

DIVULGAÇÃO/PRIMO POBRE BAR



Coxinha de rabada, um dos petiscos do Primo Pobre Bar

Celebração descontraída

Andrés Ruiz*

Isabela Berrogain

O Primo Pobre Bar é o local para os que querem beber bons drinks ao som do melhor da música brasileira na confraternização de fim de ano. O local conta com uma ampla

programação de shows ao vivo e ótimas promoções de bebidas. Durante o mês de dezembro, por exemplo, cinco cervejas long neck Budweiser saem por R\$ 40 e, aos domingos, o bar conta com dose dupla de gin tônica (R\$ 28).

As promoções não se limitam à carta de bebidas. A

feijoada (R\$ 32) é o grande pedido de sobremesa nos sábados, com direito a caipirinha de brinde. O sanduíche de pastrami (R\$ 36) também faz sucesso entre os clientes, enquanto coxinha de rabada (R\$ 26) e o croquete de eisbein (R\$ 25) são os pedidos perfeitos para os que preferem petiscar.

Ponto de encontro tradicional

“Trinta e quatro anos de tradição, sabor e amor à gastronomia”, define o proprietário Wesley Moreira sobre a casa. Desde 1984, o Don Romano Cantina e Pizzaria é o ponto escolhido pelos brasilienses para ocasiões especiais, como pedidos de namoro, aniversário, e, claro, confraternizações de fim de ano.

Para estas ocasiões, o restaurante conta com pacotes destinados a grupos de 10 pessoas ou mais, com rodízio exclusivo sob demanda para a mesa e bebida não alcoólica por R\$ 86. Wesley também recomenda o jantar



Menu de confraternização do restaurante Don Romano

harmonizado para confraternizações familiares, que conta com burrata com tomatinhos confitados de

entrada, gnocchi da mama como prato principal e semifreddo na sobremesa (R\$ 135 por pessoa).



Prestígio na capital

Costeleta de cordeiro, do restaurante Fogo de Chão

Para realizar uma confraternização em um dos restaurantes mais prestigiados da capital, a Fogo de Chão é o destino certo. Refino e sofisticação estão inclusos no cardápio da churrascaria de origem gaúcha, que hoje acumula franquias em vários países. Com quase 17 anos localizada no coração de Brasília, o restaurante é famoso pela qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

De acordo com Ebersson Valandro, gerente geral da Fogo de Chão, o espaço privilegiado e o serviço de alta qualidade fazem da casa um dos lugares mais procurados para confraternizar. “Nós temos várias opções de salas reservas, inclusive o salão superior, que é exclusivo”, revela.

Dentre as opções, o rodízio (R\$ 199) se configura como o serviço principal oferecido pela casa. Para Ebersson, os cortes de cordeiro assado e Wagyu são os carros chaves entre as carnes. “Todas as nossas carnes são selecionadas, maturadas e todos os colaboradores são treinados para a excelência”, conta ele. A harmonização da refeição completa pode ser acompanhada de um bom drink de gin tônica da casa (R\$ 35).