

Andrés Ruiz\*

Isabela Berrogain

Poucos eventos anuais reúnem tantas expectativas, crenças e superstições quanto o réveillon. O simbolismo por trás da data expressa o encerramento de um ciclo e prepara o início de outro. A escolha do local para se passar a virada tem um peso especial e, em 2023, ele será somado à posse presidencial, evento que ocorre a cada quatro anos, na capital federal. Com uma Brasília cheia de turistas, o ano-novo se torna um atrativo ainda maior e promete movimentar a gastronomia da cidade, que estará de braços abertos para receber pessoas dos quatro cantos do país.

Para o chef Dudu Camargo, proprietário do Dudu Bar, há uma grande expectativa dos restaurantes nesta data. “A casa não costuma abrir no dia 1º. Por conta da posse e da movimentação da cidade neste fim de ano, nós resolvemos abrir”, revela. Ele espera receber todos os clientes com as diversas opções oferecidas pelo

menu completo da casa, desde o mais simples ao mais sofisticado gosto.

No Fuego Alma e Vino, o gerente e sommelier, João Souza, também garantiu que o espaço pretende agradar a todos os paladares, mas sem abandonar o consumidor fiel. “A gente está com algumas reservas pré-agendadas. Temos um grupo de pessoas variado, além de estarmos com as portas abertas para o nosso cliente habitué”, pontua. Para atender a demanda, ele informa: “Estamos montando nossos pacotes exclusivamente para a vinda dessas pessoas, em virtude desses acontecimentos políticos.”

Para além do campo político, o ano-novo representa um momento de transição pessoal, no qual as pessoas procuram ambientes acolhedores para confraternizar com familiares e amigos. Na visão de Thiago Lucena, responsável pelo Mandaka, o público sempre vai atrás dos estabelecimentos “que valorizem o cliente e façam de tudo por ele”, e o Divirta-se mais selecionou seis dessas casas prontas para proporcionar o 1º de janeiro ideal.

## O melhor da América Latina

Especializado em parrilla, o restaurante Fuego Alma e Vino traz à capital o melhor da culinária latina. Com pratos típicos da Argentina e do Uruguai, a casa, que se tornou queridinha dos amantes de um bom corte de carne, busca agradar a todos. “Como nosso cardápio é bem variado na parrilla, massas e peixes, a procura se torna mais acessível para o perfil de cliente que

quer confraternizar. Numa família de seis pessoas, por exemplo, cada um quer uma coisa diferente”, avalia o gerente e sommelier João Souza.

A estrela do local é o bife de chorizo (R\$ 115 - 300g ou R\$ 165 - 450g). Para João, o arroz parrillero (R\$ 28), a farofa de ovos (R\$ 22) e a batata crocante papatasso (R\$ 29) são os acompanhamentos ideais do prato.

# Um brinde a

Adeus ano velho, feliz ano novo! Confira restaurantes da cidade ideais para celebrar o início deste novo ciclo

MARIANA LINS

