com.br

 (11) 3312-0332

 (11) 97174-8799

 *Faça seu pedido!*

Para os amantes de teatro

Região central de SP possui ótimas casas para assistir a bons espetáculos.



Em São Paulo felizmente não faltam atrações artísticas e culturais, muitos delas tendo como palco tradicionais salas de teatros públicas, outras acontecendo em ambientes privados inaugurados mais recentemente, mas quase todas contando com o que há de mais moderno em iluminação e acústica e, assim, proporcionando uma experiência única.

Relacionamos aqui alguns desses espaços que ficam No Centro de SP, onde você pode apreciar ótimas peças, concertos musicais e espetáculos de dança, por exemplo. A programação atualizada você confere no site ou perfil do instagram de cada uma das casas. Divirta-se!



Municipal de São Paulo

Inaugurado em 1911, tem estilo arquitetônico inspirado na Ópera de Paris. Faz parte do Patrimônio Histórico do Estado de SP desde 1982, quando foi tombado. Possui notabilidade histórica também por ter sido palco da Semana de Arte Moderna, em 1922.

📍 Praça Ramos de Azevedo - Sé
🌐 theatromunicipal.org.br 
📷 [theatromunicipal](#) 



São Pedro

Em estilo eclético, predominantemente neoclássico com detalhes em art nouveau, foi inaugurado em 1917 e tombado em 1984. Gradativamente, a ópera passou a ocupar lugar de destaque em sua programação até que em 2010, com a criação da Orquestra do Theatro São Pedro, essa vocação foi reafirmada.

📍 Rua Barra Funda, 171 - Barra Funda
🌐 theatrosaopedro.org.br 
📷 [theatrosaopedro](#) 



Faap

A Fundação Armando Alvares Penteado (Faap) é referência na educação e na cultura do país e o seu teatro faz parte desta história. Uma curiosidade é que o espaço ainda estava em obras quando foi produzido o primeiro espetáculo, que estreou em 1972, mas somente em 1975 a sala foi aberta oficialmente.

📍 Rua Alagoas, 903 - Higienópolis

🌐 faap.br/teatro ↗

📷 [teatrofaap](#) ↗



Porto Seguro

Inaugurado em 2015 pela Porto Seguro com o objetivo de incentivar a cultura brasileira, o teatro possui programação eclética e ocupa uma área total de mais de 4 mil metros quadrados, com capacidade para 496 lugares. Tem estacionamento no local e um café gourmet inserido dentro de um Complexo Cultural.

📍 Alameda Barão de Piracicaba, 740 - Campos Elíseos

🌐 teatroportoseguro.com.br ↗

📷 [teatroporto](#) ↗



Renault

Inaugurado em 1929 como Cineteatro Paramount, passou a ser conhecido como Teatro Abril entre 2001 e 2012. Hoje, como Teatro Renault, oferece infraestrutura moderna e tecnologia de ponta, sendo palco escolhido pelos maiores musicais da Broadway. Seu foyer e a fachada em art nouveau são tombados pelo patrimônio histórico.

📍 Avenida Brigadeiro Luís Antônio, 411 - República

🌐 ticketsforfun.com.br/casas ↗

📷 [teatrorenaultoficial](#) ↗

Conheça também:



Bibi Ferreira

📍 Avenida Brigadeiro Luís Antônio, 931 - Bela Vista

📷 [teatrobibiferreiraoficial](#) ↗



Itália Bandeirantes

📍 Avenida Ipiranga, 344 - República

📷 [teatroitaliaband](#) ↗

Oficina

📍 Rua Jaceguai, 520 - Bixiga

📷 [oficinauznauzona](#) ↗

Ruth Escobar

📍 Rua dos Ingleses, 209 - Bela Vista

📷 [teatoruthescobar.oficial](#) ↗

Sérgio Cardoso

📍 Rua Rui Barbosa, 153 - Bela Vista

📷 [teatrosergiocardoso](#) ↗

PALETA DE CORDEIRO COM BATATAS E CEBOLAS**OFERECIMENTO: PORCO FELIZ****Ingredientes:**

- » 1 paleta de cordeiro
- » 1 xícara (chá) de vinho branco
- » 2 ramos de alecrim
- » 1 ramo de hortelã
- » 3 dentes de alho
- » Sal e pimenta a gosto
- » Azeite extravirgem a gosto
- » Suco de 1 limão
- » 3 cebolas cortadas em rodellas
- » 1 quilo de batatas

