

BLACKCARD

DIGITAL

#27



ESPECIAL FINAL DE ANO

WWW.BLACKCARDDIGITAL.COM.BR



REVISTA BLACKCARD DIGITAL

PLATAFORMA DE CURADORIA
SOBRE TENDÊNCIAS, MODA,
BELEZA, LIFESTYLE E NEGÓCIOS

** COMPARTILHE EXPERIÊNCIAS



BLACKCARD
DIGITAL

www.blackcarddigital.com.br



BEHIND THE SCENE

PATRÍCIA ZANOTTI
CEO e Publisher

IGOR LOPES
Editor de digital e lifestyle

LAURA ZANOTTI
EditorA revista

GABRIELA BARBOSA
Comercial e parcerias

DIMITRI LOPES
Design e videomaker

PUBLISHER



A **Revista BlackCard Digital** é uma plataforma de curadoria que redefine o conceito de luxo, conectando mais de 500.000 leitores a um universo onde viver bem transcende a dinheiro e status.

"Para nós, luxo é sinônimo de tempo para si e para a família, boas relações e experiências únicas. Reconhecemos que, em um mundo dinâmico, profissionais que atuam nos negócios precisam equilibrar suas vidas, valorizando a desconexão em viagens, jantares, prática de esportes, momentos de lazer, relacionamentos com amigos e familiares, em resumo, momentos significativos

Boas festas !



pirelli

ELEMENTS: O Calendário 2026 transforma mulheres em forças da natureza sob a visão de Sølve Sundsbø











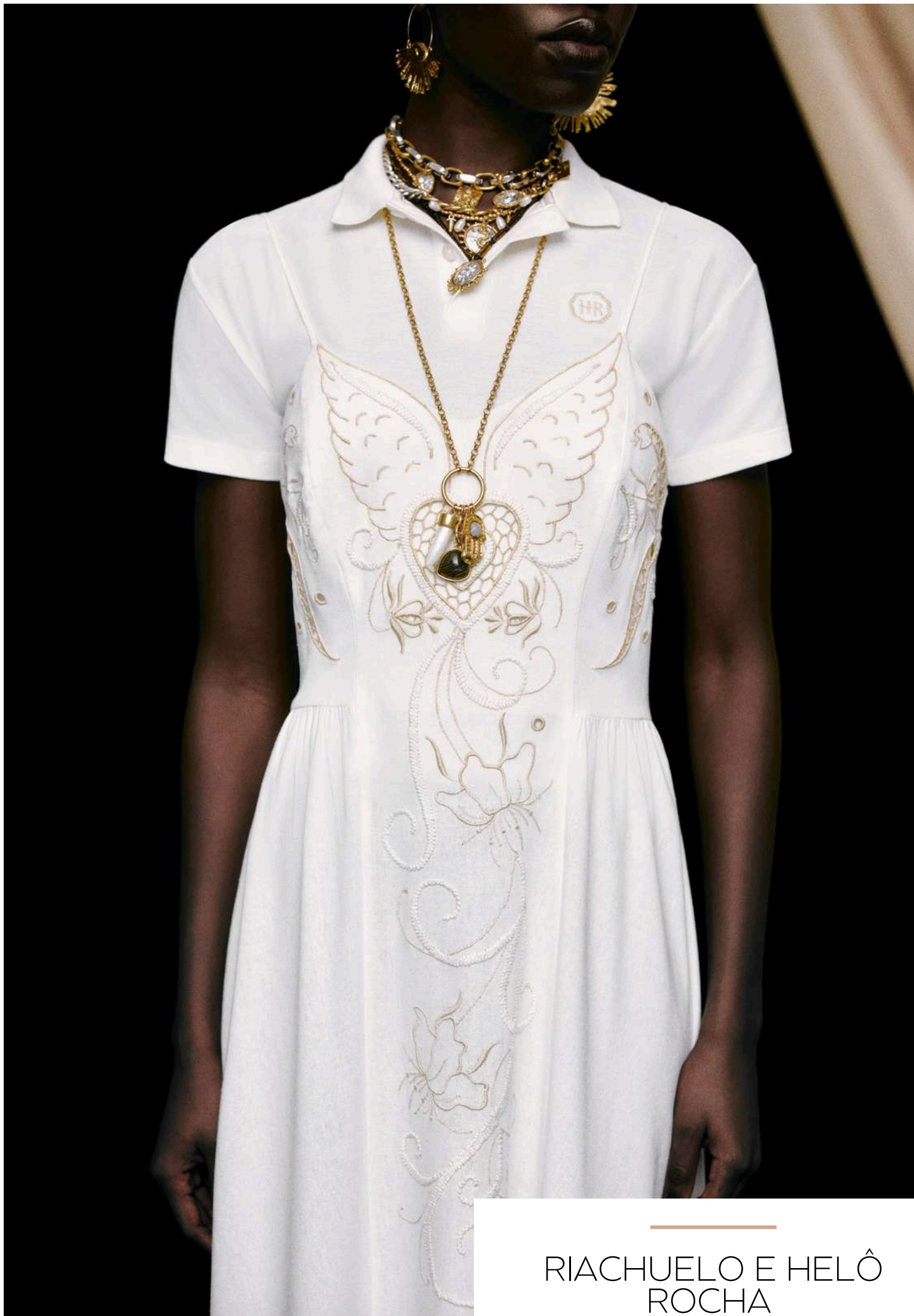
A woman with blonde hair styled in a vintage-inspired updo, wearing a red turtleneck sweater. She is looking slightly to the left with a soft expression. The background is a bokeh of warm, out-of-focus lights in shades of orange, yellow, and red, suggesting a festive or holiday setting. A portion of a Christmas tree with lights and ornaments is visible on the left side.

