

BATEL NEWS

Curitiba - Ano 1 - Edição 01 - Julho.2023



SPA NA GONÇALVES DIAS

Impressionante a variedade de terapias disponíveis, do Buddha Spa Curitiba Batel, com mais de 20 opções para escolher, os clientes podem explorar diferentes abordagens e técnicas terapêuticas para encontrar aquela que melhor se adapta às suas necessidades. | PÁG. 4

Curitiba é a capital do inverno!



Tem cheirinho de lenha no ar. “A estação mais esperada pelo curitibano já está preparando a mesa para o banquete de vinhos e gastronomia, sem esquecer do Dia dos Pais que logo chega para esquentar as vendas no comércio do Batel. | PÁG. 8



Health & Comfort no Petit Batel

Em plena Comendador Araújo, um espaço totalmente ambientado nos anos 50, oferece um pão que estala ao morder. “Essa bakery tem tudo haver com o seu bairro.”

| PÁG. 6

“Vem aí Albayan, a Doceria árabe que faltava para completar o sabor da tarde de inverno no Soho”

| PÁG. 8

Uma história que vem de berço !

Tradição e qualidade é um binômio que o curitibano sabe valorizar. “A prova disso é o primeiro açougue da região, fundado nos anos 60 pela família Gerimias. “O neto toca hoje o negócio que prosperou muito desde a sua fundação por alegrar a cozinha dos bairros nobres de Curitiba.

| PÁG. 5



O rock'n'roll inglês está de casa nova na Vicente Machado



O chef e empresário Valter Camargo aposta no pub em Curitiba ilustrando a foto de Curitiba by night. “Com delivery de comida prá inglês ver...”

| PÁG. 4

Editorial

Batel News:

Uma Nova Identidade com Tradição e Foco nos Bairros - Abordando Sustentabilidade, Urbanização, Cultura e Valorizando o Comércio Local

Com uma tradição de excelência e compromisso com a informação de qualidade, temos o prazer de apresentar a vocês o “Batel News”. Como um jornal renomado e reconhecido, estamos empenhados em trazer uma cobertura abrangente e aprofundada sobre temas relevantes como sustentabilidade, urbanização, cultura e segurança. Além disso, valorizamos imensamente o comércio local e nos dedicamos a destacar as histórias e realizações dos empreendedores que tornam nossos bairros únicos. O “Batel News” mantém suas raízes tradicionais, enquanto abraça uma nova identidade, visando informar, inspirar e fortalecer nossa comunidade.

Estamos comprometidos em trazer um jornalismo ético e imparcial. Nosso objetivo é informar, educar e entreter, sempre baseados em fatos e fontes confiáveis. Valorizamos a diversidade e a inclusão, e nos esforçaremos para dar voz a todos os grupos e segmentos que compõem esses bairros e toda a cidade de Curitiba.

Para acompanhar o ritmo acelerado do mundo moderno, o “Batel News” estará presente tanto no formato impresso, para aqueles que apreciam a experiência de folhear as páginas, quanto no formato digital, acessível a todos através do nosso site e redes sociais. Estaremos sempre conectados e abertos ao diálogo com vocês.

Portanto, queridos leitores, convidamos vocês a embarcarem nessa jornada conosco. O “Batel News” está aqui para informar, inspirar e celebrar o melhor dos bairros Batel, Água Verde, Seminário e de toda a cidade de Curitiba. Contamos com a participação de cada um de vocês para tornar esse jornal uma referência de qualidade e relevância em nossas comunidades.

Até a próxima edição!

