

DIVULGAÇÃO



O torresmão é uma das opções do menu de confraternização do Abençoado Bar

Confraternização entre amigos

Criado com o objetivo de se tornar um espaço para receber amigos, o Abençoado Bar surgiu justamente com a premissa de confraternização. “O nosso diferencial sempre foi manter aquilo que fez o bar nascer: cerveja realmente gelada e comida realmente boa. A gente não complica. Faz o básico com excelência, e isso se tornou nossa marca”, destaca o sócio Caio Lovato.

Para as confraternizações de fim de ano, o restaurante oferece ao público dois pacotes — sem (entre R\$ 99,90 e R\$ 119,90) e com bebidas alcoólicas (entre R\$ 159,90 e R\$ 189,90). Fazem parte do cardápio sete petiscos: batata frita, frango a passarinho, croquete de pernil cítrico, chapa de linguça de frango, carpaccio de

lagarto, torresmão e coxinha cremosa de frango.

No pacote com bebida alcoólica, o consumo é a vontade e conta com cerveja, caipiroskas nos sabores limão, morango, maracujá e kiwi, cozumel, gin e moscow mule. Os que optarem por uma confraternização sem alcoólicos poderão desfrutar de refrigerantes, águas e sucos naturais.

Os pacotes são válidos para grupos a partir de vinte pessoas. Segundo Caio, é importante entrar em contato com o restaurante antecipadamente, para que a reserva seja organizada e o cardápio esteja alinhado. “Assim, garantimos que a experiência do grupo seja completa e bem atendida”, finaliza o sócio.

Sabores do Cerrado

Restaurante focado nos sabores do Cerrado, a Casa Baco se prepara para receber confraternizações de fim de ano com menus especiais de almoço e de jantar. O diurno, de três etapas, serve grupos a partir de quatro pessoas, a R\$ 89. Fazem parte do cardápio as opções croquete de maminha na cerveja preta, bolinho de pamonha e saladinha da casa para a entrada.

Quanto aos pratos principais, os clientes podem optar por baby beef à milanesa com caesar salad, baião de dois com lombo de sol, pescada com legumes na parrilha ou nhoque ao pesto basilico. As sobremesas ficam por conta do cannoli siciliano ou

do creme de papaya com licor de jabuticaba.

No jantar, os combos que unem petiscos e bebida gelada são ideais para duas a quatro pessoas. O trio caipira, com linguça de porco e ovo feito no forno à lenha, torresmo, pão de alho e 12 chopes sai por R\$ 257. O quarteto crocante, no mesmo valor, inclui quatro croquetas de maminha, quatro bolinhos de pamonha, quatro fritattine de lasanha, quatro capiau e 12 chopes.

Por R\$ 499, saem o super combo, unindo as opções gastronômicas do trio caipira e do quarteto crocante mais 24 chopes, e o pacote com um antepasto, três pizzas e 12 chopes, ideal para seis a 8 pessoas.

RAFAEL LOBO/DIVULGAÇÃO



Combos de pizza e chope são opções na Casa Baco