

Especial folha gourmet

folhadepiraju.com



# Folha de Piraju



...um jornal a serviço da região

ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PIRAJU - QUINTA-FEIRA 18 DE ABRIL DE 2024 ESPECIAL Nº 6 ANO 59

EDIÇÃO DIGITAL

@folhadepiraju

WHATSAPP  
(14) 99666-1014  
(14) 99862-8765

EMAIL  
contato@folhadepiraju.com

FACEBOOK  
fb.com/jornalfolhadepiraju

(14) 99862-8765  
(14) 99666-1014

## BOROGODÓ ousa e acerta.





**BOROGODÓ**

## Hummm ! É tempo de

O caçula dos restaurantes locais o Borogodó foi escolhido para estreiar a nova seção da Folha de Piraju (Folha Gourmet) pela sua diversidade que abrange públicos de idades e gêneros diferenciados além do resgate a pratos típicos da real cozinha brasileira. Casas novas, casas antigas, restaurantes badalados, outros nem tanto, trailers de lanches e butecos da periferia famosos pela boa comida que oferecem aos usuários serão visitados pela fina lupa dos comentaristas do jornal digital e on line e seus cardápios exibidos. Diversidade na hora de comer será o nosso lema, almejando orientar os leitores na hora de escolher o lugar certo para a ocasião esperada.

O Borogodó localizado no recinto da Fecapi em Piraju e administrado pelo jovem empresário Nando Carrara, responsável também pela casa noturna Falls, às margens do Paranapanema. Estivemos domingo lá, para o almoço. O local, desnecessário dizer, é super - agradável: um amplo pátio ao ar livre (para quem prefere comer lá fora) e a área interna, menor, mas acolhedora. Como era cedo tinha pouca gente (lotou depois) o que nos propiciou, logo de cara, pronto atendimento, com uma cerveja gelada saltando rapidinho à nossa frente. Pude notar vários garçons por ali, o que é ótimo sob todos os aspectos: nada pior do que ficar esperando quando o pessoal é escasso. O serviço de buffet estava sendo montado,



mas escolhemos mesmo o à la carte. Optamos de cara por algumas porções tradicionais que acabaram servindo de entrada: mandioca e anéis de cebola, de generosas proporções, capazes de alimentar uma família. No ponto exato e crocantes de dar gosto, fizeram o acompanhamento perfeito para a cervejinha gelada que descia tão bem.

Além do arroz branco (indispensável), da salada de folhas verdes, perfeita, e do pãozinho especial, acabamos optando – pelo prato principal – pelo filé mignon ao molho de gorgonzola - iguaria que eu ainda não havia visto em restaurante nenhum da cidade. Ou em poucos da região, sou forçado a admitir. Nossa escolha acabou se revelando um verdadeiro triunfo: o

molho de queijo azul, borbulhante e espesso, exalando fumaça é o contraponto ideal à excelente carne oferecida pelo Borogodó. Entre porções, filés, arroz e molhos nos fartamos tanto que tornou-se impossível optar por outro prato. Pena. Com certeza ficará para a próxima vez, já que o cardápio do Borogodó é irresistível: dêem só

uma olhada nessa dicas da cozinha do restaurante: além do já citado filé mignon ao molho de queijo gorgonzola, os clientes podem escolher pirarucu feito à moda amazônica ou alguns dos deliciosos bolinhos da casa: bacalhau, queijo gorgonzola e o famoso “Ó do Borogodó”: porpeta de costela com queijo. O Borogodó ousa, inova e acerta sempre. Bem que Piraju estava precisando deste frescor gastronômico, com pinta de chique mas com o pé no chão. O próprio nome já o define: comida para gente que curte comer, independente de classe social. Ah, ia me esquecendo: tomamos sobremesa sim: sorvete de açaí com granola. Numa casa de sabores tão brasileiros, poderia ser diferente? Bon appetit e até a próxima.





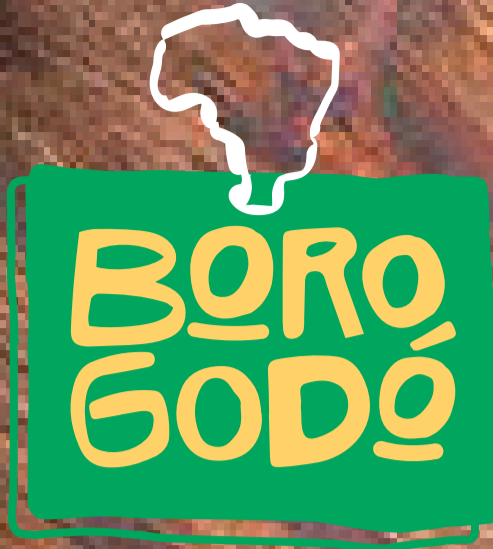
# Horário De Funcionamento

- Segunda e Terça: fechado
- Quarta a Sexta: a partir das 18:00
- Finais de semana: a partir das 10:00

