



No Manzuá, o público poderá desfrutar do menu à la carte da casa das 21h às 3h

GUILHERME FELIX CB/DA PRESS



Entre os pratos do cardápio, os que levam polvo e outros frutos do mar ganham destaque

Gastronomia beira-lago

No Pontão do Lago Sul, o Manzuá é uma boa opção ideal para os brasilienses que desejam iniciar o novo ano com experiências gastronômicas inesquecíveis. O ingresso, vendido presencialmente no restaurante, para a noite de réveillon custa R\$ 450 e inclui a taxa de reserva, acesso ao DJ, à pista de dança e à queima de fogos, e uma garrafa de espumante para duas pessoas na hora da virada. Demais consumações serão cobradas à parte. Crianças até os 5 anos não pagam, e de 6 aos 14 anos pagam meia.

Das 21h às 3h, o público pode aproveitar o menu à la carte da casa, especializado em frutos do mar e comida baiana. Segundo Genival Lima, sócio gerente do Manzuá, os pratos mais consumidos nas festas de fim de ano são os mais elaborados, que levam camarão, lula e/ou lagosta.

Um dos destaques do cardápio é o prato de frutos do mar com risoto de tomates defumados (R\$ 166,90), preparado com polvo, mexilhão, camarão e lula. Para os que preferem compartilhar, as sugestões são o Manzuá de pescado nobre (R\$ 369,90), feito com

pescada amarela, camarões grandes, lagosta, polvo, mexilhões, arroz com açafrão e batata ao murro e o arroz Manzuá (R\$ 339,90), arroz arbóreo com camarão, lula, polvo, mexilhão e lagosta, ambos servem duas pessoas.

Para brindar o novo ano, a casa tem diversas opções de drinks autorais, como o Manzu (R\$ 49,90), que leva gin Langley's, licor de morango, xarope de toranja, suco de acerola, de limão e de gengibre e tônica red mint; o Tieta (R\$ 45,90), feito com tequila Jose Cuervo Especial Gold infundada com chá de frutas vermelhas, xarope de morango com especiarias, suco de limão, perfume de lavanda e Aromatic Bitter; e o Carmen Miranda (R\$ 45,90), com rum Bacardi, rum Malibu, xarope de coco queimado, mix cítrico e Aromatic Bitter.

“A queima de fogos do Pontão é uma das melhores de Brasília, e o Manzuá, como uma casa tradicional, sempre faz um ano novo maravilhoso, com uma carta de drinks, vinhos e espumantes excelente e custo-benefício bacana. É sempre bom passar o fim de ano com a gente”, destaca Genival.