

CARAS SUGERE *fim de ano*

Mais sugestões em caras.pt

COORDENAÇÃO: ANA PAULA HOMEM



FOTO: D.R.

Revenge of the 2000's

Nesta festa não faltarão animação, muita dança e nostalgia do início dos anos 2000, que marcaram o apogeu de artistas e bandas como **Britney Spears**, **Avril Lavigne**, **J-Lo**, **Green Day** ou **Linkin Park**, entre outros. Do cartaz fazem parte **Blasted Mechanism**, **Mundo Secreto**, **Cali**, dos **Flow 212**, **Luke D'Eça**, dos **4 Taste**, e **Jetuga**. No Centro de Congressos de Lisboa, a partir das 21h00 de dia 31, **Revenge of the 2000's** prolonga-se pela madrugada dentro. Os preços vão dos €30 aos €80, havendo promoções para grupos. Informações e bilhetes em e.3cket.com/pda2000.



FOTO: D.R.

Corinthia Lisbon

Uma luxuosa festa inspirada no filme *The Great Gatsby*, cheia de *glamour*, música e dança, a recordar os loucos anos 20, é o que propõe este hotel de Lisboa para a entrada do novo ano. Depois de um requintado jantar e da celebração das 12 badaladas com champanhe, a festa, com bar aberto e ceia, continua com DJ até às 2h00. Preço por pessoa, €395. Há ainda um programa com estada com preços a partir de €527. Informações em www.corinthia.com/pt/lisbon/offers/fim-de-ano-em-lisboa.

Kug Flores

Este restaurante na Rua das Flores, no Porto, propõe um menu de assinatura do **chef Pedro Ferreira**, que o desenhou com vários momentos: vieira, manga e pepino, corvina, lagostim e cenoura e vitela, aipo fumado e Périgueux, com harmonização de vinhos. A contagem decrescente para a meia-noite é acompanhada dos típicos espumante e passas, sendo que a festa continua noite adentro, com música e bar aberto. O menu tem o custo de €160 por pessoa.



FOTO: D.R.

Bartolomeu Bistro & Wine

O restaurante do hotel Torel Palace Porto preparou um *réveillon* que promete boa comida, harmonizada com bons vinhos, que são uma das grandes apostas do espaço. Com uma cozinha de base francesa feita a partir de produtos portugueses, este *bistrô* propõe para o jantar de dia 31, a partir das 19h30, pratos como robalo, grão e algas ou pato, beterraba e *pinot noir* e doce de café, caramelo e amêndoa. Preço por pessoa, €165. Reservas pelo 226 090 003.



FOTO: D.R.

Boeira Garden

A festa do restaurante do Boeira Garden Hotel Porto começa pelas 19h30, com um *cocktail*, a que se segue o jantar elaborado pelo **chef Bruno Drumonde**: robalo com *beurre blanc*, pérolas de açafão e ostra e lombo de novilho com cremoso de *topinambur*, espargos brancos e molho de trufa. A chegada de 2023 será celebrada com espumante no *rooftop* e a festa prolonga-se até às 4h00 com DJ. Preço por pessoa, €215. Reservas pelo *e-mail* opobg_fo@hilton.com.



FOTO: D.R.



FOTO: D.R.

Tasca da Memória

A Tasca da Memória, na Ajuda, em Lisboa, preparou um menu que promete ser uma verdadeira explosão de sabores para o último jantar do ano: uma entrada de Queijo da Serra gratinado com *coulis* de frutos silvestres e crocante de açafão, pregado com puré de *tupinambo*, cenoura *baby* glaceada com *tempura* de *codium* e novilho maturado Rossini, batata *confit* e esparregado como pratos principais. Para a sobremesa, haverá musse de líchia com *crumble* de limão e frutos secos. €130 por pessoa. Reservas em tascadamemoria.pt.