A equipe do “Batel News”

Expediente

BATEL NEWS Publicação de Ivo Moscalesky Grupo de Comunicação Publicidade / Orgânica Soluções Digitais / MaxFi Marketing & TI - Curitiba PR - Bento Viana 947 Batel; João Pessoa PB - Av. Sen Ruy Carneiro, 556 Tambaú; Sobral CE - Av Dr. guarany, 1038/1092 Boulevard do Arco. Cnpj 78897410/0001-74 | **Editora:** Jornalista Raissa Mello - E-mail: editorial@batelnews.com.br - Tel.: +55 41 98446-2948 | **Comercial:** Ivo MOSCALESKI - E-mail: comercial@batelnews.com.br - Tel.: 41 99242-0888 | **Tecnologia e desenvolvimento:** Rodrigo Amaral - E-mail: artes@batelnews.com.br | **Diagramação:** Aldemir Batista - Editora Exceuni (41) 99983-3933 | **Impressão:** Press Alternativa (41) 3657-2864

AS MATÉRIAS NÃO ASSINADAS SÃO DE RESPONSABILIDADE DE SEUS AUTORES

Viver Bem

Por Caroline Iachulsi - Biomédica Esteta - CRBM 2440



“Desmistificando o skincare para a estação...”

Com a mudança de clima, o frio e o ar seco do inverno é comum sentir o ressecamento da pele algumas vezes ainda a irritação e descamação da mesma. Para quem já tem uma rotina de skincare definida tende a não sentir tanto os efeitos nessa época do ano, uma vez que a pele recebe cuidados diários como hidratação por exemplo. Porém nem sempre a rotina nos permite ter esse cuidado com tanta disciplina, e também nem sempre acertamos de primeira os produtos ideais para cada tipo ou condição de pele.

Pensando nisso, trazemos no âmbito estético vários procedimentos que podem auxiliar nesses cuidados, como o Skinbooster por exemplo, que consiste na aplicação de ácido hialurônico (diferente do utilizado no preenchimento facial) nas camadas mais profundas da pele estimulando uma hidratação intensa e melhorando também a sua elasticidade. Algumas linhas de expressão já podem ser suavizadas com esse procedimento devido ao alto poder hidratante.

Por se ter um clima com baixa incidência de raios UV, neste período também é recomendado tratar ainda algumas disfunções com manchas, melasma, cicatriz de acne, desidratação, entre outras queixas as quais utilizamos produtos para renovação celular como Peelings (químicos ou físicos) ou até mesmo Lasers de alta potência, como no caso do Lavieen, sendo este último um laser fracionado que atinge a camada mais aparente da pele, uma tecnologia recente no mercado que tem sido cha-

mada de “skincare inteligente”, ou seja, com uma sessão é possível ter resultados semelhantes a 4 a 6 semanas de tratamento com cremes tópicos diários.

Outro fator interessante dessa tecnologia é a utilização de maquiagem no mesmo dia do procedimento, algo que com peelings químicos convencionais não é possível. E os benefícios não param por aí, a aplicação é rápida (cerca de 30 min) e a ardência e vermelhidão tendem a durar poucos minutos, além de que o efeito “rebote” que percebemos em diversos tratamentos é difícil de ocorrer quando aplicado por profissional habilitado e com os parâmetros corretos para cada tipo de pele.

E por fim vamos a algumas dicas que podem ajudar você a cuidar mais da sua pele nesse inverno. Em primeiro lugar e de extrema importância, o uso de protetor solar, afinal não é segredo pra ninguém o quão necessário ele é, não apenas se tratando de aparência, mas também de saúde. Utilize sempre após a limpeza do rosto um hidratante para manter a umidade da pele. Evite banhos longos e quentes bem como o uso de sabonetes agressivos que podem remover a oleosidade natural da pele. Não se esqueça dos lábios, uma manteiga de cacau já é o suficiente para mantê-los hidratados e protegidos. Quando estiver ao ar livre proteja-se do vento e do frio. E por último mais não menos importante dê preferência a alimentos ricos em nutrientes, aqueles que são ricos em ácidos graxos e ômega 3 ajudam a manter a hidratação da pele e é claro, beba muita Galiza água!

Antes de tudo você!

Descubra de que forma a Oligoflora pode ajudar você. Aponte a câmera para uma sessão gratuita:

“Revitalização facial com peeling de diamante”
Agende agora:
curitiba.oligoflora.com.br

facebook.com/oligofloracuritibaoficial/
instagram.com/oligofloracuritiba/
www.oligoflora.com.br/curitiba/

41 3093-5270

OligoFlora Estética funcional

Você de bem com a vida!

