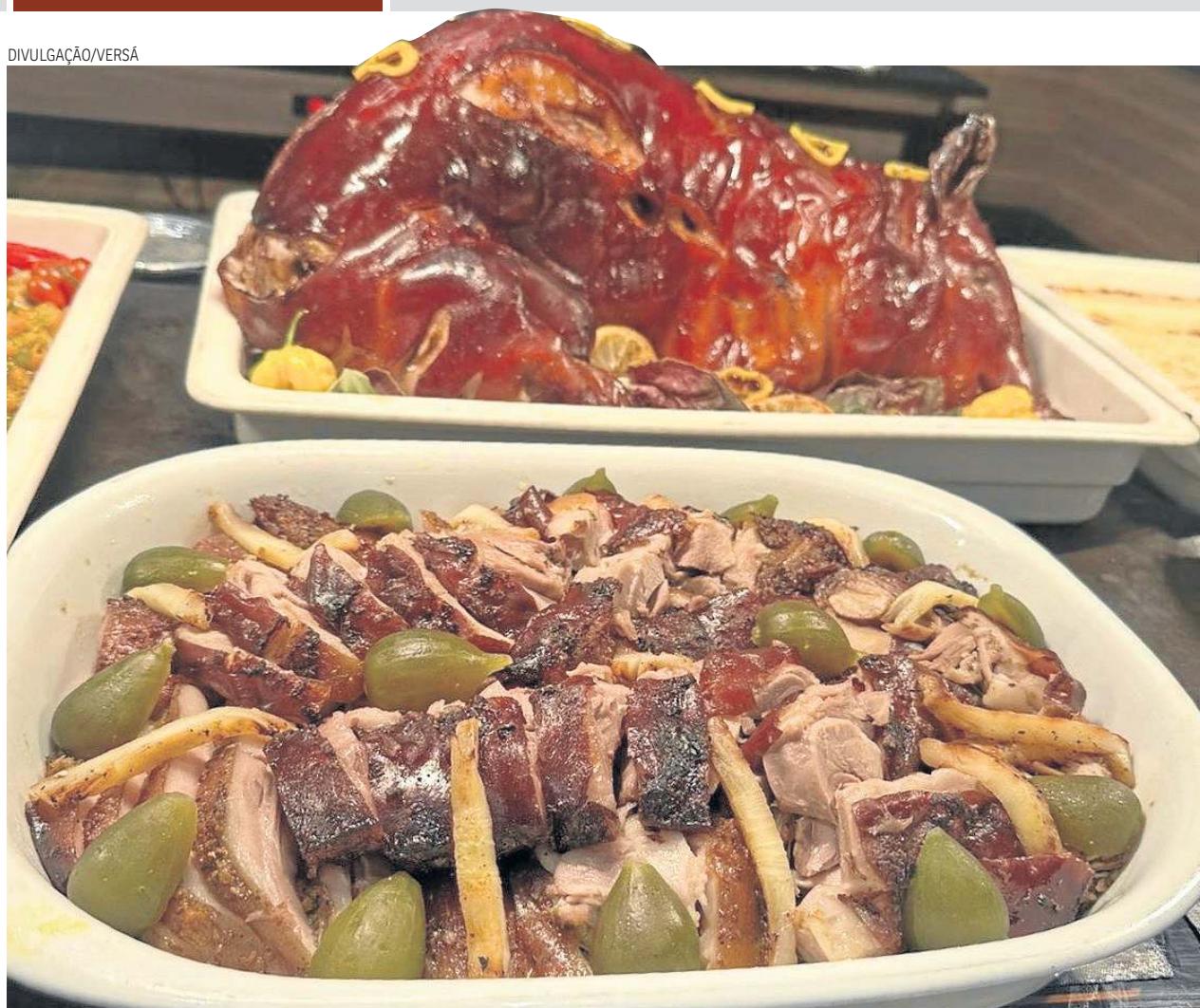


DIVULGAÇÃO/VERSÁ



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 alcoólicas 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 bom-bom 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 rosбife 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 chouriço, 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, banoffee, 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 às 0h
De sexta a domingo, das 11h30 às 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 às 0h

Dom Francisco

CLS 402, bloco B, lojas 9 a 15
De segunda a sexta, das 12h às 15h30 e das 19h às 0h
Sábado, das 12h às 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 às 0h
Sexta, das 12h às 2h
Sábado, das 12h às 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