

# BRUNCH EM NOVA YORK

POR SIMONE FARRET  
FOTO DIVULGAÇÃO



De origem britânica, o *brunch* é muito difundido nos Estados Unidos, em especial em Nova York, onde é servido rotineiramente aos domingos, quando as pessoas dispõem de mais tempo livre para permanecer à mesa. Servido entre 10 e 14 horas, combina o café da manhã e o almoço em uma refeição especial. Até o nome une as duas refeições: "br" (de *breakfast*, café da manhã) + "unch" (de *lunch*, almoço).

Em Nova York, o *brunch* é a refeição oficial dos domingos, sendo feita normalmente fora de casa, nos restaurantes e cafés da cidade, e quase sempre com menu fixo. Reza a tradição que deve ser antecedido por uma taça de mimosa, mistura de champagne com suco de laranja.

O *brunch* no hotel Plaza Athénée é maravilhoso. Um momento exclusivo com o alto padrão de qualidade da The Leading Hotels of the World em um ambiente que reúne o luxo cosmopolita e o clima intimista de hotel boutique em um belo prédio de 1927. Servido no elegante e acolhedor Restaurant Arabelle, o menu conta com uma selecionada carta de vinhos, champagnes, chás e cafés. Oferece opções deliciosas entre frutos do mar, saladas, pães, patês, terrines, pratos quentes e sobremesas pecaminosas. Tudo preparado com ingredientes de fazendas orgânicas da região e fornecedores certificados.

Definitivamente, uma experiência memorável e a melhor maneira de começar o domingo antes de ir às compras na Madison Avenue ou percorrer a Museum Mile e visitar os Museus Metropolitan e Guggenheim, ou mesmo desfrutar de um passeio pelo Central Park.

**Restaurant Arabelle - Hotel Plaza Athénée**  
37 East 64th Street  
[www.plaza-athenee.com](http://www.plaza-athenee.com)  
[www.lhw.com](http://www.lhw.com)