

Comece 2025 com o pé direito! Confira os restaurantes da cidade que prepararam um menu especial para a virada do ano

Isabela Berrogain

Entre os rituais de fim de ano, a virada de 31 de dezembro para 1º de janeiro é um dos mais esperados pelos brasilienses. Momento de celebração e união, familiares e amigos se unem ao redor da mesa para brindar o ano que está por vir e desfrutar de jantar farto de comidas típicas da época.

Espalhados pela cidade, restaurantes se preparam para receber, na noite de réveillon, celebrações dos mais diferentes públicos. Casas em regiões centrais, perto dos pontos turísticos da cidade, por exemplo, tornam-se alvo da procura de brasilienses que desejam uma vista privilegiada da queima de fogos à meia-noite.

Nesta semana, o **Divirta-se Mais** selecionou algumas das principais opções da cidade. Há alternativas para todas as famílias: brinquedotecas com monitores para as crianças, open bar para os adultos e trilhas sonoras que agradam



Adeus ANO VELHO.

Réveillon no Pontão

Um dos principais pontos turísticos da cidade, o Pontão não fica para trás no quesito réveillon. O Sallva, portanto, convida os clientes para uma festa recheada de sabor e fartura. Abrindo os trabalhos, serão servidos pães e queijos variados, além de frios, como presunto de parma, salame e mortadela, além de castanhas, frutas secas, azeitonas e saladas.

Carro-chefe da casa, o pirarucu na manteiga de

sálvia com gnocchi de banana-da-terra faz parte do menu de pratos principais, assim como o bobó de camarão, a costelinha suína ao barbecue e o medalhão de filé ao molho roti. Haverá também opções de massas, como penne ao pomodoro, ravioli ao molho Alfredo e risoto.

Bolo da Ivone, mousse de maracujá, pudim de leite, queijo fresco com goiabada cremosa, pavê italiano de

morango e tiramisú serão servidos como sobremesa. Ameixa, pêssego, melancia, melão, morangos, romã e uvas-tintas e brancas também não ficam de fora no bufê.

O evento conta com serviço open bar, que inclui espumantes, uísques, vinhos brancos e tintos, chopes, drinques com tequila, vodka, gin e cachaça, além de bebidas não alcoólicas, como água com e sem gás, água de coco, sucos, refrigerantes,

energéticos e café.

Entradas para a festa saem por R\$ 750, para o salão superior, R\$ 950, para a varanda, e R\$ 1.100, para o deck à beira-lago. A partir do dia 25, os valores sobem para R\$ 850, R\$ 1.050 e R\$ 1.200, respectivamente. Crianças até 7 anos não pagam, enquanto jovens de 8 a 15 anos e idosos acima de 80 têm direito a 50% de desconto. Reservas podem ser feitas pelo telefone (61) 3522-4352.

Restaurante Sallva, no Pontão do Lago Sul, prepara bufê para a virada de ano novo