BLACKCARD

YEARS END GUIDE

www.blackcarddigital.com.br

GIFT SHOP



RIACHUELO E HELÔ
ROCHA



Nannacay Rio X CIAO



ASICS x KIMHĒKIM

O novo GEL-NIMBUS™ 10.1 une inovação técnica e estética lúdica em um tênis autoral que combina funcionalidade e expressão artística.



ROSA OKUBO

A história da primeira pérola Akoya no Brasil nasce com Rosa Okubo, que transformou um anel raro em legado e tradição centenária.



SAMSUNG - Smartwatches Galaxy Watch8 e Watch Ultra, além dos Buds3 FE e Buds Core, elevam a experiência com design refinado e integração total.



VERSE SKINCARE

Marca pró-aging lança com 20% off no Sérum Intenso, unindo alta performance E bem-estar.



LOEWE

Crédito: Divulgação



NBA x Stranger Things: a collab que chegou do Mundo Invertido



ASICS – GEL-NIMBU 28

Lançamento antecipado no Brasil, reforçando a força e relevância da comunidade brasileira de corrida.



SAS COLEÇÕES 'LAÇOS' E 'ELA É LUZ' DA MORENA ROSA JÁ ESTÃO DISPONÍVEIS NAS LOJAS FÍSICAS DA MARCA



O LIVRO "CORAGEM!", DE LUCIANA PIANARO, É UM CONVITE SINCERO À TRANSFORMAÇÃO.



NEUTROGENA



MICHAEL KORS APRESENTA
SUA NOVA COLEÇÃO DE
RELÓGIOS



Yara Elixir Perfume gourmand intenso que mistura morango, s'mores e cassis com um coração floral elegante e uma base quente de baunilha, caramelo e âmbar, criando uma fragrância doce, envolvente e irresistivelmente marcante.

REBAJ IMPORTADORA



VACHERON CONSTANTIN

O American 1921 reafirma o espírito vanguardista da Maison com caixa cushion icônica e design deslocado que atravessa gerações.



LG ELECTRONICS

Geladeiras com Linear Cooling e DoorCooling elevam a rotina com frescor, praticidade e tecnologia que transforma o dia a dia.



BRINCO ARARA, **KELLY SVENSSON**



VEROSENSE



HINODE | SOUL BRASILEIRA – Kit Tropicália Conjunto com hidratante, sabonete líquido e body splash em nécessaire que une perfumação, hidratação e brasilidade.



LV BAG



6F DECORAÇÕES – Porta Objetos Moiré Peça funcional e elegante que organiza com estilo e sofisticação qualquer ambiente.



RICARDO ALMEIDA



Piazza



PUMA – Speedcat Nova coleção resgata o icônico tênis em versões sofisticadas, incluindo Wedge e Ballet, unindo memória e modernidade.



BOLSA NESPRESSO

TAITTINGER Les Folies de la Marquetterie e Prélude Grands Crus chegam ao Brasil em importação exclusiva, ampliando o portfólio da maison francesa.





EMIRATES – Experiência de Natal
A companhia transforma voos e lounges em celebrações da temporada, com gastronomia festiva, vinhos especiais, entretenimento temático e ações solidárias.



Meu Natal **LOUNGERIE** Campanha celebra o prazer de presentear com significado, destacando peças icônicas e embalagens pensadas para emocionar.



GUZZINI - As tigelas da coleção Le Murrine são versáteis e apresentam um design sofisticado e elegante



VIVARA – RELÓGIO FEMININO OLHO GREGO



TÊNIS PLUME EM CETIM DA MIU MIU



PANASONIC – UNIQGLASS MAX

Novo French Door premium com 618L, tecnologias de preservação avançada e design elegante que eleva a rotina com praticidade e eficiência.



NATURA BOTHÂNICA x WAIWAI RIO

– Edição Especial Uma peça artesanal em marchetaria que celebra o design brasileiro e o luxo consciente, criada para elevar o ritual de perfumar e decorar com sofisticação.



O Copo Térmico Big T com Canudo **TUPPERWARE** Mistério, em verde-petróleo com detalhes verde-água, une alta performance térmica, design contemporâneo e a qualidade clássica da marca em versões de 630 ml e 1,1 L.



BREITLING – Lady Premier

A nova linha une elegância retrô, design escultural e brilho contemporâneo para mulheres de personalidade.



**IGUATEMI – Happy Together
Season Campanha de fim de
ano une moda, música e arte
em celebração às conexões,
protagonizada por Carol
Trentini.**



MASSENA LAB x RAÚL PAGÈS

Colaboração especial celebra os 30 anos da TimeZone com a união de saber técnico e relojoaria independente.



JOHNNIE WALKER - Presentes especiais do Black Label chegam com edição personalizada, kit com Stanley e parceria Chocolat du Jour.



LE LIS CASA – Coqueteleira Jacaré Peça divertida e elegante que leva personalidade instantânea ao bar.



EDITORIA SENAC SP – Atemporais, de Hayley Edwards-Dujardin Um presente para quem ama moda com profundidade: uma antologia elegante que percorre peças, estilos e criadores que moldam nossa cultura e contam histórias além da superfície.

LEUCHTTURM1917



A marca alemã de papelaria de luxo desembarca no Brasil com seus cadernos icônicos, unindo tradição, qualidade e um convite ao escrever à mão em versão premium.

miu miu





PRADA Linea Rossa Novos lançamentos que elevam performance, estilo e movimento em uma só peça.



MOSCHINO Toy Boy apresenta uma fragrância ousada e elegante, combinando frescor moderno com um toque provocante.



Kit masculino **MICHAEL KORS** aromático aquático com Eau de Parfum, shower gel e after shave



RIMOWA Mochila Original Bag Alumínio combina robustez e estilo urbano em material premium.



AMO BELEZA



RYZÍ ATLANTIS



PRADA BONNIE



CREED – Eladaria - Fragrância sofisticada que une elegância e personalidade em uma experiência olfativa marcante.



