

Um clássico brasiliense

Para finalizar o ano, nada melhor do que almoçar em um dos grandes espaços tradicionais da capital. O Beirute Bar, que está aberto em Brasília desde 1966, mantém a tradição e estará aberto no dia 31, até as 16h.

O restaurante, que já faz parte da história da cidade, oferece comida árabe para os brasilienses. Francisco Emílio, dono do Beirute, sugere o misto árabe quente para o último almoço de 2024. O prato

vem com filé, duas unidades de charuto de repolho e arroz com lentilha e custa R\$ 79,60.

“Existe uma crença antiga que comer lentilha na passagem traz prosperidade. E uma boa combinação

é um chopp Brahma gelado (R\$ 9,99, caneca de 340 ml)”, relata Francisco. O proprietário ressalta que o almoço no Beirute é uma oportunidade para celebrar os bons momentos vividos ao longo do ano.



DIVULGAÇÃO

Almoço com vista para o lago

Com vista para o Lago Paranoá, o restaurante Soho traz frescor e modernidade para fechar o ano com um almoço especial de comida japonesa. Para brindar, Júnior Orio, gerente do espaço, sugere o sakerosca de lichia (R\$ 32), uma

“caipirinha” de sake com a fruta.

A escolha para a refeição é o Soho maki de camarão, feito com camarão empanado, cream cheese, salmão maçaricado, azeite de ervas e molho levemente picante. O prato custa R\$ 81.



DIVULGAÇÃO

Soho maki de camarão do Soho