

# Almoço e jantar natalino

As portas do Dudu Bar estarão abertas para as famílias brasilienses no almoço e jantar dos dias 24 e 25 de dezembro. Para a véspera de Natal e o dia da celebração, a casa preparou um menu especial de três etapas. As entradas ficam por conta da salada caesar ou do trio bruschetta — pão italiano com creme de burrata, bacalhau e tomate-cereja confitado, pão italiano com muçarela de búfala e doce de caju com passas do Cerrado e pão italiano com muçarela de búfala, carne seca com abóbora e crispy de couve.

As opções de prato principal ficam entre o lombo suíno assado ao molho rústico, acompanhado por arroz de cinco castanhas com ervas finas, peito de peru ao molho, guarnecido por rigatoni com pesto de rúcula,

e paleta de cordeiro desossada, puxada no molho do assado com creme de cassis e vinho do Porto. O prato também leva risoto de cogumelos frescos e secos, regados com geleia de hortelã.

Por fim, o público poderá escolher entre a rabanada do chefe com calda de caramelo salgado, acompanhada por sorvete de baunilha; e o sanduíche de brownie lambuzado com creme de pistache e regado com calda de frutas vermelhas para sobremesa. O pacote sai por R\$ 119 por pessoa.

Aos que ainda tem interesse nas encomendas de Natal, o restaurante aceita pedidos até terça-feira, para retirada



O peru fofuxo também é uma das opções de encomenda no Dudu Bar

na quarta, das 12h às 17h. Entre as opções, destacam-se o peru fofuxo (R\$ 399/kg), paleta de cordeiro (R\$ 369/kg), o lombo suíno (R\$ 199/kg) lombo de bacalhau (R\$ 399/kg).

Para acompanhar, a casa também oferece os acompanhamentos farofa natalina (R\$ 119/kg), com ervas, cebola, trio de salames, uvas-passas e damasco, e o arroz cinco estrelas (R\$ 139/kg), com cinco tipos de castanhas-douradas no azeite com ervas, salpicado de salsinha e cebolinha.

# Com sabor de churrasco

Na Buffalo Bio, a ceia de Natal começa às 18h30 da quarta-feira. Será servido o tradicional rodízio de carnes, com cortes como alcatra, ancho, carne de sol, carrê de carneiro, carrê de cordeiro, contrafilé, costela, cupim, filé mignon, fraldinha, frango, linguiça, maminha e picanha, além de um bufê natalino, com salpicão, farofa, pavê, rabanada e demais pratos tradicionais de fim de ano.

A celebração da churrascaria vai até 0h30 e sai por R\$ 129,90 por pessoa. Crianças de 6 a 9 anos pagam R\$ 59,90. A entrada é gratuita para menores de 5 anos. O restaurante não trabalhará com reservas para a ocasião.

Chester especial de Natal do Buffalo Bio



Menu de Natal do chefe Francisco Ansiliero, do Dom Francisco Asbac

JAZZ · Sábado  
20 de dezembro  
às 17h



Músicos da Orquestra Sinfônica do Teatro Nacional

MANHATTAN  
SHOPPING  
ÁGUAS CLARAS

Espectáculo  
As Luzes do Natal  
21 de dezembro  
Domingo, às 15h



Companhia de Teatro Néia e Nando