BOTTI – Sandália Olinda Rosa Vintage Salto alto com design elegante que une sofisticação e estilo feminino em cada detalhe.

Dany Chady e Nannacay lançam coleção de bolsas artesanais





Bolsa **PRADA** Galleria em couro: ícone atemporal que eleva qualquer look com elegância discreta e acabamento impecável.



JUVIA- Marca estreia no Brasil unindo ciência e brasilidade em cosméticos biotecnológicos com castanhas nacionais, fragrância envolvente e textura cremosa que traduzem o movimento beauty gourmand em uma experiência sensorial sofisticada.



Creme hidratante da **RAAVI** com pró-ceramidas e ácido hialurônico devolve elasticidade, firmeza e maciez à pele ressecada em um cuidado contínuo.



CAROLINA NEVES – Jarra CH News Peça elegante que combina design contemporâneo e funcionalidade para o dia a dia.



LIVE! – A regata cropped Comfort, feita em 100% poliamida sensil, é leve, macia e resistente, com tecnologias Quick Dry e Easy Care que mantêm o corpo seco e facilitam a rotina.



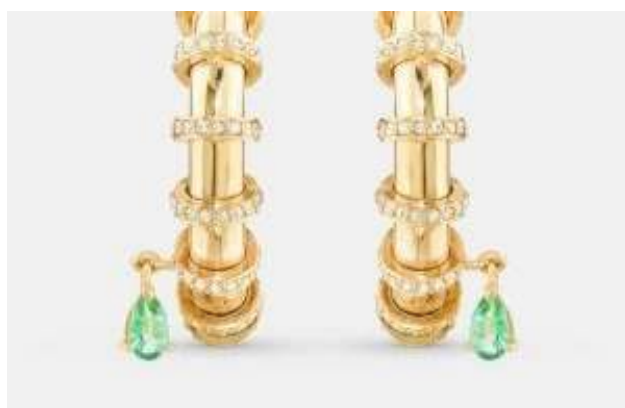
Mule yolanda de cetim, da **VALENTINO**



MONTBLANC – Meisterstück White Nova edição do clássico ícone da escrita une leveza, sofisticação e tradição em design atemporal e elegante.



THE GIN FLAVORS Kits de gin para presentear no Natal, incluindo miniaturas, taças e especiarias, combinando estilo, sabor e experiência única.



Nova coleção CURVE de **CAROLINA NEVES**



JU BICUDO - Sandália Melina
Camurça plissada, metais sutis e
design delicado unem técnica e
leveza em um luxo discreto e
elegante.



brincos pas plus em metal, cetim
e cristais, da **VALENTINO**.



BRACELETE TIFFANY



PANERAI – Luminor Marina Bronzo
PAM01678 Novo relógio celebra o
legado submarino da marca com
bronze que adquire pátina única ao
longo do tempo.





Ciclo



CICLO COSMÉTICOS * KÉFERA –
YOULY BODY SPLASHES QUE UNEM
FRESCOR, PERFORMANCE E
AUTENTICIDADE PARA ACOMPANHAR
QUEM VIVE INTENSAMENTE EM
MOVIMENTO.



STRAUSS – Conjunto com 4
copos de saquê em cristal que
eleva qualquer ritual com
elegância e brilho artesanal.



CALVIN KLEIN – Camisa masculina
Regular Cannes Linen em linho, leve e
sofisticada para acompanhar dias de
verão com elegância natural.



KIT GUCCI, NA SEPHORA



CASIO



ANSELM



FUJIFILM – Celebra o Natal com descontos de até 19% e meias exclusivas da linha Instax para um presente cheio de charme.



DANI FERNANDES – Velvet Cherry Kit presenteável com spray, creme para mãos e sabonete em barra, unindo cuidado e fragrância sofisticada.



JORGE BISCHOFF – A marca lança sua primeira coleção de óculos de sol, unindo design autoral, sofisticação e atenção minuciosa aos detalhes para expandir seu lifestyle a um novo território da moda.



STRAUSS – Gift Box Kit com 2 copos On the Rocks Atmosfera, perfeito para presentear com estilo e elegância.



CAFELLOW lança o Fellow Encantado, café sazonal com notas de especiarias que traduzem o espírito natalino.



CORELLO apresenta a coleção Tempo de Celebrar, com peças sofisticadas e fashion para iluminar os encontros



DYSON Airstrait- A Prancha que alisa e seca do úmido ao seco apenas com ar, sem placas quentes e sem danos, oferecendo um liso natural com fios fortes e saudáveis.



Coleção da **Mari Maria Makeup**, inspirada no universo multissensorial da TIG, traz Ice Glow, Bloom UP e Ginger Lash em uma proposta inovadora, prática e cheia de personalidade.



LOUIS VUITTON



LES DEUX MAGOTS – Cesta de fim de ano com espumante ou vinho, pães artesanais, tábuas de frios e queijos, doces e mini tarteletes com encomendas até 31/12.



BRAÉ – Presentes de Natal para cabelos incríveis, com itens essenciais a partir de R\$129,90 que unem tecnologia, performance e resultados de salão para transformar qualquer rotina de cuidados.

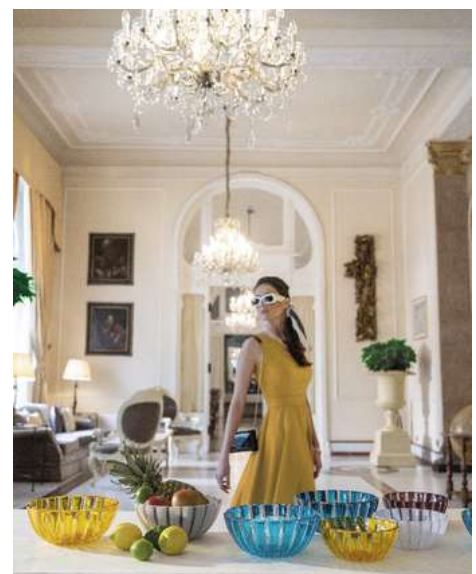


KITS DE PRESENTES DA **FARM**



CLAUDIA KECHICHIAN – A nova coleção inspira-se nos arquétipos de Cleópatra para criar joias em ouro e prata com esmeraldas colombianas que evocam poder, confiança e magnetismo em peças atemporais.

