

Das entradas às sobremesas

Neste ano, o Empório Boechat aposta em um menu de encomendas completo. Assinado pela chef Eliane Cardoso, responsável pela casa, o cardápio é repleto de entradas que abrem a celebração do clima festivo, como as empanadas de carne (R\$ 16,90/unidade) e de bacalhau (R\$ 32/unidade), o bolinho de pernil defumado com queijo (R\$ 89/500g) e o clássico bolinho de bacalhau (R\$ 120/500g). Outra opção é a tábua de frios da casa (R\$ 169), com queijos, parma, copa defumada e geleia.

Em meio às proteínas, as opções ficam por conta do leitão baby recheado com farofa de cuscuz (R\$ 610 — 6kg), o chester com farofa especial (R\$ 110/kg), o pernil suíno com osso (R\$ 99/kg) ou desossado (R\$ 110/kg), a copa defumada (R\$ 169/kg) e o lombo recheado com farinha de pão, ameixas e manteiga (R\$ 110/kg).

Outros destaques são o tender ao molho de laranja e frutas (R\$ 189/kg), o brisket bovino defumado (R\$ 194/kg), o bacalhau à lagareiro preparado com batatas ao murro (R\$ 590/kg) e



Leitão, chester, pernil, copa e lombo são algumas das opções de carne no menu do Empório Boechat

as versões de cordeiro com molho de cassis e hortelã, que variam entre R\$ 139 e R\$ 159 o quilo.

Entre os acompanhamentos, destacam-se o arroz com passas e amêndoas cozido no champagne (R\$ 59/500g), o arroz especial de Natal (R\$ 60/500g), preparado com curry, ervas finas e castanha-de-caju, a farofa natalina com mix de frutas secas e castanhas (R\$ 79/500g) e a farofa tradicional Boechat (R\$ 72/500g), à

base de manteiga e farinha de pão italiano.

Completam a seleção as batatinhas ao perfume de alecrim (R\$ 79/kg), o salpicão defumado (R\$ 79/500g), a maionese de batatas (R\$ 42/500g) e a salada de bacalhau (R\$ 79/500g), feita com grão-de-bico, tomatinhos confitados e pimentões braseados. Aos que priorizam as massas, as opções ficam entre o ravióli de damasco com queijo brie (R\$ 189/kg), o ravióli de búfala (R\$ 169/kg) e o

nhoque de batatas ao molho pomodoro (R\$ 159/kg).

Para finalizar, a doçaria do Empório oferece rabanada tradicional (R\$ 89/kg), rabanada recheada com doce de leite (R\$ 99/kg), bannoffe (R\$ 110/kg) e pudim de leite em dois tamanhos (entre R\$ 79 e R\$ 99). Todas as sobremesas são entregues prontas para servir.

As encomendas para o Natal podem ser feitas até o dia 20 de dezembro, com retirada no dia 24, das 11h às 17h. Para o

réveillon, os pedidos seguem até 27 de dezembro, com retirada no dia 31, nos mesmos horários. Os pedidos podem ser feitos pelos números (61) 99877-6060 e (61) 99964-8480 ou diretamente na loja.

É necessário o pagamento de 50% do valor estimado no momento da encomenda. Em caso de cancelamento, o montante é convertido integralmente em vale-compras. Todas as receitas são preparadas sem possibilidade de alterações.

Sabor afetivo

No Don Romano, o menu de Natal e réveillon reúne pratos clássicos, receitas exclusivas e opções que vão das proteínas às sobremesas. Segundo a restauradora Mariana Miranda, o cardápio preparado pela casa neste ano reforça o caráter afetivo da gastronomia. “As festas pedem mesa farta, comida de verdade e sabor de tradição.

Queríamos que cada prato transmitisse exatamente isso: o aconchego que marcou a história da nossa casa”, explica.

Fazem parte do menu sete opções de carnes — chester (R\$ 131/kg), peru (R\$ 131/kg), tender (R\$ 210/kg), lombo (R\$ 85/kg), pernil com osso (R\$ 98/kg), bacalhada (R\$ 280/kg) e lagareiro recheado (R\$ 98/kg). Para os

vegetarianos, tortas de palmito e ricota e espinafre fazem parte do cardápio. O quilo de cada uma delas sai por R\$ 98.

Nos acompanhamentos, destacam-se o arroz com lentilha e cebola (R\$ 135/kg), farofa doce (R\$ 135), salpicão (R\$ 95/kg), batata bolinha com ervas (R\$ 95/kg), caponata de berinjela (R\$ 110/kg) e a clássica

tábua de frios (R\$195 — 2,5kg).

Os doces, por sua vez, ficam por conta do pavê de chocolate (R\$ 120/kg), pavê de abacaxi (R\$ 98/kg), pudim de leite (R\$ 98/kg), pannacotta (R\$ 155/kg), mousse de maracujá (R\$ 155/kg), mousse de chocolate (R\$ 135/kg) e rabanada (R\$ 135/kg).

Para o Natal, as encomendas devem ser feitas até

o dia 20 de dezembro, enquanto para o réveillon, serão aceitos pedidos até o dia 29. Metade do pagamento deve ser feito no ato da encomenda e a outra metade durante a retirada, que ocorre até às 14h. Há possibilidade de entrega mediante consulta de disponibilidade e agendamento.