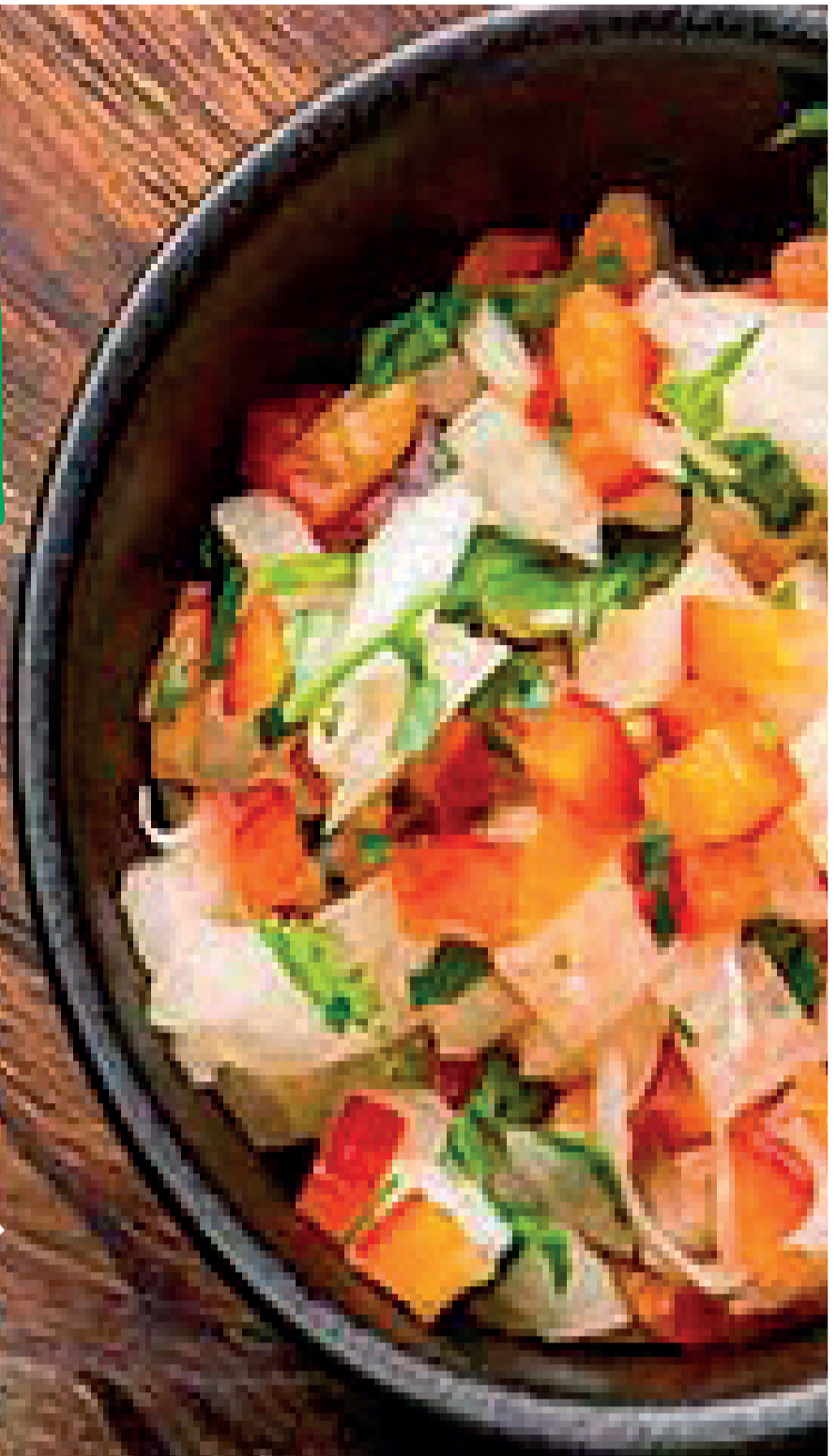








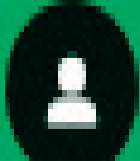
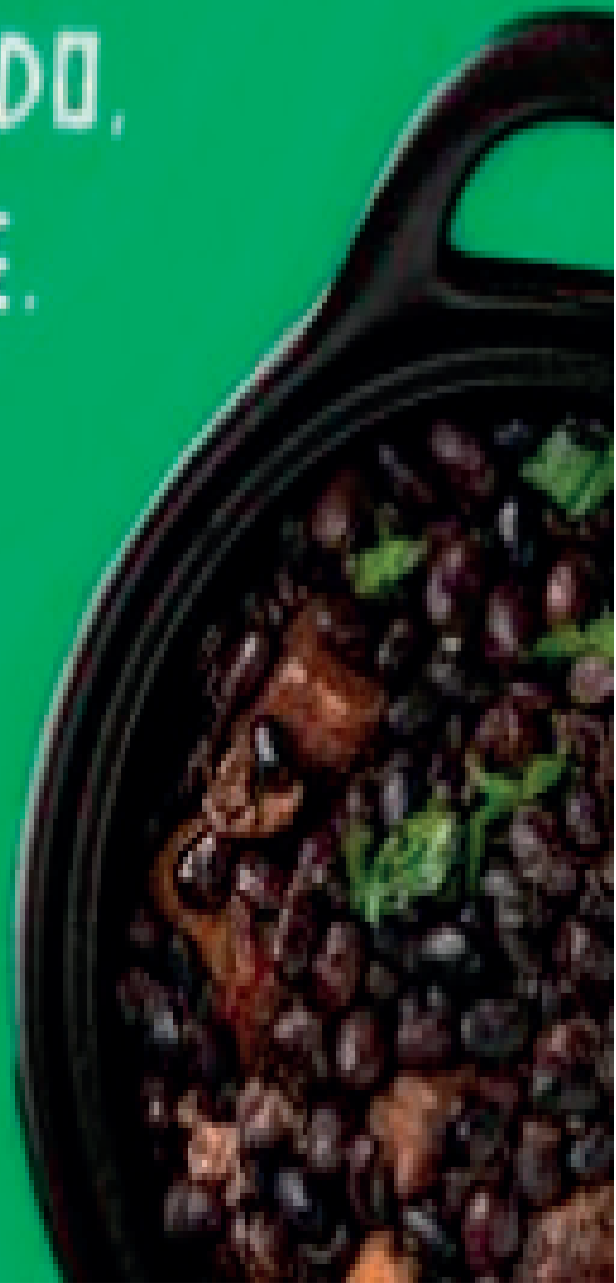
SAMBA &  
FEIJUCA &  
GELADA &  
BOROGODÓ





# BOROGODÓ

AQUILO QUE TORNA ALGO OU  
ALGUÉM MUITO ATRAENTE,  
IRRESISTIVEL; CHARME:  
CONQUISTOU TODO MUNDO  
COM SEU BOROGODÓ.  
DEMONSTRAÇÃO DE CUIDADO,  
AFETO, CARINHO, AMIZADE.







folhadepiraju.com

## Folha de Piraju

Fundado em 1965

### DIRETOR ADMINISTRATIVO

JOSÉ ELÓI SOARES CAPUTO

### EDIÇÃO E JORNALISTA RESPONSÁVEL

MARIA ÂNGELA RAMOS (MTb 19848)

E-mail -

jornalfolhadepiraju@gmail.com

[folhadepiraju59@gmail.com](mailto:folhadepiraju59@gmail.com)

### Telefones e WhatsApp

14- 996661014 ou 998628765

Os artigos assinados são de responsabilidade dos autores, não expressando necessariamente a opinião da Folha de Piraju.

Gráfica de edições impressas- Jornal da Cidade Bauru

**PORTAL/SITE** [folhadepiraju.com](http://folhadepiraju.com)

Várias Regiões do interior de SP