Rua Acyr Guimarães, 196 - Água Verde

Almakan: uma deliciosa fusão entre a culinária árabe e o paladar brasileiro

Localizado na Avenida Iguazu, 2820, em um espaço charmoso com lustres e vitrais árabes, encontra-se o Almakan, um verdadeiro deleite para os amantes da culinária árabe. Sob a liderança de Fernanda Bini Guis, esse restaurante combina sabores tradicionais do Oriente Médio com uma adaptação ao paladar brasileiro, em especial ao curitibano.

No Almakan, a comida árabe é elevada a outro nível, com pratos cuidadosamente preparados para proporcionar uma experiência gastronômica única.



Um exemplo fascinante é o kibe cru, que apresenta uma proporção generosa de carne em relação ao trigo, lembrando a famosa carne de onça, um clássico da culinária curitibana.

Além do cardápio inovador e saboroso, o Almakan oferece aos seus clientes uma atmosfera encantadora. O espaço é decorado com lustres e vitrais árabes, transportando os visitantes para uma verdadeira imersão cultural enquanto desfrutam de suas refeições. O ambiente acolhedor e acolhedor é ideal para celebrar ocasiões especiais, encontros româ-

nticos ou simplesmente para desfrutar de uma experiência gastronômica memorável.

Se você está em busca de uma culinária árabe autêntica, mas adaptada ao paladar brasileiro, o Almakan é o lugar certo. Com sua localização privilegiada e ambiente encantador, esse restaurante promete transportar você para uma jornada gastronômica única e inesquecível.”

Espero que esta versão corrigida reflita com precisão as características do Almakan. Aproveite sua experiência culinária no restaurante!



FRÜHLING
BOLOS, TORTAS E DESCOBERTAS

FRÜHLING BOM RETIRO

Av Des. Hugo Simas, 2010
Bom Retiro, Curitiba/PR



FRÜHLING BATEL

Av. Dr. Carlos de Carvalho, 1286
Batel, Curitiba/PR



Acesse e
saiba mais em
fruhling.com.br

Saboreie o **melhor**
pedaço do seu dia.



@fruhlingbolosetortas



@fruhlingbolosetortas



@fruhlingbolosetortas

Ganhe 15% de desconto em toda a linha Empório
utilizando o código **JORNALDOBATEL15**. Validade: julho/23

Desfrute da gastronomia e cultura de Londres no coração do Batel no London Rock Pub

Se você está em busca de uma experiência autêntica da cultura e gastronomia londrina no coração do Batel, o London Rock Pub é o lugar ideal. Localizado em uma das regiões mais vibrantes da cidade, o pub proporciona uma imersão na atmosfera britânica, oferecendo uma variedade de pratos clássicos de Londres e um ambiente temático encantador.

Adentrar o London Rock Pub é como fazer uma viagem gastronômica para as ruas de Londres. O cardápio traz uma seleção de pratos icônicos que certamente agradarão aos paladares mais exigentes. Entre os destaques estão os burgers Hot Jagger, burger de Picanha,

Costela, Pernil, Cordeiro e Frango, acompanhados pelos tradicionais molhos ingleses. As opções de porções incluem fritas, onion rings e fish n'chips, prato típico britânico que não pode faltar.

Ambientado com decoração temática inglesa, o London Rock Pub cria uma atmosfera envolvente que transporta os visitantes para as ruas de Londres. Bandeiras do Reino Unido, elementos decorativos característicos e referências a ícones britânicos preenchem o espaço, criando uma experiência autêntica e acolhedora. A



música, com foco no Rock n' Roll britânico, completa a atmosfera única do local.

O pub oferece uma seleção de bebidas que certamente agradarão aos apreciadores de cervejas e drinques. Além

das opções clássicas, você encontrará uma variedade de cervejas artesanais nacionais e importadas, proporcionando uma verdadeira experiência britânica.

Localizado no coração do

Batel, o London Rock Pub é de fácil acesso para os moradores e visitantes da região. Aberto de segunda a quinta-feira das 17h à 0h, e nas sextas e sábados das 17h às 02h, é uma excelente opção para desfrutar de um happy hour após o trabalho ou para aproveitar o final de semana com amigos e familiares.