GUZZINI



SHOP NOW





BIOSOLE OXY FPS 85 – Protetor solar da Ada Tina que clareia manchas até duas vezes mais rápido e oferece ação anticalor para proteger a pele mesmo em altas temperaturas.



AIRFRYER OVEN AFO12G – Modelo 5 em 1 da linha Gourmand Gris, unindo funções de airfryer e forno com 10 programas, 12L de capacidade e acessórios antiaderentes que facilitam o preparo e a limpeza. linha Gourmand Gris da **BLACK+DECKER**



GRUPO LÄUT LANÇA NEGRONI



KIT JUVIA



LOUIS VUITTON



GUCCI



SHAMPOO ENERGIZANTE ADA TINA – Limpa, esfolia e fortalece cabelos mistos e oleosos sem ressecar, promovendo purificação e vitalidade aos fios.



MONCLOA x RECCO – Collab especial que une chá exclusivo, pijamas e estampa assinada por Jade Marangolo para celebrar conforto, bem-estar e design autoral.



COLEÇÃO SURF, DA **VIK**



DURAVISION GOLD UV, DA **ZEISS**



Guzzini

**NV LANÇA COLEÇÃO MOVING GLOW PARA FESTAS
COM BRILHO E LEVEZA**





ESCOVA ROTATING NUTRAH BE EMOTION – Modeladora e dá brilho aos fios com praticidade, unindo tecnologia e performance no cuidado diário. POLISHOP



ATÊLIE BEAUTY – Eleito novamente o Melhor Spa Boutique de Luxo do Mundo, o espaço de Isa Santini reúne presentes que vão de peças com bio cristais a experiências completas de bem-estar. A linha home care, com rollers, sérum facial e itens aromáticos, também oferece opções sofisticadas para presentear.



MIU MIU



Emporio Armani apresenta quatro novas versões do Sea Explorer



VASO ARTEFACTO

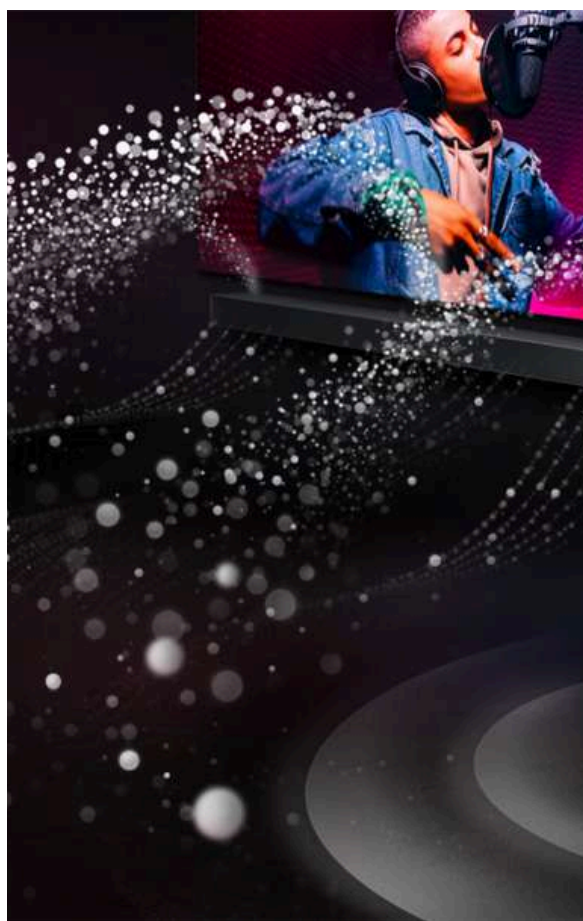


SAUER



VALENTINO

TOMMY HILFIGER – Novos relógios femininos, como o modelo Demi com caixa de 26 mm, mostrador shimmer e pulseiras de metal delicadas, que unem sofisticação, versatilidade e estilo prep atemporal.



