

Jantar à beira-lago

Às margens do Lago Paranoá, será servida outra tradicional ceia brasiliense — a da churrascaria Steak Bull. Serão mais de 50 opções de pratos, incluindo 30 cortes de carnes nobres, além de um open bar que inclui água, suco, refrigerante e chope à vontade. A celebração será realizada entre 21h e 1h, na virada do dia 24 para 25 de dezembro. As reservas podem ser feitas pelo número (61) 99664-1617, no valor de R\$ 295 por pessoa. Crianças até 5 anos não pagam, e a entrada

das de 6 a 10 sai por metade do valor.

Ceviche de salmão, polvo no azeite e alho, bolinho de bacalhau e figo com bacon são as opções de entrada, enquanto carnes, como peru, pernil, chester, leitão, lombo, bacalhau e tender fazem parte dos pratos principais. Saladas e sobremesas também estão incluídas no preço — os clientes poderão desfrutar de delícias, como rabanadas, pudim de doce de leite, torta holandesa natalina e mil-folhas de frutas vermelhas.

Natal à la carte

O Vasto também abre as portas na noite de Natal para os clientes que desejam celebrar a data comemorativa saboreando as delícias à la carte do menu da casa. O cardápio do restaurante conta com opções de carnes nobres, filé-mignon (a partir de R\$ 125), picanha (R\$ 283), prime rib (R\$ 270), costela (a partir de R\$

209) e wagyu (R\$ 599), além de pescados e frutos do mar — camarão (a partir de R\$ 83), lagosta (R\$ 209) e salmão (R\$ 136). A noite será embalada por música ao vivo.

Os pequenos podem aproveitar o menu infantil, com tiras de peito de frango empanados (R\$ 41) e almôndegas ao molho marinara sobre espaguete (R\$ 41).



Serão mais de 30 cortes de carnes disponíveis no rodízio de Natal do Steak Bull