Se você está em busca de uma experiência gastronômica autêntica e quer vivenciar um pedacinho de Londres no coração do Batel, não deixe de visitar o London Rock Pub. Com sua gastronomia deliciosa e ambiente envolvente, ele é o lugar perfeito para mergulhar na cultura britânica e saborear os pratos clássicos de Londres.

Desconecte-se e cuide de si mesmo no Buddha Spa Curitiba Batel

No mundo agitado em que vivemos, muitas vezes nos encontramos imersos em uma rotina estressante, onde a pressão do trabalho e as demandas diárias podem levar ao esgotamento físico e mental.

É nesses momentos que a necessidade de relaxar e cuidar de si mesmo se torna crucial para manter o equilíbrio e a saúde. Felizmente, em Curitiba, há um oásis de tranquilidade e bem-estar chamado Buddha Spa Curitiba Batel.

Com mais de 20 anos de atuação nas áreas de terapias corporais, faciais e especialistas em bem estar e relaxamento o Buddha Spa é a maior rede de Spa Urbano do país, atualmente com mais de 70 unidades distribuídas entre as cidades de São Paulo, Ribeirão Preto, Piracicaba, Rio de Janeiro, Campina Grande e Goiânia e Curitiba.

Cansados da correria do dia a dia e interessados em mudar a própria rotina e a qualidade de vida, após uma longa carreira no Brasil, Europa e também na Argenti-

na, o casal João e Luciana Grigoli, escolheram a capital paranaense como casa. João era executivo e Luciana formada em gastronomia e possuía uma confeitaria. Juntos resolveram abrir o SPA para trabalhar com o bem-estar e também promover isso aos clientes. Após optarem pelo Buddha Spa, começou a escolha pelo espaço de Curitiba que receberia o empreendimento. Segundo João, mais de seis casas estavam entre as opções e, após muita análise optaram pela casa que tem uma configuração perfeita para as instalações do SPA.

Uma das vantagens do Buddha Spa Curitiba Batel, e a localização no coração do bairro Batel em um dos endereços mais charmosos da cidade, próximo ao Shopping Patio Batel, restaurantes e outros pontos de referência. Um refúgio acolhedor e relaxante que desperta os 5 sentidos, onde os clientes podem desfrutar de uma ampla variedade de terapias, produtos, aromas, chás, tudo preparado para aliviar o es-



trêsse, revitalizar o corpo e renovar a mente.

No momento em que você adentra o Buddha Spa Curitiba Batel, é recebido por uma equipe dedicada e pro-

fissional, pronta para proporcionar uma experiência única de bem-estar. O atendimento acolhedor e personalizado é uma marca registrada do spa, onde cada cli-

ente é tratado com cuidado e atenção, garantindo que suas necessidades individuais sejam atendidas, proporcionando um momento de pausa em meio à agitação cotidiana.

Outro ponto impressionante a variedade de terapias disponíveis, do Buddha Spa Curitiba Batel, com mais de 20 opções para escolher, os clientes podem explorar diferentes abordagens e técnicas terapêuticas para encontrar aquela que melhor se adapta às suas necessidades. Desde massagens relaxantes, revitalizantes, desportiva, shiatsu até tratamentos estéticos e os tradicionais Day Spas.



Açougue Carnegel: Uma história de tradição, superação e qualidade

Fundada em 1967, a Carnegel se reinventa para atender seus clientes cada vez melhor

O Açougue Carnegel tem uma história repleta de dedicação e qualidade. Fundada em 15 de fevereiro de 1967 com o nome de Casa da Carne Ltda., por Henrique Manoel Gerimias e Maria de Lourdes Gerimias é um verdadeiro exemplo de perseverança e empreendedorismo familiar.

