

**GASTRONOMIA /** Restaurantes da cidade preparam menus especiais para celebrações de fim de ano. Pratos vão desde os exóticos sabores asiáticos até o tradicional leitão à pururuca

# Sugestões para comemorar o Natal

» LIANA SABO

Natal está chegando e, para comemorar a data tão especial, o circuito gastronômico da cidade oferece uma série de opções, que vão desde os assados típicos até as sobremesas deliciosas para a ceia, que reúne a família em torno da esperança representada pelo nascimento do menino Jesus. Que Cristo possa nascer, também, em nossos corações.

## Duas ceias especiais

Além de chester e leitão à pururuca, clássicos do Natal e réveillon, o cardápio do Fogo de Chão está pronto para agradar os clientes. Para quem for ceiar no dia 24, será servido o couvert de pão de queijo, coração de frango e linguíça fatiada. Na sequência, seleção de carnes especiais. Se a opção for a ceia de réveillon, o cliente terá, além da entrada e dos cortes do menu natalino, o leitão à pururuca. Em ambas as datas, estão incluídos os pratos típicos, arroz à grega e lentilha e guarnições de polenta frita, batata country, farofa agridoce, banana frita, cebola à milanesa e arroz. No bufê, há uma farta e variada mesa de saladas e queijos, verduras e legumes, molhos, pães, frios e frutas. As ceias serão servidas a partir das 20h a R\$ 220 por pessoa, com taxa de rolha de R\$ 80. Crianças até 6 anos não pagam e de 7 a 12 anos será cobrado R\$ 69. Reservas: 3322-4666.

## Assados da Viande

A Viande é uma boutique de carnes que, este ano, abriu restaurante na Quadra 303 do Sudoeste. Além de comercializar os melhores cortes bovinos, suínos e aves, prepara, para que você retire na loja, uma ceia de Natal. O

André Moratti/Divulgação



Menu do Fogo de chão oferece sabores de todo o Brasil

chester e o peru vêm com farofa de farinha de milho com crocante de bacon (R\$ 229, o primeiro; e R\$ 249, o segundo); o pernil suíno com a mesma guarnição sai por R\$ 299, a peça, e R\$ 199, meia; enquanto a leitoa baby inteira custa R\$ 699. De acompanhamentos, há farofa, salpicão de frango defumado e arroz com lentilha e cebola caramelizada (R\$ 75, o quilo). Com calda de laranja e cravo acompanhado de frutas em calda, tem o tender por R\$ 159, a unidade. Encomendas: 9 8369-2060 (103 Sul) e 9 9244-0439 (Sudoeste).

## Combos cantoneses

O chef Marco Espinoza criou para o seu Cantón Peruvian & Chinese Food dois menus especiais, para compartilhar a partir de quatro pessoas. No primeiro, costelinha, chaurf de camarão, lo mein de porco e vegetais e orange chicken com arroz, por R\$ 345. No segundo, rolinho primavera, sashimi de atum com molho, gyoza de pato, aerpuerto de filé-mignon, ti pa kay de frango e pêssego e pato pequim, por R\$ 399. Funciona no almoço e no jantar, no Brasília Shopping. Telefone: 3256-8798.

## Take away no Aquavit

O chef dinamarquês Simon Lau Cederholm pensou na dona de casa, que precisa decorar o ambiente, providenciar os presentes, escolher as bebidas e servir o jantar de Natal. Muitas tarefas para pouca mão de obra, por isso, elaborou um menu clássico, por R\$ 195, por pessoa, que pode ser retirado no dia 24, das 14h às 17h, no Lago Norte. Dele faz parte foie gras com geleia de laranja da terra, de aperitivo; salmão defumado a frio, creme de queijo de cabra, manjerona e croutons de pão preto; confit de coxa e sobrecoxa de pato, cajuzinho do cerrado, musseline de batatas e redução de pato no principal, acompanhado de salada de repolho roxo, maçã e romã. Na sobremesa, arroz doce com a baunilha servido com conserva de morangos e mini rabanadas. Telefone: 99167-0000.