**NA REGIÃO DE PIRAJU:** Timburi, Manduri, Óleo, Tejupá, Sarutaiá, Águas de Santa Bárbara, Iaras, Santa Cruz do Rio Pardo, São Pedro do Turvo, Ipaussu, Bernardino de Campos, Ourinhos, Chavantes, Canitar, Ibirarema, Avaré, Taquarituba, Itai, Arandu, Paranapanema

### REDES SOCIAIS



<https://www.facebook.com/jornalfolhadepiraju/>  
<https://www.facebook.com/diariodepirajueregiao/>  
<https://www.facebook.com/FolhaMaisRegiao/>



<https://www.instagram.com/folhadepiraju/?hl=p>

### Editais

### PUBLICAÇÕES OFICIAIS

ATAS, EDITAIS EM GERAL, EDITAIS JURIDICOS, LICITAÇÕES, ATOS MUNICIPAIS, EMPRESAS PÚBLICAS E PRIVADAS, ASSEMBLÉIAS, BALANÇOS, AVISOS, COMUNICADOS, PUBLICAÇÕES DE CONCURSOS, RECOMENDAÇÕES DO MP, PUBLICAÇÕES DE CORREIÇÕES, LISTA DE JURADOS e outras publicações legais.

Contato pelos telefones ou zap 14- 996661014 ou 998628765

Para ver as publicações NO SITE clique no link [folhadepiraju.com/editais](http://folhadepiraju.com/editais)



# Buffet Livre



\$ 39,90



Cortesia da casa

Não utilizamos óleo vegetal

