

Noite inesquecível

O Temporâneo foi desenvolvido como um projeto temporário que oferecia boas festas e música para o público brasileiro acima dos 30 anos. Tamanho o sucesso, o evento volta para sua terceira temporada — entre janeiro e abril — iniciando com a noite de réveillon de 2026. A partir das 21h, na AABB, a festa com o tema “Viva o tempo” se inicia com vista para o Lago Paranoá, decoração contemporânea, lounges, bistrôs e um rooftop para o público curtir o Bloco Eduardo e Mônica, a Banda Alma Rock e o DJ Flávio Fatboy a noite inteira.

A noite contará com open bar premium, incluindo whisky 12 anos, gin e vodka importados, espumante, Aperol Spritz, gin tônica, caipirinhas, caipifrutas, caipivodka, drinks com energético e shots. Os camarotes já estão esgotados, mas os ingressos individuais do 2º lote estão disponíveis a partir de R\$ 320 + taxa da

PEDRO SANTANA / CB



Na AABB, o Temporâneo irá oferecer open bar premium, incluindo uísque, gin, vodka, espumante e mais

Bilheteria Digital, e as mesas para quatro pessoas a partir de R\$ 1.600. O evento não é permitido para menores de 18 anos.

O menu é cobrado a parte, mas atende todos

os paladares. A casa oferece pizzas a partir de R\$ 18, hambúrguer do Villa com fritas (R\$ 47), carpaccio com torradas (R\$ 54), burrata na cama de homus com caponata de uvas assadas e

focaccia (R\$ 97), coxinha (R\$ 16), fritas (R\$ 40), pastéis (R\$ 42) e maravilha do sertão (R\$ 18), um risole recheado com carne seca e requeijão. Para os que preferirem a ceia do fim de ano,

também tem as opções de arroz de bacalhau do chef (R\$ 94,70) e pernil recheado com farofa natalina guarnecido por arroz cremoso de limão e molho na redução de vinho (R\$ 87,70).

Vista privilegiada

Uma viagem aos anos 1990 com trilha sonora comandada pelos DJs Wendel Silva e Roney Mendes, o Ano Novo no Mezanino promete uma noite animada que une gastronomia diversificada, vista privilegiada para a capital e músicas que não vão deixar ninguém parado na pista de dança, garante João Maione, um dos sócios do restaurante.

No primeiro lote, o ingresso avulso custa R\$ 400 reais. As mesas são para quatro pessoas e a divisão é feita com base na localização dentro da casa, as com vista para o Parque da Cidade (R\$ 2200), para o estádio (R\$ 2600) e para a esplanada (R\$ 3000) dão direito a mesa de frios, às empratadas quentes e uma garrafa de espumante. As demais bebidas serão pagas

à parte. Crianças de até seis anos não pagam ingresso e dos 7 aos 16 pagam metade do valor.

A partir das 21h, o público pode desfrutar das charcutarias montadas na mesa posta, como brie trufado, roquefort, presunto de parma e mussarela de búfala cerejinha e pães. Mesa de frios com ceviche de anchova, tartare de salmão com crocante de massa filo,

barquetes de camarão, salada caprese, homus de grão de bico, guacamole com chips, pasta de ricota com tomate seco e antepasto de tomate com alho e manjeriço também estão disponíveis. A mesa quente inclui bolinho de bacalhau, croqueta e torta de pupunha.

O menu à la carte, servido às 21h, oferece camarões com cuscuz marroquino, legumes e

castanhas tostados; filé mignon com redução de costela, guarnecido por batata, cogumelos e vagem torta; salmão com alho poró e tomate cereja confitados no azeite, mousseline de beterraba assada e castanha do Pará; e risoto de cogumelos. Para adoçar a virada de ano, os brasileiros podem se deliciar com a torta de chocolate ou o cheesecake de frutas vermelhas.