

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

Um brinde à 2024!

Dezembro bate à porta e dá início à temporada de confraternizações de fim de ano. Conheça restaurantes que se adequam a todos os tipos de celebração

Isabela Berrogain

Mais um fim de ano se aproxima e é tempo de celebrar conquistas, reforçar laços e promover a união entre amigos, familiares e colegas de trabalho. A chegada de dezembro dá início à temporada das confraternizações — já no clima das festas natalinas, pessoas de todo o mundo se reúnem ao redor de uma farta mesa para refletir sobre o tempo que passou, em uma atmosfera de gratidão e alegria.

Neste período, os restaurantes da cidade abrem as portas de ambientes acolhedores e festivos, prontos para receber um público em busca de opções personalizadas para tais confraternizações. Seja em um almoço

tranquilo ou um jantar mais animado, as casas de Brasília preparam cardápios especiais para a época, fechando o ano com chave de ouro.

“Os brasilienses geralmente buscam espaços que combinam conforto, praticidade e boa gastronomia para as confraternizações de fim de ano. Lugares com ambientes agradáveis, opções variadas no cardápio, boa localização, estacionamento fácil e possibilidade de reservas, além da presença de música ao vivo e espaços kids”, opina André D’Alessandro, sócio da Fazenda Churrascada.

Opções na capital não faltam. Por isso, o *Divirta-se Mais* desta semana selecionou restaurantes que se adequam a todos os tipos de celebração. Confira!

Para toda família

Destacando-se pelo ambiente diferenciado, a Fazenda Churrascada, voltada para cortes especiais de carne, é ideal para os que desejam confraternizar em família — a música ao vivo e o espaço infantil são atrações à parte na casa.

Para o momento de celebração, o restaurante recomenda o mix Texas barbecue (R\$ 149), novo prato na casa, ideal

para compartilhar no happy hour, acompanhado pelo Aperol Spritz clássico (R\$ 40) ou as tradicionais caipirinhas (R\$ 31), nos sabores morango, abacaxi, melancia e limão.

O carpaccio de roast beef com húmus (R\$ 49) e o chorizo in natura (R\$ 106 — 300g) são outras sugestões da casa, que podem ser harmonizados com o chope Brahma black (R\$ 14,90).



Carpaccio de roast beef da Fazenda Churrascada