O casal recém chegado de Maringá com seus quatro filhos, sendo ele caminhoneiro e ela costureira, apostando num futuro melhor, investiram suas economias na construção do empreendimento. Porém, um ano após a inauguração Maria de Lourdes enfrentou o falecimento repentino do Henrique Manoel, levando a então costureira a enfrentar esse novo desafio de, além de costurar seus vestidos à noite e cuidar dos filhos, garantir que a recém-inaugurada Casa da Carne continuasse funcionando.

Quase vinte anos se passaram e em 1986, durante o governo Sarney, o país enfrentava o problema da hiperinflação, o que levou o governo a instituir o congelamento de preços para bens de consumo, incluindo carnes frescas. Os temidos "Fiscais do Sarney" estavam por todos os lados e a crise financeira já assolava a maioria dos pequenos comerciantes. Não foi diferente para a Casa da Carne que devido a todas as dificuldades econômicas e de disponibilidade de mercadoria acabou abrindo falência. No mesmo ano o Sr. Daniel Gerimias, filho mais velho de quatro irmãos, teve uma ideia inovadora para driblar tabelamento da extinta Superintendência Nacional de Abastecimento (SUNAB) e ga-

rantir a continuidade da família no ramo: peças de carnes congeladas, selecionadas e embaladas em caixas padronizadas. Nascia o Comércio de Carnes Geladas ou CARNEGEL que também é um anagrama da antiga razão social Comércio de Carnes e Gêneros Alimentícios Ltda.

Durante os anos seguintes, nomes diferentes foram usados, novas atividades como panificadora, frutaria, bar foram abertas e fechadas junto ao estabelecimento, mas o açougue sempre esteve em atividade. Com a entrada do Plano Real e a economia sob controle, a carne congelada não fazia mais sentido e o nome já não parecia tão relevante. Mas mesmo com tantas mudanças a clientela sempre fiel continuava chamando o tradicional açougue do bairro do Seminário carinhosamente de CARNEGEL.

No começo dos anos 2000, o filho caçula da Sra. Maria de Lourdes, Manoel Gerimias, se desvincula dos demais irmãos e sócios, assume sozinho o ponto comercial que vinha enfrentando algumas dificuldades. Era hora de se reinventar, porém, sem perder a essência. Retoma-se o tradicional nome CARNEGEL e coloca-se a qualidade e o atendimento como valores centrais da casa.

Fornecedores parceiros selecionados à dedo e uma equipe comprometida e de extrema qualidade elevaram o patamar da casa e a trouxeram até os dias de hoje. Nomes como Valentin e Paulinho antigos proprietários da Distribuidora de Carnes Valemar, Joel do Frigorífico Frigosantos, Ana do Frigorífico Bizinelli, Ricardo do



mentais da Carnegel é a democratização do acesso à carne de qualidade. O açougue atende às necessidades dos mais diversos clientes, oferecendo uma ampla variedade de cortes e preços acessíveis. Os clientes encontram desde opções mais tradicionais, ideais para o dia a dia, até cortes especiais para ocasiões especiais.

Além disso, a Carnegel facilita a vida de seus clientes ao oferecer serviço de entrega por meio do seu sistema de delivery. Agora, é possível desfrutar dos produtos de alta qualidade da Carnegel no conforto da sua casa, com apenas um telefonema ou pelo whatsapp 99802-4700

Independentemente do tipo de carne que você procura ou das suas necessidades culinárias, a Carnegel está pronta para atender e satisfazer todos os paladares. A equipe está comprometida em garantir a satisfação dos clientes, proporcionando uma experiência de compra personalizada e conveniente.

Não perca a oportunidade de conhecer o Açougue Carnegel e experimentar seus produtos de excelência. Acesse o site <http://www.carnegel.com.br> para mais informações sobre os cortes disponíveis, preços e opções de delivery.

Para mais informações e horários de funcionamento, acesse o site da Carnegel em <http://www.carnegel.com.br> ou visite pessoalmente a loja localizada em Av. Iguazu, 3668 – Seminário.

Frigorífico Argus entre tantos outros foram muito importantes. Colaboradores como o Sr. Valdir Borges (falecido em 2021 devido à pandemia de Covid-19), Sra. Terezinha, Sr. Mauri, Sra. Neuza Eusébio e todos os funcionários que passaram e estão na casa até hoje, foram e são fundamentais para a construção dessa história que esse ano completou 56 anos.

