

Praticidade e conforto

Neste ano, o renomado Dom Francisco convida o público a celebrar a Páscoa com praticidade e conforto. O restaurante preparou um menu especial de encomendas para quem deseja celebrar a data comemorativa em casa. No cardápio especial, há pratos que vão de entradas a sobremesas, com opções de salada, carne, ave e o tradicional bacalhau.

As entradas ficam entre linguíça de pernil (\$ 60), burrata cremosa (R\$ 85), berinjela da casa (R\$ 45), bolinho de bacalhau (R\$ 12/und.), pastéis de queijo (R\$ 35), carne (R\$ 35) e bacalhau (R\$ 44) e empanadas de carne picante, cogumelos frescos e de calabresa com cebola caramelizada, todas a R\$ 15.

Entre os pratos principais, são sete opções de bacalhau, incluindo o tradicional bacalhau na brasa (R\$ 522 — duas pessoas) e o bacalhau em postas finas à portuguesa (R\$ 283 — duas pessoas). Há, também, o filé de pirarucu

BRUNA GASTON CB/DA PRESS



No Dom Francisco, fazem parte do menu sete opções de bacalhau

grelhado (R\$ 117), o camarão com cajuzinho do Cerrado (R\$ 157), o galetto na brasa (R\$90) e o marreco ao forno (R\$ 118). Aos que preferem a carne vermelha, a picanha na brasa (R\$ 333 — duas

pessoas) e a prime rib duro (R\$ 105) são destaque.

Por fim, as sobremesas ficam por conta da torta de castanha do pará (R\$ 305), cheesecake (R\$ 305) e mousse de chocolate (R\$ 305).

As encomendas podem ser feitas via WhatsApp (61) 99152-3836.

Para os que preferem viver a experiência completa do restaurante, o Dom Francisco também estará de portas

abertas no domingo de Páscoa, com atendimento por ordem de chegada. Todos os pratos do menu de encomendas estão presentes no menu da casa. Os pedidos podem ser feitos até a sexta-feira Santa, 3 de abril.

Viva o bacalhau!

Na Semana Santa do Norton Restaurante, o protagonista também é o bacalhau. Para o domingo de Páscoa, 5 de abril, a casa prepara um bufê completo dedicado ao peixe, em um menu que contempla entradas, pratos principais, acompanhamentos e sobremesas. Para abrir os trabalhos, serão servidos antepastos, seleção de queijos e embutidos, mix de folhas, salada caesar, ovos de codorna e pães variados, além de opções como palmito e alho-poró salteados e salada

de grão-de-bico com vinagrete.

Nos pratos principais, o bacalhau aparece nas versões Gomes de Sá, nas natas e em escondidinhos. As guarnições ficam por conta das batatas ao murro, batatas sauté, purê de batata-baroa cremoso, arroz branco e de brócolis, vegetais salteados, cebolas caramelizadas com tomate-cereja e farofa crocante. Para finalizar, o bufê inclui sobremesas variadas, incluindo ovos de Páscoa recheados. A experiência sai a R\$ 120 por pessoa.

DIVULGAÇÃO/NORTON RESTAURANTE



O bacalhau também é destaque no menu do Norton Restaurante