

JOÃO MACEDO - AGÊNCIA MITHI/ DIVULGAÇÃO

No último dia do ano, restaurantes da cidade se preparam para receber clientes interessados em aproveitar os últimos momentos de 2024 em uma experiência gastronômica

SABOR de fim de ANO

Mariana Reginato*
Tainá Hurtado*

Depois do Natal, começam as preparações de comemoração da virada de ano. Há quem vá para a praia pular as sete ondinhas de sorte, quem vai fazer uma grande festa de réveillon e aqueles que vão passar o dia entre família e amigos. Para quem não organizou grandes planos de final de ano, apreciar uma comida de qualidade em um ambiente agradável e confortável pode ser uma boa aposta.

Para encerrar o ano e entrar no próximo da melhor maneira, alguns estabelecimentos da cidade se empenharam em garantir uma experiência única para os clientes que desejarem passar os momentos finais de 2024 experimentando novos sabores.

Com esse objetivo, o restaurante Gurumê funcionará até às 15h, no dia 31, oferecendo uma experiência especial para quem quer celebrar o último dia do ano sem se preocupar em cozinhar. “É uma oportunidade de reunir amigos e familiares em torno de pratos deliciosos e drinks memoráveis, encerrando o ano com boas energias”, destaca Wilkys Ohara, restaurateur do Gurumê Parkshopping. “Acreditamos que o Gurumê pode contribuir para o começo do ano dos clientes, proporcionando momentos inesquecíveis no dia 31 e reforçando a ideia de que cada celebração merece ser vivida com qualidade e sabor.”



Filé de pirarucu alto
com purê de banana
da terra do Gurumê

Para os fãs de comida japonesa

Se o seu desejo para finalizar o ano é saborear a culinária japonesa, o Gurumê, localizado no Park Shopping, abrirá as portas no dia 31, até as 15h. O restaurante tem a missão de proporcionar uma experiência que une a culinária oriental com toques de criatividade brasileira. “Nosso diferencial está na qualidade dos ingredientes, na execução cuidadosa de cada prato e no ambiente sofisticado que acolhe os clientes com excelência. É um lugar onde tradição e inovação se encontram, sempre surpreendendo o paladar”, destaca Wilkys Ohara, restaurateur do Gurumê Parkshopping.

Para encerrar ano em grande estilo, a recomendação do restaurateur é o filé de pirarucu com purê de banana da terra. “Esse prato combina sabores regionais com uma apresentação impecável, simbolizando renovação e frescor”, comenta Wilkys.

Como harmonização, Ohara sugere o drink Vitano (R\$ 38), feito com vodka, xarope de açúcar, suco de limão, licor 43, abacaxi, vinho tinto e blueberry, ideal para brindar o ano novo.