Modo de Preparo:

- » Em uma tigela, misture uma das cebolas cortada em rodellas com os dentes de alho, um dos ramos de alecrim, o ramo de hortelã, o suco de limão, o vinho branco e sal e pimenta a gosto.
- » Deixe o cordeiro marinando nessa mistura, coberto com plástico filme, por cerca de 24 horas dentro da geladeira.
- » Transfira o cordeiro para uma assadeira e leve-o ao forno coberto com papel alumínio por aproximadamente 3 horas (faltando 1 hora para finalizar, retire o papel para que a carne possa dourar).
- » Enquanto isso, cozinhe levemente as batatas cortadas em cubos e misture-as com azeite, sal e o outro ramo de alecrim.
- » Quando estiver faltando cerca de meia hora para o cordeiro terminar de assar, coloque na assadeira as batatas e as cebolas restantes, também cortadas em rodellas. Regue com azeite.
- » Assim que as batatas estiverem douradas e a carne no ponto desejado, retire a assadeira do forno e transfira para uma travessa que possa ser levada à mesa.

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





Porco Feliz
Carnes Nobres e Exóticas



- ✓ Avestruz
- ✓ Bovino
- ✓ Cabrito
- ✓ Capivara
- ✓ Cateto
- ✓ Coelho
- ✓ Cordeiro
- ✓ Cutia
- ✓ Faisão
- ✓ Jacaré
- ✓ Javali
- ✓ Leitoa
- ✓ Linguiça
- ✓ Paca
- ✓ Pato
- ✓ Queixada
- ✓ Suíno
- ✓ Vitelo




 **DELIVERY**

  **(11) 3322-5400**

 porcofeliz  porco_feliz



 **Faça seu pedido pelo site: www.porcofeliz.com.br/pedido**

Visite nosso site:
www.porcofeliz.com.br

Porco Feliz

SHOWROOM

Carnes Nobres e Exóticas

Mercado Municipal Paulistano (Mercadão) - Rua E - Box 26
Endereço: Rua da Cantareira, 306 - Centro - São Paulo - SP

Boi Feliz
Carnes Nobres e Exóticas

Conheça também nossa
boutique de carnes focada
em cortes bovinos.



SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



A partir de

R\$ 74,90

o quilo



Bacalhau Desfiado

Os melhores ingredientes para
suas receitas estão aqui!

BACALHAU & CIA
(Rua G – Box 26)

[☎ \(11\) 3229-4009](tel:(11)3229-4009) [📞 \(11\) 97686-7538](https://www.whatsapp.com/business/profile/976867538)



Apenas

R\$ 72,80

o quilo



Paleta ou Pernil de Cordeiro

Ótimos cortes para você preparar nesta
Páscoa. Temos outros, venha conferir.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

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



Somente

R\$ 175,80

o quilo



French Rack de Cordeiro

Também conhecido como carré
de cordeiro, é ideal para aquele
almoço especial!

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

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



Consulte

nossos

preços

Linguica Toscaninha

A famosa das churrascarias
você compra aqui com a gente!

MADEJU ALIMENTOS
(Rua da Costeira, 195)

[\(11\) 2781-6989](tel:(11)2781-6989) [\(11\) 99615-2979](tel:(11)99615-2979)



Somente

R\$ 28,90

o quilo

Panceta

Consulte opção de
entrega na sua região.

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

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



Apenas

R\$ 135,00

cada kit

Pertences para Feijoada

Ingredientes em quantidade para
servir até 10 pessoas.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

[\(11\) 3312-0332](tel:(11)3312-0332) [\(11\) 97174-8799](tel:(11)97174-8799)



Somente

R\$ 68,80

o quilo

Linguica Fresca Blumenau

Temos outros tipos de
embutidos. Consulte-nos.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

[\(11\) 3312-0332](tel:(11)3312-0332) [\(11\) 97174-8799](tel:(11)97174-8799)



Apenas

R\$ 15,00

cada

Caneca de Chopp Claro ou de Vinho

Na compra de 1 + 1 no mesmo dia,
você ganha + 1 por nossa conta.

CERVEJARIA THE LORDS

Piso Térreo - Rua H Boxe 11

(11) 98693-7944



Quintas, sextas

sábados e domingos

a partir das 12h

O Melhor do Mercado

Estamos te
esperando, vem!!!

