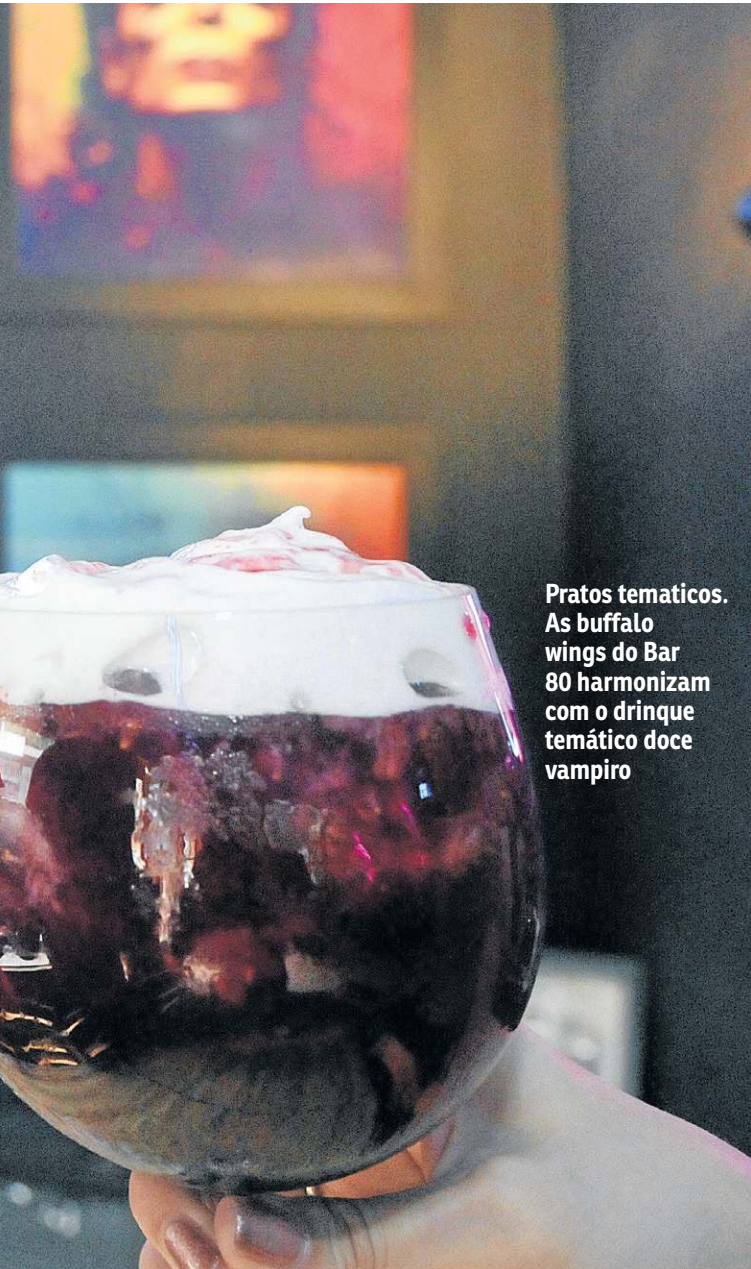


GUILHERME FELIX CB/DA PRESS



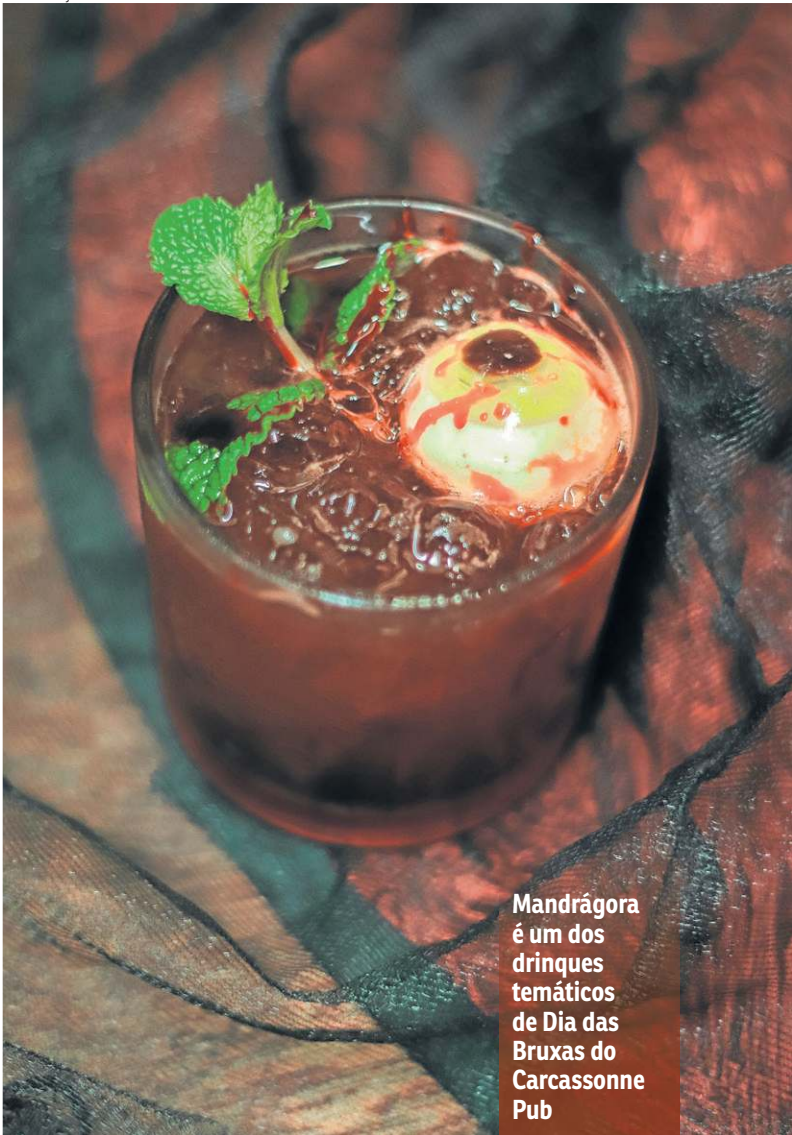
Pratos temáticos. As buffalo wings do Bar 80 harmonizam com o drinque temático doce vampiro

# Menu temático

Na 407 Norte, o Carcassonne Pub surgiu da paixão dos donos pelos tradicionais jogos de tabuleiro. Inspirado em cafés que unem a bebida com bibliotecas, eles criaram um restaurante que deixa à disposição do cliente uma coleção pessoal de jogos. “Transformar o hobby em um negócio foi como juntar o útil ao agradável. A imersão em um ambiente medieval, descontraído e com um atendimento intimista, com certeza, é o diferencial da casa”, destaca o gerente Gabriel Cantieri.

“Um bom chope gelado é imprescindível para unir o Dia das Bruxas com a brasilidade”, opina Gabriel. Hoje, além do imenso acervo de jogos disponível mediante entrada (R\$ 25), o Carcassonne oferece pizzas temáticas, como a de cogumelos em formato de caveira (R\$ 49), e drinques festivos, como o mandrágora (R\$ 30), feito com tequila, xarope de maçã-verde, triple sec, limão e creme de cassis; e o conde

DIVULGAÇÃO



Mandrágora é um dos drinques temáticos de Dia das Bruxas do Carcassonne Pub

drácula (R\$ 30), feito com xarope grenadine, vodka, licor de creme de cassis,

limão e finalizado com dentadura fini.

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Quem comparecer fantasiado ao Porks no dia 31 ganha um copo de 300 ml de chope pilsen roxo

