

O evento futebolístico mais esperado do ano chegou. O *Divirta-se mais* escolheu, nesta semana, alguns restaurantes para os brasilienses acompanharem os jogos do Brasil na Copa do Mundo e vibrarem pelo hexa



Escalope de filé ao molho rústico regado com amêndoas crocantes do Dudu Bar

Chorizo), dois acompanhamentos na chapa e o queijo gruyère derretido por cima do corte.

Para os amantes do petisco, a pedida é o Pentacampeão (R\$ 79), o qual leva os cinco campeões de venda do Five: camarão empanado, frango crocante,

coxinha da asa de frango, dadinho de tapioca e batata frita com queijo e bacon. O objetivo do restaurante durante a Copa, destaca Jorge, é proporcionar experiências “para os clientes entrarem no clima” e “fazer uma festa digna do maior evento de futebol do mundo.”

Memória afetiva

O Dudu Bar entrou com tudo na torcida pela Seleção Brasileira durante a Copa do Mundo. Para celebrar o maior evento esportivo do planeta, o chef Dudu Camargo preparou, especialmente para o período de transmissão dos jogos do Brasil, um cardápio especial. De acordo com o horário de cada jogo da Seleção, o consumidor pode degustar opções de entradas, pratos principais ou petiscos.

Para o chef, aliar o futebol à gastronomia é um momento especial e que agrega valor à comida da casa. “A ideia é levar para a mesa do torcedor receitas conhecidas e releituras dos clássicos da culinária, ressaltando a memória afetiva, para unir a emoção da partida com uma boa experiência à mesa entre amigos e família”, comenta Dudu.

Para os jogos das 13h, o bar oferece o menu degustação, com antepasto e três pratos principais (R\$ 197 por pessoa). Durante a partida, a Cesta de

pães e torradas com manteigas aromáticas e pastas assume a entrada. Por conta dos pratos principais, a divisão é feita em três etapas: ravioli de muçarela, frango com molho de mel e risoto de queijo brie, e escalope de filé grelhado ao molho de limão com purê de sete vegetais e amêndoas douradas.

Os jogos das 16h, por outro lado, pedem uma deliciosa opção de petiscos. O restaurante oferece opções para degustação à vontade durante as transmissões nesse horário. Por R\$ 197 (por pessoa), mini-pizza de marguerita, brusqueta de queijo brie, pastel de feijoada e croquete de carne são as escolhas incluídas no menu.

Além dos pratos, uma promoção especial se torna um espetáculo à parte. Em caso de um placar de 7x1 para o Brasil, cada pessoa consumindo o menu durante o jogo ganha um voucher de R\$ 1 mil para consumo, que vale até março de 2023. Não dá para perder.



Feijoada do Primeiro Bar

MARIANA LINS

Referência

A intenção em se tornar referência como cozinha foi o ponto de partida para a criação do Primeiro — Cozinha de Bar. Falando em ponto de partida, o “ineditismo” de feitos históricos se tornou o principal motivador para a

temática do estabelecimento, o que gerou a escolha do nome “Primeiro”.

A parte estrutural também se torna um grande convite ao cliente durante a Copa do Mundo. “Estamos com quatro telões de LED, 25 televisões.

Teremos bandas antes e depois dos jogos e, nos intervalos, Dj’s animando”, comenta a gestora Paula Orton.

O buffet especial nos dias de jogos do Brasil é composto pelo clássico da culinária brasileira, a feijoada (R\$ 54,90).