

Conforto de casa

A Casa Almeria surgiu como parte integrante do Grupo Almeria e foi idealizada para ser um local voltado para pães artesanais, café da manhã e sobremesas. Para as mães que querem curtir uma manhã especial, a Casa Almeria organizou cestas para presente nessa data especial. Para aquelas que preferem sair de casa para comemorar, o brunch do local pode ser uma opção.

Para a sócia Bianca Gregório, a comemoração pede uma experiência com uma certa memória afetiva. A Casa Almeria oferece um ambiente acolhedor para o domingo. “Sempre falamos que o Casa é a extensão da nossa casa, a qualquer hora do dia. Para nós, o amor de mãe é como um bom café, é reconfortante, acolhedor e nos energiza para o que der e vier”, disse a sócia.

A cesta para presente pode ser encomendada pelo telefone do local. Indicada para duas pessoas, a cesta contém mix de frios, caixinha com quebra quebra, panqueca com geleia de morango, mini bolo de morango com cream cheese, torradas de pão de fermentação natural, mini croissant simples e de pistache e outros (R\$ 249). Como acompanhamento, a cesta conta com café e suco de laranja.

Cesta de café da manhã da Casa Almeria



LARA QUEIROZ/DIVULGAÇÃO

AGÊNCIA RETÂNGULO LUCAS HONDA/ DIVULGAÇÃO



Gnocchi mar e monte do Bottega Mia

Tradição italiana

O Bottega Mia, novo restaurante de Brasília, nasceu com a ideia da democratização da comida italiana, com um bom nível técnico e preço justo. O restaurante conta com embutidos, pães e massas feitas na casa. O dia das mães terá um festival de gnocchi, como sugestão do chef. Será ofertado

gnocchi com funghi e molho de queijo, com molho de tomate e uma versão com camarões.

O chef Ville Della Penna escolheu os pratos preservando a tradição italiana. “Seguindo a tradição de prato de panela única, a gente acredita que faz sentido ser um prato para a

família toda. A celebração à volta da mesa com um prato de panela única é para nós a melhor forma de comemorar bem ao estilo italiano”, disse o chef.

O prato mais indicado por Ville é o gnocchi mar e monte, feito com cogumelos frescos e camarão ao molho de tomate (R\$ 220), que serve bem três pessoas. O restaurante fica na CLS 405, na Asa Sul.

Delivery gourmet

A Chic Chef é pioneira em congelados gourmet com um cardápio diferente a cada semana com qualidade e sabor. Andréa Roriz prepara pratos e realiza entregas domiciliares, para facilitar a vida das famílias de Brasília. Para as mães que preferem curtir um almoço em casa, o delivery Chic Chef é uma ótima opção.

“Como no Dias das Mães, os restaurantes ficam muito cheios, ofereço a facilidade de ter um prato saboroso no conforto de sua casa,

MARCUS VINÍCIUS/DIVULGAÇÃO



Filé ao molho de queijos da Chic Chef

celebrando esse momento em família”, diz a chef. Os pratos para datas especiais não são congelados, apenas resfriados, com a finalização feita na casa do cliente.

A recomendação da chef

é o Filé ao molho de queijos com arroz de champagne (R\$ 179), que é o prato mais pedido e serve até quatro pessoas. Os pedidos podem ser realizados pelo whatsapp.