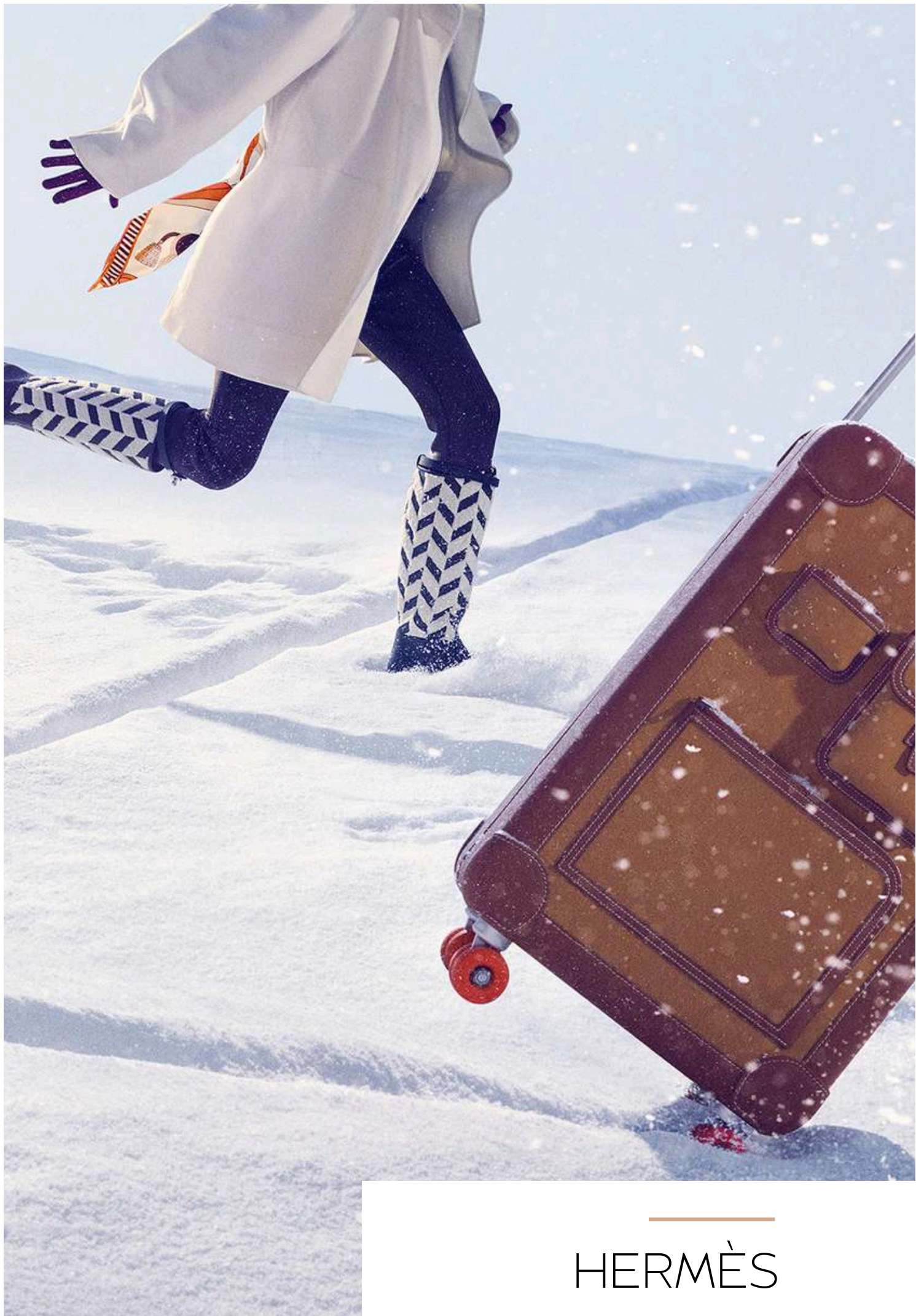
LG SOUNDBARS – Modelos S95TR e S90TY com Dolby Atmos e DTS:X que oferecem som 3D imersivo, ideal para renovar o home theater e transformar filmes, músicas e jogos em experiências completas de fim de ano.



BAGGIO CAFÉ APRESENTA KITS EXCLUSIVOS



Reebok X Schutz



HERMÈS



ARMANI



TRIPTYQUE X BRETON



PATBO – Nova linha de calçados e inauguração do Shoe Saloon, espaço exclusivo nas lojas, marcando um novo capítulo criativo da marca.



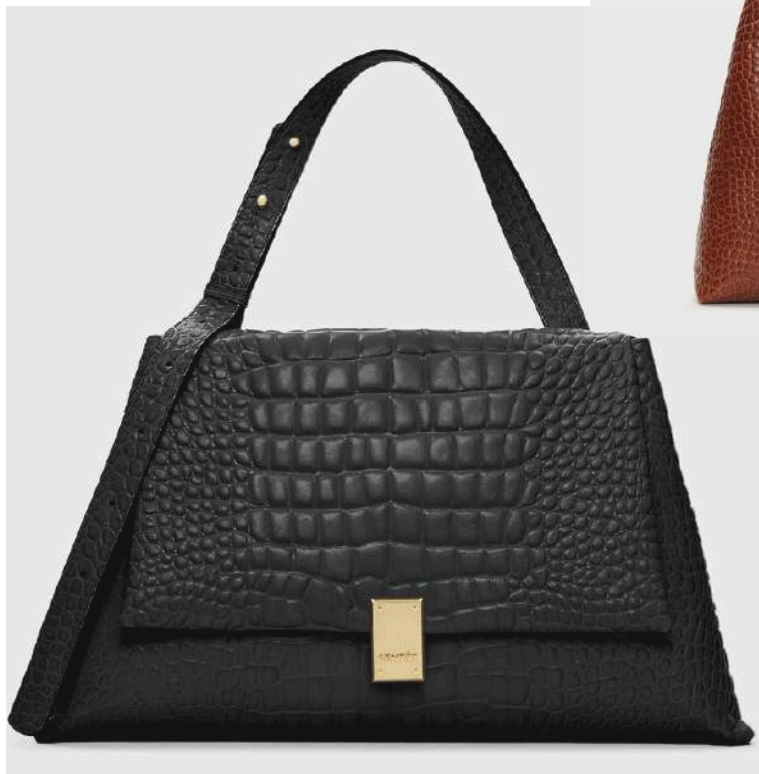
ANIMALE – Coleção Alto Verão 26 que celebra leveza, fluidez e o prazer de viver o presente, inspirada na liberdade do mar e nos gestos simples do verão.



EMPORIO ARMANI – World Explorer Solar combina design italiano sofisticado, tecnologia solar e robustez esportiva, com campanha estrelada por Nicholas Galitzine.



SOUU BEAUTY – Velved Primer une FPS 35, efeito blur imediato e acabamento matte aveludado, preparando a pele com proteção, praticidade e sensorial sofisticado.



SENTÉZ



Le Creuset



LE LIS HOME



LITY CONNECT RING – Anel inteligente que une design elegante e tecnologia de ponta para monitorar sono, frequência cardíaca e bem-estar de forma prática e integrada ao dia a dia.



REYOU – Linha completa de cuidados para cabelo, barba e corpo que une tecnologia, ativos naturais e propósito sustentável, traduzindo o autocuidado de forma prática, consciente e sem rótulos.



JEAN PAUL
GAULTIER



TAG HEUER MONACO – Uma releitura contemporânea do clássico, com cor-de-rosa vibrante e preto, em design esqueletizado, exalando ousadia e sofisticação.



