

Nubra Fasari/Divulgação



Veja um roteiro com sobremesas imperdíveis para a ceia de Réveillon

Por **Natasha Sobrino (@restaurants_to_love)**
Especial para o Correio da Manhã

A ceia de ano novo também é um momento muito aguardado nas festas de final de ano e os doces representam um papel fundamental para a celebração. Além de encantar pelo paladar, muitos deles são símbolos de prosperidade, fartura e renovação. Confira abaixo a seleção que o Correio da Manhã preparou para você e boas festas:

Alexander Landau/Divulgação



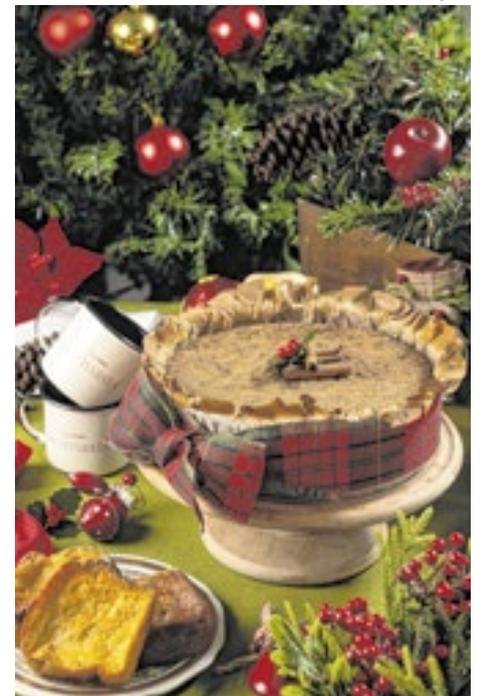
Fábrica de Bolos Vó Alzira

Diana Cabral/Divulgação



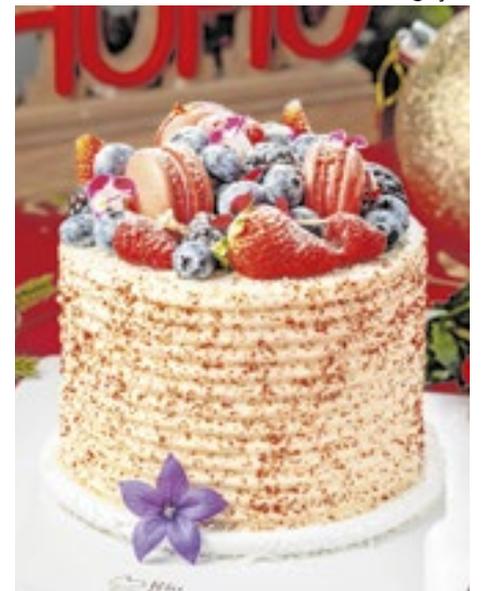
Sorvete Brasil

Lipe Borges/Divulgação



Da Thabata

Divulgação



Rio Sucrée

O Medovik

Divulgação



Torta & Cia

DA THÁBATA – A marca apresenta a Tarta Basca de Rabanada (R\$ 29 fatia/ R\$ 194 P/ R\$ 294 G) para as festas de fim de ano. A tarteira Tháбата Tubino, combina canela, vinho do Porto, açúcar cristal e um pão sem glúten de alta qualidade. As tartas inteiras estão disponíveis para encomendas enquanto durarem os estoques. Rua Marquês de São Vicente, 52 - Shopping da Gávea - 3º piso. Tel: (21) 97497-1991.

FÁBRICA DE BOLO VÓ ALZIRA - A rede está com novidades para as festas de fim de ano. A linha com sabores especiais de bolos traz como destaque o Bolo de Nozes, repaginado especialmente para a data, com recheio de Leite Moça (R\$ 48 - pequeno e R\$ 69 - grande) e o Bolo de Chocolate, com uma cobertura especial (R\$ 32 – pequeno e R\$ 46 - grande). A linha de bolos de fim de ano estará disponível em todas as lojas da rede e também para pedidos no site oficial (<https://voalzira.com/lojas/>) e pelo IFood.

TORTA & CIA – Ano Novo chegando e a confeitaria está com uma deliciosa novidade: o bolo basco – versão da tradicional torta espanhola (R\$ 215 | R\$ 23 fatia). Além dele, sabores diversos para deixar a ceia ainda mais especial, com destaque para a torta de figo com mascarpone, com massa frangipane (R\$ 215,00 | R\$ 23 fatia). Rua Gilberto Cardoso, 100 – lojas 15 e 16 Leblon – Cobal do Leblon. Tel: (21) 2511-5141.

O MEDOVIK – A casa de bolos russos criou um kit (R\$ 70) com quatro bolos em formato de quadradinhos nos sabores: tradicional, com mel; pêra com gorgonzola; passas ao rum com amêndoas e damasco e rabanada. Rua Visconde de Pirajá, 156, sobreloja 203 – Ipanema. Tel: (21) 99579-9904.

RIO SUCRÉE - O cardápio especial para celebrar as festas de fim de ano foi todo pensado pelo sócio e chef pâtissier Emanuel Pinheiro com requinte e sabor, com ingredientes característicos do período. Entre as principais apostas estão: o tradicional Bûche Noël (R\$ 250), clássica sobremesa em formato de tronco de árvore, as exclusivas Rabanadas de Brioche (R\$ 180/10 un) ao estilo pain perdu e o Bolo Red Velvet (R\$ 299). Av. das Américas, 3301, bloco 04, loja 120 – Barra da Tijuca. WhatsApp: (21) 99800-1414.

SORVETE BRASIL – A sorveteria fechou uma parceria com o chef Diego Barcellos e lança a sobremesa: Rocambolê de damasco com acompanhamento do sorvete da marca, especialmente para a temporada. O rocambolê é feito com massa biscoito de amêndoas, geleia de damasco e chantilly de chocolate branco. Detalhe importante é que o cliente pode escolher qual sabor de sorvete para acompanhar a sobremesa: chocolate trufado com amêndoas ou creme com crocante de macadâmia. A caixa do sorvete é de 1300ml e toda a sobremesa sai a R\$ 210. Rua Maria Quitéria, 74 – Ipanema. Tel: (21) 2247-8404.