

DIVULGAÇÃO

Drinque  
Eixão, feito  
com cachaça  
Bananinha, do  
Dudu Bar



## Sabor único

Com um cardápio diversificado e sofisticado, o Dudu Bar tem pratos que vão desde clássicos da culinária brasileira até criações autorais repletas de personalidade. Para completar a experiência, o bar apresenta uma premiada carta de drinks autorais “elaborada por mixologistas que dominam a arte de transformar sabores em momentos inesquecíveis”, ressalta o sócio Ivanildo Carvalho. O drinque eixão (R\$ 52,90), feito com cachaça Bananinha, abacaxi, cordial de maracujá, suco de limão e espuma de gengibre, é a bebida ideal para o dia da cachaça.

Para acompanhar o drinque, o Dudu Bar também está com um menu especial para a primavera, que oferece entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 99,90 por pessoa. Para agradar todos os paladares, as opções são variadas e incluem salada, massas, carnes vermelhas e pescados.

## Novas receitas

Inaugurado na capital em 2022, a Fazenda Churrascada fica localizada no Clube de Golfe e oferece um espaço amplo para realizar refeições entre amigos e em família. “O grande diferencial da Fazenda Churrascada está em unir gastronomia e entretenimento em um só lugar, despertando todos os sentidos. Shows ao vivo, brinquedoteca e espaços para eventos fazem parte dessa vivência, que recebe toda a família com conforto. Mais do que um restaurante, a Fazenda Churrascada é um destino para quem ama carne, boa música e momentos especiais”, conta o sócio André D’Alessandro.

Para celebrar o dia da cachaça, o sócio sugere o drink Revolução Brasileira (R\$ 32), cachaça Ypioca Silver, licor de amêndoas, xarope de açúcar,

suco de abacaxi e suco de limão Taiti. O prato recomendado para harmonizar é o prime ribe suino (350g - R\$ 70) acompanhado do Arroz da fazenda, arroz com linguiça e bacon triturados, ervas frescas e mandioquinha palha (R\$ 24).

Segundo André D’Alessandro, os brasilienses tem explorado cada vez mais a versatilidade da cachaça. “A harmonização costuma aparecer em momentos de confraternização, acompanhando pratos como a feijoada, carnes assadas, petiscos de boteco e também sobremesas com coco ou frutas tropicais. No campo dos drinks, a caipirinha segue como a preferência nacional, mas já divide espaço com receitas criativas que mostram a força da coquetelaria local”, destaca o sócio da casa.

DIVULGAÇÃO



Drinque  
Revolução  
Brasileira  
da Fazenda  
Churrascada