LORO PIANA - Bolsas e mochilas em Cashfur ganham clima de inverno com elegância discreta, enquanto a Extra Pocket surge como charm em versão mini e sensorial.



ISDIN - Invisible Stick – Protetor solar FPS 50 com acabamento invisível, toque seco e absorção imediata, ideal para reaplicar ao longo do dia sem brilho ou oleosidade.



TOTTA



Hair Dryer 8000 Series PHILIPS –

Secador ultrarrápido que combina alta performance, proteção térmica inteligente e cuidado iônico para fios mais saudáveis, brilhantes e sem frizz.



**AERIN BEAUTY ROSE COCOA -
ESTÉE LAUDER**



OXFORD – Duas coleções para a mesa posta que celebram o Natal entre a alegria do circo, em Malabarismo Natalino, e a delicadeza do design nórdico, em Vilarejo de Natal.



@LETSEATIT_LOJA – Kamado Artemano – Churrasqueira em cerâmica refratária que alia design sofisticado, controle preciso de temperatura e versatilidade para transformar o churrasco em uma experiência gastronômica completa.



Prada Beauty



LOUBOTIN

guzzini

Fratelli Guzzini: Desde 1912, o requinte italiano encontra a inovação.
Descubra objetos de design que transformam seu dia a dia com
cores profundas e durabilidade incomparável.

Dolcevida

Design sustentável

Sobre a linha Dolcevida

Estilo, inovação e sustentabilidade ambiental se encontra, em Dolcevida, uma coleção de objetivos únicos e requintados que celebra a elegância natural do mundialmente famoso italiano estilo de vida. A coleção exclusiva é produzida em base biológica plástica, um material orgânico renovável, moderno e não fóssil feito de resto de plantas.

- Mais sustentável – Bio Plásticos 100% reciclável
- Mais resistente e durável que cristais
- Luminosidade e transparência únicos
- 5 cores preciosas em 2 tons
- Perfeitos para ar livre e celebrações
- Mesa posta estilo italiano

Contato:

(11) 93961-3961

atendimento@guzzinibrasil.com

www.guzzinibrasil.com

TIVOLI MOFARREJ SÃO PAULO

#23

DIGITAL BLACKCARD

YEARS END GUIDE

www.blackcarddigital.com.br

CEIAS DE NATAL

CEIAS DE NATAL



BACALHAU, VINHO & CIA



DESTAQUE



O **Bacalhau, Vinho & Cia** apresenta seu menu de fim de ano sob encomenda, elaborado pelos chefs da família Pallas. O cardápio traz mini bolinhos de bacalhau e opções clássicas como Bacalhau ao Murro e Bacalhoadà às Natas, sempre preparados com peixe de origem portuguesa e dessalga artesanal.

A sobremesa é o tradicional Bolo de Mel da Ilha da Madeira, receita histórica do século XVII.

O menu serve de duas a seis pessoas (R\$ 520 a R\$ 950) e deve ser reservado com 24 horas de antecedência. As entregas e retiradas seguem horários especiais nos dias 24, 25, 31 de dezembro e 1º de janeiro.

Os pratos são entregues antes do ponto ideal para finalização rápida no forno, garantindo frescor e sabor à mesa

Telefone: (11) 3071-4077



BRODO RISTORANTI

O Brodo Ristoranti, comandado pelo chef Marcelo Vaz, oferece ceias de fim de ano sob encomenda com pratos clássicos preparados com cuidado artesanal.

Entre as opções, destacam-se o Peru Assado Recheado de Farofa Úmida, que serve até 12 pessoas, e o Tender acompanhado de frutas em calda, ideal para grupos menores.

As encomendas garantem praticidade sem abrir mão do sabor, mantendo a essência da culinária italiana com toques brasileiros.

Reserva: (11) 2368-7955



CASA CUNHA

Em seu primeiro fim de ano no bairro de Perdizes, a Casa Cunha celebra a temporada com um cardápio especial de ceias que traduz a essência afetiva da casa. Entre os destaques está o Pernil de Cordeiro (R\$295), preparado com temperos que ressaltam a tradição portuguesa e combinam perfeitamente com a Farofa Natalina (R\$53,90/kg). Para encerrar a refeição, a sugestão é o Cheesecake de Frutas Vermelhas (R\$130/kg), doce leve e equilibrado, ideal para a ocasião. As encomendas devem ser realizadas com um dia de antecedência, e as retiradas acontecem nos dias 24 e 31 de dezembro, das 10h às 17h.

Reserva: (11) 3666-0513

TIVOLI MOFARREJ SÃO PAULO

O TIVOLI MOFARREJ SÃO PAULO ENCERRA O ANO COM DUAS CELEBRAÇÕES MARCADAS PELA SOFISTICAÇÃO E PELA ALTA GASTRONOMIA. NO DIA 25, O MUST RESTAURANT RECEBE O BRUNCH DE NATAL BY LINDT, REUNINDO CLÁSSICOS INTERNACIONAIS, PRATOS FESTIVOS, OPEN BAR E UMA SELEÇÃO ESPECIAL DE SOBREMESAS LINDT, INCLUINDO MIL-FOLHAS, ÉCLAIRS E PANETONES. A EXPERIÊNCIA É EMBALADA PELA DJ MAYRA.



CEIA DE NATAL

O MENU APRESENTA CLÁSSICOS DA GASTRONOMIA INTERNACIONAL COM TOQUE NATALINO: UMA AMPLA **CHARCUTERIE** COM PRESUNTO PARMA, PASTRAMI, COPA LOMBO, SALMÃO DEFUMADO E BRIE EMPANADO COM GELEIA DE AMORA SILVESTRE, ALÉM DE UMA SELEÇÃO DE **VIENNOISERIES** E DELÍCIAS MATINAIS, COMO OVOS BENEDICT, TAPIOCAS E CROISSANTS ARTESANAIS.