Em 2006 foi inaugurada a primeira churrasqueira possibilitando que a Carnegel também oferecesse carnes assadas e uma variada gama de acompanhamentos, ampliando ainda mais as opções disponíveis aos consumidores e se tornando referência também no ramo, com destaque para a costela assada na brasa que está concorrendo ao prêmio Bom Gourmet 2023 da Gazeta do Povo, como melhor costela de Curitiba.

Atualmente, a Carnegel está sob o comando do filho caçula, Manoel Gerimias e do neto Henrique Gerimias. Com uma nova identidade visual e fornecedores selecionados com rigor, a empresa busca atender cada vez melhor seus clientes.

A Carnegel é reconhecida não apenas pela qualidade de seus produtos, mas também pela atenção dedicada a cada cliente. Os funcionários do açougue estão sempre prontos para explicar as características de cada tipo de corte e como eles se adaptam ao dia a dia na cozinha. Seja para um churrasco em família, um jantar especial ou até mesmo para o preparo de refeições cotidianas, a equipe da Carnegel está apta a fornecer todas as informações necessárias para uma escolha acertada.

Um dos princípios funda-



Carnegel

Desde 1967

NA MESA DOS CURITIBANOS DESDE 1967



Av. Iguazu, 3668 - Seminário

☎ 41 3023-2401

📞 41 99802-4700



Use o QR Code para um desconto de 5% no final da compra.

*Mediante Cadastro / Limitado à um por CPF

Barbarella Bakery: dois anos encantando os curitibanos com pães artesanais de qualidade

Há dois anos, a renomada Barbarella Bakery chegou a Curitiba com o objetivo de proporcionar uma experiência gastronômica única. Sob a liderança da premiada chef Ana Zita Klein, a bakery conquistou os corações dos curitibanos com seus pães de fermentação natural e ingredientes simples, livres de aditivos e misturas prontas.

Desde sua inauguração, a Barbarella Bakery se destacou como um verdadeiro refúgio para os amantes de pães artesanais de qualidade. A filosofia de trabalho da chef Ana Zita Klein, baseada em técnicas de fermentação natural e longos períodos de descanso da massa, resulta em pães saborosos, com textura incrível e melhor digestibilidade.

Nesses dois anos, a Barbarella Bakery encantou os clientes com um cardápio diversificado que atende a diferentes preferências e momentos do dia. Desde o café da manhã, servido a partir das 8h, até o jantar, a bakery oferece uma experiência completa, com opções que vão desde Bakery Goods, Combinações Simples, Sanduíches Especiais, Health & Confort, Sopas, Saladas até Sobremesas.

Os sanduíches da Barbarella Bakery são um verdadeiro destaque, com combinações simples e deliciosas que são servidas em pães fresquinhos recém-saídos do forno. Os clientes podem escolher entre a versão original, com ingredientes frios contrastando com o pão quente, ou a versão gratinada, com queijo derretido e



sabor intenso. Além disso, o cardápio apresenta opções como avocado toast, banana bread e a tradicional baguete de 50 centímetros, acompanhada de pastas e

molhos, ideal para compartilhar.

A experiência na Barbarella Bakery não se limita apenas aos pães. A seção Soup & Salad oferece cremes deliciosos e saladas cuidadosamente elaboradas, proporcionando uma refeição equilibrada e saborosa. E, é claro, não podemos esquecer das irresistíveis sobremesas, com destaque para a famosa Gilda, um croissant recheado com doce de leite, coberto com chocolate meio amargo derretido, sorvete de baunilha e praliné de nozes.

Ao longo desses dois anos, a Barbarella Bakery se estabeleceu como um ponto de encontro para os amantes da gastronomia em Curitiba. Além do atendimento presencial, a bakery também está presente nos principais aplicativos de entrega de co-

mida, facilitando o acesso aos seus produtos.