## Programação completa

Inaugurado em 2019, o Porks é uma casa especializada em carne de porco e chopes artesanais, todos adquiridos de fornecedores regionais. A unidade da Asa Sul foi a primeira em Brasília e abriu portas para as unidades na Asa Norte, Guará, Águas Claras, Sobradinho, Samambaia e Ceilândia.

Durante o Halloween, a casa tem a tradição de oferecer o copo de 300 ml do chope pilsen roxo por apenas R\$ 4, nas duas primeiras horas de

funcionamento do bar. Quem for fantasiado no dia 31 ganha a primeira bebida de graça. Além da decoração temática e música ao vivo, a programação do Dia das Bruxas, que se estenderá por todo fim de semana, inclui drinques temáticos, como o veneno rosa, feito com gin, xarope de hibisco, água tônica e limão e o sangue de bruxa, também com gin, suco de cranberry, limão e um toque de xarope de groselha. Ambos saem por R\$ 25.

Entre as delícias do menu, Rayra sugere o porks bacon

burger (R\$ 25), feito com hambúrguer de costelinha de porco, creme cheddar e tiras de bacon crocante para acompanhar os drinques da noite. O sanduíche também está disponível na versão vegetariana. Para os que preferem petiscar, há opção do bei com melado (R\$ 25), tiras de bacon crocante cobertas com melado de cana-de-açúcar. Finalizando a programação do fim de semana, o Porks irá servir, no domingo, shots de tequila por R\$ 10, em homenagem ao Dia dos Mortos.