IMPÉRIO DO CHOPP

(Rua K – Boxes 30 e 32)

(11) 94744-7736



R\$ 56,50

cada

sanduíche

Brazuca

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

MORTADELA BRASIL

(Mezanino 4)

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



Apenas

R\$ 56,00

a unidade

Pastel de Bacalhau

Preparado com o legítimo Gadus
macrocephalus, também conhecido
como Bacalhau do Porto.

MORTADELA BRASIL

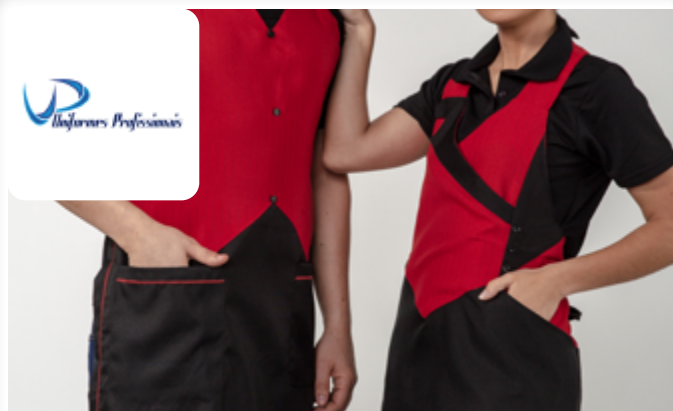
(Mezanino 4)

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

AQUI VOCÊ ENCONTRA
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS
E UTENSÍLIOS DE COZINHA!



(Rua Paula Sousa)



Uniformes Profissionais

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

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS
(Rua Paula Sousa, 404)

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



Consulte

nossos

serviços!

BRANCA

Bordados Personalizados

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

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS
(Rua Paula Sousa, 404)

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



Gravação

a laser

grátis

Facas de Todos os Tipos

Na compra de qualquer produto
que permita GRAVAÇÃO A LASER,
você não paga pela gravação!

REI DA CUTELARIA
(Rua Paula Sousa, 269)

(11) 3228-0500 (11) 94790-2921

OFERTAS

NO CENTR DE SP

Ofertas válidas durante o Mês de **Março/2024**
ou enquanto durarem os estoques.



SERVIÇOS ESPECIALIZADOS



AMIL EMPRESAS – SAÚDE

Corretor Habilitado Amil
Alberto Souza Daneu

 (11) 95984-0422



Objetos
metálicos
e obras de arte



Restauo e Conservação

Também desenvolvemos protótipos
para design e arquitetura.

ATELIÊ DE RESTAURO
ateliederestauo.com.br

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



Temos as
melhores
soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE
autoescolapineirense.com.br

 (11) 94736-1488

* Fotos meramente ilustrativas. As ofertas são válidas até a data informada (quando houver) ou então até quando durarem os estoques. Em caso de dúvidas, entre em contato diretamente com o comerciante no telefone indicado. ** Lembrando que é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos e, se beber, não dirija!



O melhor do
MERCADO MUNICIPAL
de São Paulo

O MELHOR
CHOPP DE
SAMPA



*Anor
Baroni*

Voz, violão e
gaita

@anorbaroni_oficial

MÚSICA *Ao Vivo*

Quintas, sextas, sábados e domingos

A partir das 12h

RUA K

BOXES 30 E 32



CERVEJARIA THE LORDS

- ✓ Mais de 150 rótulos de Cervejas Artesanais (Nacionais e Importadas)
- ✓ 8 torneiras de diferentes tipos de Chopp Artesanal Nacional (um deles de Chopp de Vinho)
- ✓ Aberto de Domingo a Domingo



📍 Localizado na rua mais badalada do Mercado de São Paulo
(Rua da Cantareira, 306 - Centro/SP)

Piso Térreo - Rua H Boxe 11

📷 [cervejaria_thelords](#)

☎ (11) 98693-7944



@barmortadelabrasil



@barmortadelabrasil



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

(11) 3311-0024

Comerciantes

Encontre os comerciantes por categoria:



Açougue



Empório



Avícola



Mercearia



Laticínios



Diversos



Peixaria



Quitanda



Gourmet

Localize também comerciantes e pontos turísticos classificados por ruas!

COMERCIANTES
no **Centro**
de **São Paulo**