## Do bacalhau ao doce

A chef e restauratrice Keli Cristina Mayer elaborou cardápio de assados para o Natal e o réveillon, a partir de R\$ 99,99, o quilo de carne (só pra não dizer 100), que inclui chester, peru, tender, lagarto, filé de peito de frango com ervas, pernil e lombo. A bacalhoadada, o cordeiro, o filé de salmão e o filé-mignon custam R\$ 139, o quilo. Vinte acompanhamentos fazem parte do menu, entre salpicão de frango, farofa com ovos; caponata de berinjela; arroz à grega; empadões e rabanada. No capítulo doce, há tortas de banofê, limão, capuccino, chocolate e paçoca — todas por R\$ 92,99, o quilo. Os pedidos nas duas lojas Mayer: 3222-2069 (Quadra 104 Sudoeste) e 9 9339-4175 (116 Sul).

## Para aquecer a noite

Dengo, a marca que veio reforçar os ingredientes nacionais em

produtos natalinos, buscou inspiração no símbolo mais antigo do Natal: o tronco de árvore. Lembra a longa e fria noite de 24 de dezembro na Europa, quando as famílias deixavam em casa queimando um forte tronco de árvore para aquecer os aposentos. Na versão laranja (R\$ 134, 400g) a linha Troncos harmoniza o chocolate 50% cacau com o recheio de ganache de laranja, giandúia com massa folhada crocante e um toque de cachaça. Outra opção é de chocolate 65% cacau com ganache de baunilha, doce de leite e giandúia com castanhas caramelizadas (R\$ 134, 400g). Disponível na loja do Shopping Iguatemi.

## Só para crianças

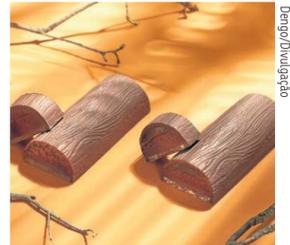
Linda opção para decorar, presentear e degustar são os enfeites comestíveis que a Bentô Kids preparou em forma de casinha, pinheiro e guirlanda. Tem ainda os donuts natalinos fofinhos que derretem na boca, por R\$ 38. Vendidos frescos, eles saem por encomenda com antecedência de três dias. Fica na 112 Norte, Bloco D, Loja 25, Subsolo. Telefone: 9 9831-7540. Encomendas: [www.goomer.app/bento-kids-alimentacao-divertida/menu](http://www.goomer.app/bento-kids-alimentacao-divertida/menu).

## Delícias nevadas

Chocotone, nozes com baba de moça, rabanada, amora, blue ice, cajuzinho do cerrado, manga com gengibre, morango com cumaru são alguns sabores diferenciados que a chef sorveteira Anita Medeiros criou para a Sorbê como sobremesas especiais de Natal. Tem os copos com sabores individuais ou cinco bolas, por R\$ 54, e 10, por R\$ 130. Pode fazer o seu pedido no delivery pelo iFood ou indo até a loja na 405 Norte, Bloco B, Telefone: 3447-4158.



Cantón tem duas opções de combos para compartilhar



A Dengo Chocolates se inspirou nas árvores de Natal



Bentô Kids lança coleção Natalina com cookies



A Sorbê selecionou sabores especiais para o Natal

# Assine, ganhe e presenteie.

O fim de ano do Correio está cheio de vantagens. Você assina, ganha um brinde especial e ainda poderá presentear uma pessoa querida com outra assinatura digital.

**Impresso Fim de Semana**  
+ Digital Todos os Dias // Anual



Ganhe:

Um brinde especial

+  
Uma Assinatura Digital  
Todos os Dias (Anual)  
para presentear

**Impresso e Digital**  
Todos os Dias // Anual



Ganhe:

Um brinde especial

+  
Uma Assinatura Digital  
Todos os Dias (Anual)  
para presentear

Modalidades:

**CORREIO BRAZILIENSE**



Acesse o  
QR Code e  
assine agora

Central de Atendimento: (61) 3342-1000  
WhatsApp: (61) 99966-6772

A campanha é destinada a qualquer pessoa física ou jurídica, residente e domiciliada no Distrito Federal ou Entorno, acima de 18 anos, interessada em se tornar assinante do jornal Correio Braziliense nas modalidades: Fim de Semana Impresso + Digital Todos os Dias Anual ou Impresso Segunda a Domingo + Digital Todos os Dias Anual. O novo assinante deverá efetivar a assinatura do jornal Correio Braziliense em uma das modalidades previstas, efetuar o pagamento da primeira parcela e estar com a assinatura ativa para receber o brinde. Imagens meramente ilustrativas. A campanha é válida para o período de 17/12/2021 a 09/01/2022 ou enquanto durarem os estoques de brindes. Para mais informações, entre em contato com a Central de Atendimento: (61) 3342-1000.