



O bacalhau é um dos destaques do menu natalino da Pão Dourado

## Combinação perfeita

No Juscelino Bar e Restaurante, os pedidos de encomenda para a tradicional ceia de Natal estão disponíveis até dia 21 de dezembro, com retirada no dia 24, das 12h às 16h. Os pratos são assinados pelos chef Matheus Camargo e Gabriel Bla's e, entre eles, destacam-se o filé ao molho madeira com cogumelos (R\$ 250), o picadinho de filé com cogumelos (R\$ 199), o bacalhau à Gomes de Sá (R\$ 280), a costela bovina desmanchando com molho da casa (R\$ 280), a moqueca de camarão (R\$ 280), o robalo assado com legumes e chimichurri (R\$ 250), a costela de porco ao barbecue de goiaba (R\$ 220) e o quibe ao forno (R\$ 199 - 800g). Todas as proteínas servem de 4 a 5 pessoas.

Há também opções de aves tradicionais, como o peru ao molho de laranja (R\$ 350) e o chester com

molho de mostarda e mel (R\$ 240). “Temos desde o tradicional filé ao molho madeira até opções como moqueca e robalo, que trazem leveza. A ideia é oferecer variedade sem abrir mão de sabor”, destaca o chef Matheus.

Os acompanhamentos, que também servem de 4 a 5 pessoas, ficam por conta do arroz com castanhas (R\$ 90), arroz de lentilha (R\$ 80), arroz branco (R\$ 60), purê de batata (R\$ 60), feijão de caldo (R\$ 60), salpicão (R\$ 90), macarrão ao molho de tomate artesanal com parmesão (R\$ 80), salada Caesar (R\$ 80), legumes assados (R\$ 60) e salada de folhas com frutas e castanhas (R\$ 80).

“São preparos que harmonizam com todas as proteínas. É tudo muito fresco, feito com ingredientes selecionados especialmente para o período”, garante.

## Dos frios às carnes

A Casa de Marias, neste ano, oferece um menu especial para as festividades de fim de ano com duas opções de entrada, nove proteínas e sete acompanhamentos. Para dar início à ceia, o restaurante sugere a tábua de frios (entre R\$ 259 e R\$ 359, para 10 ou 15

pessoas) e os minisanduíches (R\$ 6/und), feitos com os pães de forma, francês e brigitte.

Os pratos principais ficam por conta do pernil assado com e sem osso (entre R\$ 200 e R\$ 250 — 2,5kg), o chester (R\$ 290 — 3,5kg), o peru (R\$ 340 — 2,5kg), a

costelinha suína (R\$ 180 — 1,8kg), o lombo suíno assado (R\$ 180 — 1,2kg), o filé suíno (R\$ 180 — 1kg), o tender (R\$ 190 — 1,2kg) e o picadinho de carne com banana frita (R\$ 249,99 — 1,2kg).

Os acompanhamentos, por fim, são a farofa rica (R\$

89,90), a natalina (R\$ 89) e a de cuscuz (R\$ 69,90), o salpicão (R\$ 79) e o arroz à grega (R\$ 50). Todas as guarnições são vendidas em porções de 500g.

As encomendas de Natal devem ser feitas até o dia 20 de dezembro, enquanto

os pedidos de Réveillon são aceitos até o dia 27. Metade do pagamento deve ser realizado no ato da encomenda, via WhatsApp (3553-0200) ou diretamente na loja, enquanto a outra metade na retirada. Os pratos poderão ser retirados nos dias 23, 24 e 31.

**JAZZ · Sábados**  
13 e 20 de dezembro  
às 17h

Músicos da Orquestra Sinfônica do Teatro Nacional



**MANHATTAN**  
SHOPPING  
ÁGUAS CLARAS

**Espectáculo**  
**As Luzes do Natal**  
14 e 21 de dezembro  
Domingos, às 15h

Companhia de Teatro Néia e Nando