A chegada da Barbarella Bakery em Curitiba foi um marco para a cidade, que valoriza a diversidade gastronômica e aprecia o prazer de saborear pães artesanais de alta qualidade. Ao completar dois anos de existência, a bakery continua encantando os curitibanos com seu ambiente acolhedor e sua oferta gastronômica única.

Se você ainda não teve a oportunidade de conhecer a Barbarella Bakery, não perca mais tempo. Visite a unidade em Curitiba, localizada na Rua Comendador Araújo, 795, no Batel, e desfrute de uma experiência gastronômica memorável. Para mais informações, acesse o site oficial da Barbarella Bakery em www.barbarellabakery.com.



Pão quentinho no coração do Batel



Venha descobrir porque o pão francês Barbarella é "do barulho"

Estala de tão gostoso!



Horário de Atendimento:
De segunda a sexta das 7hs. às 23hs.
Sábados, domingos e feriados das 8hs. às 23hs



Facebook BarbarellaBakeryCWB/
Instagram barbarellabakerycwb/
Website www.barbarellabakery.com/

4199276-0167

R. Comendador Araújo, 795 - Batel

Boa Vizinhança

PRESTIGIE O COMÉRCIO LOCAL

**LEITORES DO BATEL NEWS
GANHAM TAÇA DE ESPUMANTE
NOS RESTAURANTES DO GRUPO VINO!**



Terra Madre
RISTORANTE ITALIANO

LA VIE

Olivença
PORTUGAL ESPANHA

R. Des. Otávio do Amaral, 515
Bigorriho

Al. Pres. Taunay, 533
Batel

Mercadoteca | R. Paulo Gorski, 1309
Mossunguê

ESCANEIE ESTE QR CODE
E FAÇA JÁ SUA RESERVA!

*Para validar seu welcome drink de cortesia,
mencione na reserva a leitura deste anúncio!

NOS SIGA NO INSTAGRAM: @terramadreristorante | @clavie.restaurante | @olivencaozinhoalberica

Ole!
NÓS, DO ARMAZÉM FIT STORE,
GOSTARIAMOS DE CONVIDÁ-LO (A)
PARA CONHECER NOSSO ESPAÇO.
NELE VOCÊ ENCONTRARÁ
O MELHOR EM:

- SEM GLÚTEN
- CAFÉ / ALMOÇO
- GRANEL
- NUTRIÇÃO ESPORTIVA
- LOW CARB
- VEGANO

SCANEIE O QR CODE PARA NOSSA
LOCALIZAÇÃO E BRINDE!

Contato
41 9 8873-7337
41 3090-4937

Peça um **BURGER** AGORA!

Aproveite as delícias do
nosso pub **direto da sua casa.**
Área de atendimento é de 5km.

Coma da
sua casa!

DELIVERY

led TERAPIA
atendimento sem hora marcada

acesse o QRCode e
ganhe um presente especial

**melhor época do ano para
cuidar dos seus cabelos**

fastescova
ÁGUA VERDE

**VENHA TREINAR
NA SPIDER KICK!**

Use nosso cupom @spiderkick_batel e ganhe

15% DE DESCONTO

nos planos mensais da **unidade Batel!**

Av Silva Jardim, 2600 (41) 99133-8362
spiderkick.com.br

Lavanderia para animais

Todos os itens dos animais
merecem uma higiene especial...

**Sistema
Leva e traz**

www.facebook.com/lavzoo
/lav_zoo
www.lavzoo.com.br
R. Teixeira Coelho, 320 - Batel, Curitiba
41 3521-7103

