

# Gastronomia

## 24 horas

Dentro do Terminal Rodoviário é possível encontrar pratos que atendem a todos os paladares, a qualquer hora do dia

**C**om duplo ambiente personalizado, o Restaurante Norte Sul criou uma conexão perfeita entre a simplicidade e a sofisticação gastronômica. O cardápio foi elaborado pela chef de cozinha internacional Fabiana Augusta da Silva – filha do proprietário do espaço, Cícero Augusto da Silva – especialmente para atender todos os tipos de paladares, a qualquer hora do dia. E deu certo: há mais de duas décadas o restaurante funciona 24 horas no Terminal Rodoviário.

Para aqueles que preferem um prato mais elaborado, o carro-chefe da casa é o risoto de camarão, feito com arroz parboilizado, flambado ao vinho branco seco, acompanhado da tradicional polenta frita e da salada da casa, que leva alface com

**A galinhada "caipira" ou "tradicional", servida na própria panela de ferro, está entre os pratos mais pedidos da casa**

bacon torrado, croutons e molho de mostarda. Atrás do risoto, o prato mais pedido pela clientela é a galinhada. O prato é servido ainda borbulhando na própria panela de ferro em que foi preparada. E ainda é possível escolher entre a galinha "caipira" e a "tradicional".

"Nosso ponto forte é atender bem nossos clientes e estar numa constante busca da perfeição e com um cardápio bem variado, atendendo ao mais exigente paladar", explica o gerente da casa, Marcelo Pereira da Silva. Entre a lista de variedades, ainda vale destacar o lombo de cordeiro, o

risoto de palmito e o arroz-carreteiro, que além do charque leva em sua receita filé de porco, paio e amêndoas. Sem falar dos sucessos nas madrugadas, como a canja e os pratos à la carte. Os pratos servem a partir de duas pessoas e acompanham salada da casa e polenta frita.

No quesito bebidas, o Restaurante Norte Sul não fica atrás de nenhum outro. "Temos todas as bebidas que um bom restaurante tem e ainda uma excelente carta de vinhos", conta Silva. Se não bastasse toda essa rota gastronômica, os clientes podem escolher por sabore-

ar os pratos em um espaço aberto ou em um salão social mais reservado, com ar condicionado. "Este, no final de semana, tem até que fazer reserva", alerta o gerente.

Apesar de estar dentro da rodoviária, o Norte Sul 24 horas caiu no gosto de toda Londrina e, claro, daqueles que estão de passagem pela cidade. A boa fama rendeu o prêmio de Melhor Restaurante de Rodoviária do Brasil, concedido pela Agência Nacional de Transportes Terrestres em 2007.

**ONDE ENCONTRAR:** Avenida 10 de Dezembro (Via Expressa), 1.830. Fone 3324-7822. Aberto 24 horas todos os dias.

**Risoto de camarão,** feito com arroz parboilizado, flambado ao vinho branco seco, acompanhado da tradicional polenta frita e da salada da casa