ENTRE OS PRATOS PRINCIPAIS, DESTACAM-SE O **RUSTIC TENDER COM LARANJA E FIOS DE OVOS**, **POLVO GRElhADO COM TAPENADE DE AZEITONAS**, **FILET MIGNON AOS TRÊS COGUMELOS**, **RAVIÓLI DE BURRATA COM FONDUTA DE PARMESÃO REGGIANO** E **PERU DESOSSADO COM FAROFA DE CEREJA FRESCA**.

O GRANDE DESTAQUE ESTÁ NAS **SOBREMESAS LINDT**, QUE PROMETEM ADOÇAR O NATAL: MIL-FOLHAS DE CREME DE AVELÃ LINDT, BÛCHE DE FRUTAS VERMELHAS E LINDT CHOCO WAFER, ÉCLAIR DE LIMÃO-SICILIANO E CEREJA RECHEADO COM LINDT EXCELLENCE 70% CACAU, OPÉRA GÂTEAU, SELEÇÃO DE PANETONES LINDT E CROISSANTS RECHEADOS COM MOUSSES DE CHOCOLATE LINDT.

INFORMAÇÕES E RESERVAS: (11) 3146-5922



LOCALE

O Locale preparou novidades especiais para dezembro, incluindo a Rabanada Di Panetone com sorvete e merengue e o cannoli de Cereja, ambos disponíveis até o fim do mês nas unidades da marca. No dia 13, o Locale Trattoria recebe um brunch especial de Natal com a presença do Papai Noel, mediante reservas antecipadas e crédito integral em consumação. Para as crianças, haverá um mini brunch criado especialmente para o paladar infantil.

Além das atrações gastronômicas, as ações reforçam o propósito do Locale de criar momentos afetivos e experiências de celebração ao longo da temporada.

Reserva: (11)94140-4371



SANTO GRÃO

O Santo Grão apresenta seu menu especial de Natal 2025, criado pelo chef Fábio Vieira, unindo tradição das ceias com ingredientes brasileiros.

O destaque é o pernil de vitelo com salada de grãos nativos, purê rústico com castanha-do-brasil e salada de figos caramelados. O prato individual será servido nos dias 24 e 25 nas unidades Oscar Freire e Itaim Bibi.

O menu familiar, para quatro pessoas, pode ser encomendado até 19/12.

Reserva: (11) 3062-9294

BELA PAULISTA

A Bella Paulista mantém seu funcionamento 24h mesmo nas festas de fim de ano e oferece uma ceia completa por encomenda.

O menu inclui clássicos como Tender com Frutas em Caldas, Lombo Suíno Recheado, além de acompanhamentos e sobremesas, entre eles o Salpicão de Frango e o Manjar de Coco.

Os pedidos podem ser feitos pelo site com um dia de antecedência, e as retiradas acontecem nos dias 24 e 31 de dezembro, das 17h às 21h.



Telefones: (11) 3129-8340 e (11) 3214-3347



SWEET PIMENTA

SWEET PIMENTA

A SWEET PIMENTA APRESENTA SEU CARDÁPIO ESPECIAL PARA AS CEIAS DE NATAL E ANO NOVO, CRIADO PELA CHEF JULIA PIMENTA, COM OPÇÕES COMPLETAS — DE ENTRADAS A SOBREMESAS — PRONTAS PARA SERVIR. ENTRE AS SUGESTÕES INICIAIS ESTÃO A TERRINE DE CABRA COM FIGOS, AMÊNDOAS E MEL; O BRIE EM CROÛTE COM NUTS CARAMELIZADAS E FRUTAS SECAS; E O SALPICÃO DE FRANGO DEFUMADO COM MAÇÃ VERDE E NOZ PECAN.



O MENU TRAZ AINDA UMA SELEÇÃO DE TORTAS E QUICHES EM TAMANHOS P E G, COMO A QUICHE DE BURRATA COM TOMATES COLORIDOS, A TORTA DE PUPUNHA GRELHADA COM CRUMBLE DE GRANA PADANO E A TORTA FOLHADA DE CAMARÃO FLAMBADO. NOS PRATOS PRINCIPAIS, O DESTAQUE É O PERU DE NATAL — DISPONÍVEL EM DOIS TAMANHOS — ACOMPANHADO DE FRUTAS, PERAS AO VINHO, FAROFAS E MOLHO DO ASSADO. HÁ TAMBÉM TENDER NATALINO, FILÉ MIGNON RECHEADO, PERNIL ASSADO E BACALHAU NAS NATAS. ENTRE AS MASSAS, RAVIOLIS E TORTELLIS PREPARADOS ARTESANALMENTE.

TELEFONE: (11) 3168-8479



CASA FABRI

A Casa Fabri, recém-inaugurada em Moema, lança seu primeiro menu de fim de ano sob encomenda, com 25 pratos artesanais do chef Tiago Fabri. O cardápio inclui antepastos, carnes de longa cocção — como Stinco de Cordeiro, Pernil Duroc e Ossobuco de Wagyu — além de acompanhamentos, massas e sobremesas como Entremet Floresta Negra e Pavê de Coco com Abacaxi. Uma seleção pensada para celebrar em casa com técnica, sabor e cuidado.

Reserva: (11) 93957-6665



PARTAGER GASTRONOMIA

A Partager Gastronomia, comandada pelo chef Gustavo Pereira, lança uma ceia especial sob encomenda, unindo tradição, elegância e praticidade. O menu oferece entradas refinadas, saladas festivas, acompanhamentos clássicos e pratos principais como Peru e Tender fatiados, além de opções como Wellington de Salmão e Lombo de maçã.

As sobremesas incluem guirlandas, pavlova, tortas, pudins, rabanadas e a charmosa Bola de Natal recheada de drágeas. É um cardápio completo pensado para celebrações em casa, com sabor, capricho e a assinatura artesanal da casa.

