

Isabela Berrogain

As ceias de Natal em restaurantes e espaços gastronômicos têm se tornado uma prática cada vez mais adotada pelos brasilienses. A opção é uma alternativa prática para quem não abre mão do clima festivo, mas também não quer se preocupar com receitas elaboradas e louças sujas. Ao redor da cidade, diferentes estabelecimentos abrem as portas para receber famílias, amigos e casais na noite do dia 24 de dezembro, com cardápios especiais que revisitam pratos clássicos com toques autorais e uma programação especial que envolve ambientes decorados e música ao vivo.

Restaurante tradicional da capital, o Dom Francisco é um dos restaurantes que convida o público de Brasília a celebrar o Natal. Com menu fechado para a ocasião, a casa oferece clássicos assinados pelo chef Francisco Ansiliero, como o bacalhau em postas e a picanha na brasa. O Dudu Bar e o Coco Bambu, por sua vez, funcionam do almoço até o jantar na próxima quarta-feira, no intuito de receber as famílias que desejam iniciar as comemorações mais cedo.

Localizado na 404 Sul, o Manuelzinho, por sua vez, funcionará apenas durante o dia, mas oferece opções de encomenda para a noite de Natal e Réveillon. Na churrascaria Buffalo Bio, a celebração natalina será regada a muita carne, sem deixar de lado as opções natalinas. No Núcleo Bandeirante, a festa de quarta fica por conta do Versá Restaurante, com bufê de antepastos, ilha de sushi, frutos do mar, parrilla e sobremesas diversas.

Sabor de fim de ano

ENTÃO É (QUASE) NATAL. CONFIRA RESTAURANTES QUE ABREM AS PORTAS NA NOITE DA CELEBRAÇÃO E PREPARAM MENUS SABOROSOS COM PRATOS TÍPICOS DA ÉPOCA

Tradição no fim de ano

O Dom Francisco está com reservas abertas para os jantares de Natal e réveillon na casa. Na noite do dia 24 de dezembro, as unidades Asbac e 402 Sul recebem os clientes com um menu que inclui entrada, prato principal, sobremesa e bebidas não alcoólicas, e música ao vivo. Para abrir o apetite, as escolhas do chef Francisco Ansiliero ficaram por conta dos minibolinhas de bacalhau, a berinjela da casa, o

salpicão de tender e abacaxi, a burrata com pera, mel e amêndoas, e os cogumelos frescos na brasa ao molho de ervas.

Em relação aos pratos principais, os clientes poderão optar entre peito de peru ao forno com farofa de frutas secas, bacalhau em postas finas à portuguesa, bacalhau em lascas com natas, picanha na brasa, salmão na brasa, tambaqui na brasa e bife ancho na brasa com molho chimichurri. Os pratos são guarnecidos por arroz branco ou com brócolis e farofa de ovos.

As opções de sobremesas, por sua vez, ficam entre pudim de leite, mousse de chocolate, torta de castanha-do-pará com sorvete e rabanada brúlea

com creme inglês e maçã caramelizada. As bebidas inclusas são água mineral, refrigerantes e sucos de frutas. Na unidade do Setor de Clubes Sul, a ceia sai por R\$ 400 por pessoa, enquanto na Asa Sul o jantar sai por R\$ 370.

O restaurante também terá ceia de Réveillon, com valores entre R\$ 370 e R\$ 450, ao som de apresentações ao vivo de Rosa Brown, na Asbac, e John Ferreira, na 402 Sul. As reservas são limitadas e podem ser feitas pelos telefones 3224-1634 ou 3226-2005.

A casa ainda aceita encomendas tanto para o Natal, até sábado, quanto para o ano-novo, até dia 27 de dezembro.

BRUNA GASTON CB/DA PRESS



Fazem parte do menu de fim de ano o bolinho de bacalhau (R\$ 11/und.), salada de bacalhau com grão-de-bico (R\$ 250/kg), tender com laranja e mel (R\$ 250/kg), salpicão de peito de peru defumado (R\$ 130/kg) e a salada de lentilha com frutas secas (R\$ 130/kg) como entrada.

Os pratos principais ficam por conta do peru bolinha assado (R\$ 250/kg), chester assado (R\$ 250/kg), pernil de cordeiro ao forno (R\$ 320/kg), bacalhau na brasa (R\$ 495 — 500g), bacalhau desfiado à portuguesa (R\$ 199), bacalhau de natas (R\$ 199) e bacalhau em postas finas ao forno (R\$ 264). Os pedidos podem ser feitos via WhatsApp (61) 99152-3836.