

Uma viagem para a Itália

Com ambiente sofistizado e acolhedor, o réveillon do Sallva Bar & Ristorante transporta os brasilienses diretamente para uma noite na Toscana. A decoração inspirada na atmosfera romântica da região italiana e a gastronomia única da casa oferecem uma virada de ano encantadora e inesquecível. Os ingressos são divididos pela localização da mesa no restaurante: salão superior (R\$ 850), varanda (R\$ 1.000) e deck beira lago (R\$ 1.200). Crianças até 6 anos não pagam, e de 7 aos 16 e maiores de 80 anos pagam meia.

A festa será realizada das 21h às 2h, e o serviço de jantar, que inclui um prato à la carte por pessoa, será servido até 1h. As opções disponíveis são o filé ao gorgonzola com risoto e amêndoas laminadas, o pirarucu mediterrâneo, preparado no azeite com pimentões, azeitonas pretas e batatas, o salmão com legumes e purê de batata baroa, os camarões crocantes com risoto de alho-poró, a costelinha



ao barbecue com batatas rústicas, o linguini al formaggio com farofinha de bacon, o risoto al funghi trufado e o gnocchi de banana-da-terra ao dendê.

O buffet ainda oferece um menu de frios, antepastos e sobremesas, disponíveis para consumo até o final da festa. As entradas variam entre

pães variados de fermentação natural, crostinis e focaccias e brusquetas caprese, e o público também pode se deliciar com os deliciosos queijos, como o Brie com damasco, tâmaras, amêndoas e mel, presunto parma, mix de castanhas, terrine de salmão com alcaparras, ceviche e saladas, dentre outras opções.

Para adoçar a virada, a casa oferece frutas frescas, como uvas e romãs, para aqueles que querem completar as tradições de ano novo, e sobremesas como torta de chocolate da Ivone, cannoli de doce de leite, mousse de maracujá, tiramisu, torta de limão, pudim de leite e para os que têm restrições

alimentares, panacotta com frutas vermelhas, sem açúcar e sem lactose. Os ingressos incluem bebidas não alcoólicas — sodas, refrigerantes, sucos, energéticos e água — e alcoólicas, como vinhos, chope Heineken, whiskys Old Parr, caipirinhas e caipiros cas, gin tônica, spritz monin e chandon.

Recordando bons momentos

Celebrar o ano novo relembrando os bons tempos que passaram é a proposta do réveillon do To Fabulous Flashback, restaurante temático no Pier 21. Com estética retrô que remete às décadas de 1960, 1970, 1980 e 1990, a casa promete reunir o melhor da cultura pop para finalizar o ano com estilo: pista de dança, discos de vinil, open bar, open food e atrações musicais agitam a noite das 21h às 6h.

A casa preparou um cardápio especial para a noite, que mistura clássicos da ceia de fim de ano com petiscos tradicionais, divididos em ilhas espalhadas pelo restaurante, que atendem todos os paladares. O público pode se deliciar com o buffet que inclui bolinho de arroz com pernil, fettuccine ao molho Paulíran, risoto de camarão, lasanha bolonhesa, moqueca baiana, frango a passarinho,

bacalhau à portuguesa, escalopes ao molho do chef, iscas de picanha, salmão ao molho de laranja, cascata de camarão, pastéis, chips de batata, dadinho de tapioca, guacamole, ceviche, brusquetas, diversas opções de saladas, dentre outros.

Nas sobremesas, o público pode aproveitar a tapioca doce, a cocada de forno e o pavê de frutas vermelhas. O open bar serve bebidas não alcoólicas, como sucos,

refrigerantes e água de coco, e espumante, chope, cervejas e whisky, além de toda a carta de drinques autorais da casa, como o Red berry frozen (R\$ 59,90), feito com frutas vermelhas, grenadine, suco de limão, picolé de frutas, espuma artesanal e frutas cítricas.

A trilha sonora do réveillon fica por conta dos DJs Multitracks, que abrem a pista de dança, seguidos pela Banda Nalta e finaliza com

o cantor Paulo Mesquita, que celebra o novo ano com o público até o amanhecer. Os ingressos individuais custam R\$ 500 no primeiro lote e R\$ 650 no segundo, com mesas para até oito pessoas. Eles podem ser adquiridos no restaurante, parcelados em até 10x sem juros, com cortesia do estacionamento coberto, e para pagamentos via pix, tem 10% de desconto. Crianças de até 12 anos pagam meia entrada.