

Celebração especial

O primeiro dia de 2023 será atípico para os frequentadores de plantão do Dudu Bar. Neste ano-novo, o chef Dudu Camargo abriu uma exceção e a casa funcionará no dia 1º, procurando receber o grande número de visitantes que estarão em Brasília durante o feriado. Para os moradores da cidade e turistas, o restaurante oferecerá o menu completo da casa, no intuito de conquistar todos os públicos.

O menu conta com diversos pratos que desafiam o paladar dos clientes. Um dos principais é o Dr. Montenegro (R\$ 109,97), filé mignon grelhado ao molho de redução de goiabada cascão, vinho tinto e alecrim, acompanhado por riso al salto e risoto

MARIANA LINS



frito de açafrão recheado com queijo coalho e cream cheese. O filé Ei! (R\$ 109,97) também chama a atenção,

unindo o filé mignon com molho cremoso de baunilha do cerrado e risoto de café expresso salpicado de

raspas de chocolate meio amargo. casa também conta com um menu exclusivo para o público vegano.

Dr. Montenegro, um dos principais pratos do Dudu Bar

Tradições gaúchas

Desde 1993, a franquia Sal e Brasa espalha as tradições gaúchas pelo Brasil. Na capital há quase três anos, a casa oferece ao público brasiliense um rodízio completo com mais de 25 tipos de cortes de carnes — suínos, bovinos, cordeiros e aves, além de frios, saladas e acompanhamentos. Frutos do mar, pratos quentes, guarnições e sobremesas também não ficam de fora do rodízio do restaurante.

Neste fim de ano, o diretor Leandro Meireles assegura que o local está



Carne preparada na parrilla, do Sal e Brasa

“preparado para oferecer a melhor experiência para todos”. “O Sal e Brasa conta com um ambiente

aconchegante, menu especial para a data comemorativa e, claro, muito churrasco, que é o nosso

forte”, diz. O destaque do buffet (R\$ 99,90) fica para os cortes selecionados preparados na parrilla.