

# A última ceia do ano

Com receitas caprichadas, ambientes acolhedores, apresentações musicais e queimas de fogos, restaurantes da cidade se preparam para receber famílias e amigos na passagem para 2024

Amanda Canellas

Maria Clara Abreu

A virada do ano é sinônimo de esperança, renovação e mudança. Essa celebração simboliza o início de um novo ciclo e os restaurantes da capital marcam a transição para o ano que se inicia e proporcionam a última oportunidade de estar com pessoas queridas em 2023.

Com queimas de fogos, apresentações musicais diversas e espaços arquitetônicos, os restaurantes e bares propiciam a combinação perfeita para celebrar o ano-novo.

Para quem valoriza vários tipos de carnes, o Empório Boechat é uma boa opção. O restaurante vai preparar ceias para encomenda e estará de portas abertas para o último almoço do ano. A idealização do negócio surgiu a partir da produção caseira de produtos embutidos e defumados que levou à criação do espaço gastronômico. “A história do restaurante começou, vamos dizer assim, de trás pra frente. Começamos antes a produção na fazenda, e, em determinado momento, tínhamos produtos a mais, o

que nos levou a vender os excessos”, conta, ao **Correio**, Marcos Boechat, proprietário do restaurante.

O diferencial do empório está em seu conceito, chamado de farm-to-table, que simboliza uma gastronomia que preza pelo alimento que vem diretamente da fazenda à mesa. Marcos destaca que uma das grandes qualidades do serviço é a garantia da origem do alimento. “O diferencial da casa está na rastreabilidade que temos dos alimentos, pois nós mesmos criamos e cuidamos. Não só as proteínas, como também alguns legumes da ceia são produzidos na fazenda hoje, temos uma horta variada. O restaurante funciona como o estágio final, estamos presentes desde a criação, produção e o produto final no prato do cliente, com nosso tempero e finalização.”

Entre as variedades de gastronomia na cidade, a maioria servirá buffets na virada de ano-novo, variando entre R\$ 250, no restaurante Famiglia Pastrini, que aposta na diversidade gastronômica, R\$ 1060, no requintado Aragon Concept, que valoriza a culinária ibérica.

ALMERÍA / DIVULGAÇÃO



## Seja bem-vindo 2024

O Restaurante Almería, no Clube de Golfe de Brasília, é um oásis de culinária mediterrânea. O diferencial da casa reside na fusão de sabores tradicionais com inovações contemporâneas, criando uma experiência gastronômica única em um ambiente sofisticado e acolhedor. Para o último jantar do ano, a casa oferece um menu à la carte bem variado, por

R\$ 950, no qual o prato filé em tiras com nhoque e azeite trufado se destaca.

O espaço ainda promete uma vivência culinária. “Além de um menu excepcional, a atmosfera festiva, combinada com música ao vivo e uma deslumbrante queima de fogos à meia-noite, cria um cenário memorável para dar as boas-vindas ao ano-novo”, destaca Guto Jabour, sócio do Almería.

Filé em tiras com nhoque e azeite trufado do Almería