

Outback lança café da manhã americano em unidade da Barra

Promoção é válida até 31 de maio, aos finais de semana e feriados, das 7h30 às 11h30

Por Deborah Gama

O Outback Steakhouse conta com um café da manhã caprichado, com opções para todos os gostos. O menu é composto por 12 alternativas, das quais nove são versões salgadas, além de bebidas quentes e frias, combos para compartilhar e opções para as crianças, com valores que partem variam entre R\$15,90 a R\$69,90. As mudanças estão disponíveis apenas na unidade Casinha, na Barra da Tijuca, entre os dias 21 de fevereiro e 31 de maio, aos finais de semana e feriados, das 7h30 às 11h30.

Durante o período matutino, não será possível pedir pratos do cardápio comum. A iniciativa é inspirada na cultura de alimentação dos Estados Unidos e acompanha mudanças de hábitos dos consumidores. A marca ainda não confirmou se vai prorrogar a ação ou torná-la fixa no cardápio brasileiro. Entre os destaques, estão a Ribs & Cheese on the Toast (R\$44,90), uma releitura da famosa Ribs on



Café da manhã do Outback tem panquecas, omelete e bolos

the Barbie desfiada, servida sobre pão filão tostado, com requeijão temperado e mix de queijos gratinado. O cardápio ainda inclui outras opções de torradas, como Cheese Toastie (R\$44,90), Avocado Toast, Mushroom Toast from

Tasmania. Os Scrambled Eggs (R\$36,90), com variações como Bacon (R\$46,90) e Ribs (R\$52,90) desfiada, completam o menu salgado junto com o Cheese Omelette e Alice Springs Omelette (R\$53,90),

todos servidos com pão – à escolha entre o italiano artesanal ou uma releitura do tradicional pão australiano tostado na chapa –, requeijão e um acompanhamento, como Golden Coast Potatoes, fritas ou Avocado Cream.

Entre as opções doces, o cardápio reúne releituras de clássicos como waffles (R\$37,90) e panquecas americanas (R\$38,90), servidos com caldas de doce de leite Havana, chocolate ou American syrup — e frutas frescas, como banana ou morango. Para compartilhar, há ainda as Sunrise Pancakes, com seis unidades, bem como o Ultimate Chocolate Cake (R\$39,90), que pode ser incrementado com uma bola de sorvete, disponível também na versão individual. Para beber, os clientes poderão optar por Marshmallow Hot Chocolate (R\$27,90), Havanna Iced Latte (R\$19,90) e, mantendo a tradição hospitaleira do Outback, serão oferecidos refis de café coado, leite e chás, por R\$15,90, além de itens já tradicionais do cardápio, como refil de refrigerantes e sucos variados. O menu contará ainda com os drinks Cold Baileys Coffee e a Mimora (R\$29,90), bebida gelada à base de suco de laranja, morango e espumante.

Casa Bauducco lança novo menu italiano

Depois de marcar o setor de cafeterias ao servir a icônica fatia de Panettone quente durante o ano todo, a Casa Bauducco, área de negócio D2C (Direct to Consumer) da Bauducco, anuncia um dos movimentos mais importantes da sua história: seu novo menu, que traz como conceito “Degustar é uma arte” em campanha desenvolvida pela Ampfy.

Com mais de 200 unidades no país, a rede de franquias eleva a experiência da gastronomia italiana no Brasil. Seu cardápio exclusivo, que combina receitas inéditas e releituras sofisticadas, é uma boa pedida para o Dia Nacional do Imigrante Italiano, em 21/02, e oferece opções completas que ampliam os momentos de consumo: do café da manhã e brunch ao almoço, café da tarde e jantar. Essa curadoria de produtos proporciona uma nova forma de viver a pausa, com sabor, qualidade e aconchego. De acordo com Elio França, Chief Business Unit D2C da Bauducco, “o lançamento é a consolidação da nossa visão completa para a Casa Bauducco. Após revitalizarmos o ambiente físico e a identidade visual em 2024 para criar o que chamamos de ‘um sentimento chamado casa’, agora levamos essa sofisticação para o produto, que é o epicentro da experiência”. O executivo ainda conta que “não é apenas uma expansão de



Infográfico mostra as cidades de onde as iguarias foram inspiradas

itens; é uma evolução estratégica para nos posicionarmos como uma cafeteria premium que valoriza a exclusividade e a diversidade do menu, com foco na experiência. É nesse ponto que a essência italiana se encontra com a nossa jornada de ‘contemporização’ e celebra a arte de degustar em qualquer momento do dia.”

A essência do novo menu

A estratégia está estruturada em quatro pilares que orientam a atuação da Casa Bauducco: Arte do Fazer, Arte do Servir, Arte de Presentear e Arte de Degustar, esse último pilar

central do novo cardápio, concebido para estimular todos os sentidos e ampliar a experiência gastronômica. É nesse contexto que o menu ganha forma. A proposta convida o consumidor a transformar a pausa do dia a dia em um momento de apreciação, explorando sabores, texturas e aromas inspirados na gastronomia italiana, em uma experiência que vai além do paladar. “Queremos que cada cliente sinta que degustar é um ato de pausa e contemplação. Cada receita foi pensada para despertar sensações, contar histórias e revelar nuances que só aparecem quando nos per-

mitimos viver o momento. Na Casa Bauducco, a arte sempre esteve presente, no modo de fazer, de servir, de presentear. Agora, com a nova proposta, essa jornada se completa também na arte de degustar”, explica Elio França. Essa abordagem reforça o posicionamento da rede de cafeterias em um território mais sofisticado, sensorial e genuinamente italiano, consolidando a evolução da marca. **Pratos salgados** 1- Arancini (bolinhos de risoto): Origem na Sicília. Nome significa laranja, pelo formato, tamanho

e cor após empanar e fritar. Caprese e Frango com requeijão cremoso. 2- Tortano (pão italiano recheado): Origem na região de Nápoles. Preparado com a massa madre. Calabresa fatiada. 3- Pinsa Romana (massa leve e crocante, similar à pizza): Origem Império Romano. Pinsa vem do latim que significa alongar (formato oval). Caprese e Calabresa. 4- Trapizzino (formato triângulo de pizza recheado): Origem em Roma. Comida de rua. Presunto royale com requeijão cremoso e Caprese. 5- Mini Panettone salgado: Origem desconhecida, porém popular em lares italianos, receita mais caseira, fatiado. Presunto royale com requeijão cremoso, Frango com requeijão cremoso e Três queijos.

Sobremesas

1- Panacotta de frutas vermelhas: Origem em Piemonte. Significa “nata cozida”, ou seja, um creme consistente com calda de frutas vermelhas. 2- Tiramisù: Origem na região de Veneto, provavelmente Treviso. Significa “levantar-me” em referência aos ingredientes com base de mascarpone, biscoito Champagne, café e chocolate. 3- Crostata doce: Origem ligada à cidade de Nápoles. Cada região tem sua receita, mas a base é que seja crocante de recheio de frutas. Frutas vermelhas e Pistache.