

DIVULGAÇÃO/VERSÁ



## Para todos os gostos

No Versá Restaurante,  
receitas clássicas natalinas  
são destaque na ceia do dia 24

Na quarta-feira, a partir das 20h, o Versá Restaurante abre as portas para receber as famílias brasilienses para a tradicional ceia de Natal. Farão parte do jantar bufê de antepastos, ilha de sushi, frutos do mar, parrilla e sobremesa. Água, suco e refrigerante fazem parte do pacote, que sai a R\$ 280 por pessoa. Bebidas alcóolicas à parte. As reservas devem ser feitas antecipadamente via WhatsApp 3209-8915. Crianças de 4 a 10 anos pagam R\$ 150.

No coquetel volante, serão servidos os aperitivos bombom de abóbora e carne seca, coxinha gourmet de frango, pasteizinhos, risole, bolinho de bacalhau, provoleta e quibe. A estação fria terá como opções pães especiais, queijos nobres, salada de bacalhau, tartar de

mignon ao dijon, cuscuz marroquino, fettuccine de palmito, salmão marinado, ceviche de peixe branco e mix de cogumelos com camarões.

Os frutos do mar ficam por conta do camarão crocante ao alho, naco de pescada amarela ao português, salmão grelhado em molhos de manga e maracujá, timbale de anchovas negras, lombo de pirarucu amazônico, bacalhau à portuguesa, moquequinha de surubim e banana-da-terra e paella marineira.

Outras opções de carne são o rosbife de filé em redução de vinho, lombinho ao rotti, peru ao molho de laranja, chester ao molho Califórnia, tender ao molho de especiarias, leitoa à pururuca, lombo suíno marinado na laranja, pernil ao molho

ferrugem, paleta de cordeiro e parrilla black angus com chorizo, picanha, cupim, costela bovina, maminha, bombom de alcatra e carne de sol.

Aos que preferem as massas, estarão disponíveis canelone de queijo, ravioli recheado, rigatoni e risotos de sabores variados. As guarnições servidas serão farofa natalina com passas e bananas, batata sauté com crispy de parma e azeitonas pretas, arroz com amêndoas, arroz branco e arroz à grega.

Por fim, serão mais de 20 sobremesas à disposição do público: panacota de frutas vermelhas, cocadinha baiana cremosa, miniquindim, tiramisu, pudim, strudel de chocolate, brigadeirão, bolo red velvet, torta de limão, bannoffe, palha italiana e mais.

## Onde comer

### Buffalo Bio

Colônia Agrícola Samambaia, lote 58 — Vicente Pires  
De segunda a sexta, das 11h30 às 15h e das 18h30 às 23h  
Sábado e domingo, das 11h30 às 16h e das 18h30 às 23h

### Coco Bambu

- Brasília Shopping  
De segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 17h à 0h  
De sexta a domingo, das 11h30 à 0h
- Taguatinga Shopping  
Todos os dias, das 11h30 às 23h
- ParkShopping
- Iguatemi Shopping
- DF Plaza Shopping  
Setor de Clubes Esportivos Sul  
Trecho 2, conjunto 36, parte C 301  
Todos os dias, das 11h30 à 0h

### Dom Francisco

CLS 402, bloco B, lojas 9 a 15  
De segunda a sexta, das 12h às 15h30 e das 19h à 0h  
Sábado, das 12h à 0h  
Domingo, das 12h às 17h  
ASBAC  
De segunda a sábado, das 12h às 23h  
Domingo, das 12h às 17h

### Dudu Bar

CLS 303, bloco A, loja 3  
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 18h à 0h  
Sexta, das 12h às 2h  
Sábado, das 12h à 1h30  
Domingo, das 12h às 17h

### Manuelzinho

CLS 404, bloco A, loja 33  
Segunda, das 12h às 15h  
De terça a sexta, das 12h às 15h e das 19h às 23h30  
Sábado, das 12h às 16h e das 19h às 23h30  
Domingo, das 12h às 17h

### Versá Restaurante

SIBS Quadra 2, conjunto B, lotes 3 e 5 — Núcleo Bandeirante  
Segunda e terça, das 11h30 às 15h30  
De quarta a sábado, das 11h30 às 15h30 e das 18h às 23h  
Domingo, das 11h30 às 15h30