

Restaurantes abrem as portas entre 24 e 25 de dezembro para receber as celebrações de Natal das famílias do DF

Isabela Berrogain

A ceia de Natal é uma das tradições de fim de ano mais adotadas no mundo. Reunir a família e amigos próximos em volta de uma mesa farta, composta pelos pratos típicos do período, é quase que indispensável para a maioria dos brasilienses. O costume, no entanto, adaptou-se ao longo dos anos — os almoços e jantares feitos na própria cozinha foram pouco a pouco substituídos pelas encomendas e até mesmo por refeições em restaurantes.

No DF, estabelecimentos abrem portas para receber clientes interessados em curtir o feriado de Natal sem maiores preocupações, deixando de lado os fogões e as pias cheias de louças. Peru, pernil, bacalhau, tender e chester são as estrelas dos menus especiais para a data, além das sobremesas típicas, como rabanada e pavê.

Há também os restaurantes que funcionam à la carte, proporcionando uma noite de Natal especial para os que preferem saborear outros pratos. Independente da preferência, opções não faltam para o público que procura uma atmosfera acolhedora e festiva para curtir o feriado fora de casa. Confira!

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Delícias de Natal



Bacalhau na brasa do restaurante Dom Francisco

Tradição natalina

Renomado restaurante, o Dom Francisco é responsável por uma das festas de Natal mais apreciadas pelo público brasiliense. Neste ano, os clientes poderão desfrutar dos clássicos da casa, como os conhecidos bacalhau na brasa, desfiado à portuguesa, de natas e ao forno, embalados por apresentações de música ao vivo.

Para participar, é necessário fazer a reserva da mesa mediante pagamento antecipado, no valor de R\$ 250 por pessoa, com R\$ 200 convertidos em consumação. Crianças até 5 anos não pagam, e para as de até 11 é cobrado metade do valor.

Com mais de mil rótulos, as três adegas da casa estarão disponíveis ao público que deseja brindar o Natal com vinhos de 26 países. São espumantes, brancos, rosés, tintos e fortificados, incluindo exemplares veganos, biodinâmicos, naturais e de mínima intervenção, que variam de R\$ 72 a R\$ 16 mil.

Cancelamentos são aceitos até 48 horas antes do evento, com reembolso integral. Em casos de solicitações após o prazo, ou não comparecimentos, não haverá devolução. Caso o consumo do cliente não atinja os R\$ 200, não haverá reembolso da diferença.



Mariana Lins/Esp. CB

Além de bufê natalino, Coco Bambu terá opções à la carte

Bufê especial

Neste ano, as unidades do Coco Bambu de Águas Claras e do Brasília Shopping irão oferecer ao público um bufê natalino completo, com pratos típicos do período. O valor é de R\$ 199 por pessoa, e também há opção de pedidos à la carte, de acordo com o menu tradicional do restaurante. A casa funcionará normalmente em 24 e 25 de dezembro. O bufê estará aberto das 19h30 às 22h30, e o restaurante fecha à 0h.