SAVANA'S GRILL
Av Sete de Setembro 4324
Batel - Curitiba - PR

savanasgrill.com.br
(41) 3227-4784

5% OFF

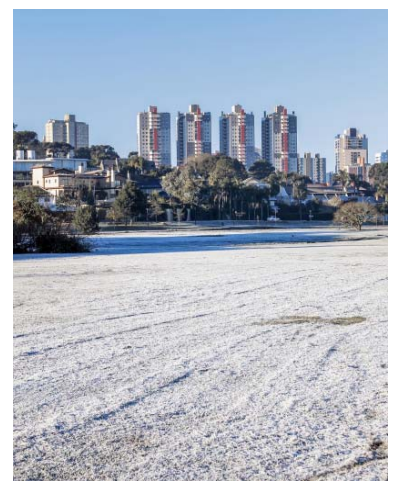
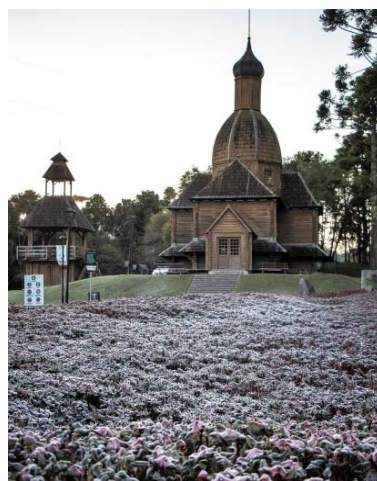
APRESENTE ESSE CUPOM
E GANHE 5% DE DESCONTO
NO VALOR DO BUFFET
* NÃO VÁLIDO PARA PROMOÇÕES
CUPOM VÁLIDO ATÉ 31/07/2023

Curitiba no Inverno: Descubra as opções de lazer e aproveite ao máximo a estação fria na capital paranaense"

Curitiba, a capital paranaense conhecida por sua arquitetura encantadora e clima ameno, oferece uma variedade de atividades durante o inverno que valorizam sua beleza arquitetônica, proporcionam experiências únicas em circuitos de inverno, celebram a cultura local e garantem diversão para toda a família.

Um dos pontos fortes de Curitiba é sua arquitetura histórica e contemporânea, que ganha um charme especial durante o inverno. As ruas do centro histórico, como a Rua das Flores e o Largo da Ordem, são perfeitas para uma caminhada tranquila, onde é possível apreciar os detalhes arquitetônicos e a atmosfera acolhedora da cidade.

De acordo com o Instituto Municipal de Turismo de Curitiba, o inverno é um período de grande vantagem para os comerciantes locais. Com o aumento do fluxo de turistas e visitantes atraídos pela atmosfera aconchegante e pelas diversas opções que a ci-



dade oferece, as vendas experimentam um incremento significativo, movimentando a economia e trazendo resultados positivos para o comércio em geral. Lojas, restaurantes e cafés se preparam para receber os visitantes, oferecendo produtos e serviços que atendem às suas necessidades e desejos. Além disso, vale ressaltar que a Linha Turismo, um dos principais passeios da cidade, funciona diariamente durante o

mês de julho, abrangendo o período das férias escolares. Essa iniciativa do Instituto Municipal de Turismo de Curitiba permite que as famílias desfrutem de um passeio completo pela cidade, visitando os principais pontos turísticos e conhecendo a história e os encantos de Curitiba de maneira conveniente e acessível.

Para aqueles que procuram uma experiência noturna animada, Curitiba oferece uma cena de pubs vibrante. Esses

estabelecimentos são perfeitos para desfrutar de uma boa cerveja ou drinque enquanto desfruta do clima descontraído e da música ao vivo. Os pubs em Curitiba oferecem uma variedade de opções de bebidas, desde cervejas artesanais locais até coquetéis clássicos e inovadores. Além disso, muitos pubs também oferecem opções de petiscos e pratos para acompanhar as bebidas, tornando a experiência completa.

O inverno em Curitiba

transforma a cidade em um destino acolhedor e encantador, oferecendo uma combinação única de cultura, lazer e oportunidades comerciais. Com o aumento do turismo e das atividades locais, essa estação beneficia não apenas os comerciantes, mas também as famílias em busca de momentos de diversão e conexão, ao mesmo tempo em que impulsiona a economia e promove a riqueza cultural local.



O melhor da gastronomia árabe sem sair do **Água Verde.**

Av. Iguaçu, 2820 - Água Verde
41 3244-2711 | 41 98877-4012



Almakän
Viva essa experiência!

Faça a sua reserva pelo **QR Code** e ganhe **10%** de desconto no seu próximo jantar!