Reserva: (11) 93725-2544.



LOUP RESTAURANTE

O Loup, no Jardim Paulistano, prepara uma ceia de Natal elegante e completa, servida a partir das 19h. A noite começa com uma taça de espumante como welcome drink e segue com um menu exclusivo dividido em três etapas.

Entre as entradas, há opções como Creme de aipim com bacalhau, Salpicão de tender e Mix de folhas com lula recheada. Nos principais, sugestões que vão do Risotto de costelinha de cordeiro ao tradicional Peru com castanhas, além de Filé-mignon ao vinho tinto, Pernil suíno com frutas secas, Lombo de bacalhau e Agnolotti de queijo marujá com nozes e damasco.

Reserva: (11) 3078-1089



MYK

Especializado em alta gastronomia grega, o Myk, comandado pela chef Mariana Fonseca, abre encomendas para a Ceia de Natal com seu prato mais tradicional: a Paleta de Cordeiro com batatas ao limão. Servindo de duas a três pessoas, o preparo custa R\$ 480, com pedidos aceitos até 18/12 e entregas no dia 23/12.

Inaugurado em 2013, o restaurante consolidou-se no cenário paulistano ao apresentar uma culinária grega sofisticada em ambiente inspirado em Mykonos. A chef, que viveu no país e visitou mais de 100 ilhas para aprofundar suas referências, traz para o cardápio técnicas e sabores autênticos.

Reserva: 11 94801-1111



LASSÙ

Para o Natal, o restaurante apresenta um menu especial de almoço no dia 25 de dezembro, das 12h às 16h.

O cardápio começa com uma seleção de entradas, incluindo o Polpo Alla Baiana, polvo com batata-doce, pimentões coloridos e azeite de dendê suave. Entre os pratos quentes, o destaque é o Ravioli di Ricotta e Erbe Brasiliane, massa fresca recheada com ricota, ora-pro-nóbis e manjerição. Para sobremesa, o Panettone Artigianale con Mascarpone combina panettone artesanal com creme de mascarpone e cupuaçu, trazendo um toque doce à celebração.

Reserva: : (11) 97627-6148



LIDO – AMICI DI AMICI

Em frente da cozinha, o chef genovês Roberto Rebaudengo interpreta clássicos italianos e de outras regiões da Itália em um Menu Fechado disponível para a Véspera e o Almoço de Natal, além do Réveillon.

São duas opções de menu: três tempos por R\$ 202 por pessoa ou quatro tempos por R\$ 262 por pessoa, ambas acompanhadas de uma taça de prosecco italiano ou mocktail de cortesia. Entre as sugestões de Natal estão a Farinata Delizia di Natale, com gorgonzola, mascarpone, nozes e tâmaras; o Gnocchi alle Erbe con Sugo di Coda, nhoque com ervas finas e molho de rabada; e o Tiramisù ai Frutti Gialli, versão refrescante com frutas amarelas, creme de mascarpone e toque de cachaça artesanal.

Reserva: (11) 99023-9890



ZENA

O restaurante Zena, nos Jardins, preparou um menu especial de Natal disponível durante todo o mês de dezembro, tanto no almoço quanto no jantar. Por R\$ 290 por pessoa, o cardápio inclui entradas como Bruschetta di prosciutto e pistacchio, pão italiano com presunto de Parma, pistache triturado e queijo boursin, e Brandacujun, brandade de bacalhau cremosa com batatas, azeitona taggiasca e salada verde.

Nos pratos principais, o Peru di Natale combina peru envolto em presunto Parma, recheado com farofa de castanhas, pinhões e uva-passa, acompanhado de purê de batata-doce, ciboulette e molho de uvas.

Reserva: : (11) 96195-8148

BLACKCARD DIGITAL



PULLMAN SÃO PAULO IBIRAPUERA

O Pullman São Paulo Ibirapuera, da rede Accor, prepara sua tradicional Ceia de Natal no restaurante Macáya, reunindo menu exclusivo, música ao vivo, recreação infantil e a visita do Papai Noel. A experiência foi pensada para receber famílias, casais, hóspedes e visitantes em um ambiente acolhedor e sofisticado, mantendo a tradição do hotel de transformar a noite de Natal em um momento especial.

A ceia oferece a oportunidade de celebrar em grande estilo, aproveitando a gastronomia, o clima festivo e a atenção aos detalhes, que incluem entretenimento para crianças e programação musical ao vivo.

Reserva(11) 94566-1225.

Crédito: Divulgação

ROSEWOOD SÃO PAULO

Para a Ceia de Natal, o Le Jardin oferece menu harmonizado de três tempos (R\$ 800 por pessoa), com pratos como bacalhau assado com alho-poró, tomate assado, brócolis, aspargos salteados e azeitonas. No Blaise, o jantar de quatro tempos (R\$ 850 por pessoa) inclui pernil de leitão com purê de milho, abobrinha assada, cebola caramelizada e jus natural.



As experiências podem ser reservadas com ou sem pacotes de hospedagem. Mais informações e reservas: saopaulo.restaurantes@rosewoodhotels.com.

— EMILIANO



NO DIA 25, O EMILIANO CELEBRA O NATAL COM UM BRUNCH À MESA.

UM MENU PREPARADO ESPECIALMENTE PARA CELEBRAR O DIA EM TORNO DA MESA, COM SABORES DA ESTAÇÃO E O CUIDADO DE SEMPRE.

RESERVAS ABERTAS. (11) 3728-2002

GHEE BANQUETERIA

PARA MARCAR ESSA ATMOSFERA ESPECIAL — E CELEBRAR 15 ANOS DE HISTÓRIA — A GHEE BANQUETERIA APRESENTA SEU MENU DE NATAL E RÉVEILLON 2025, ASSINADO PELO CHEF PAULO NEVES, OGHAN TEIXEIRA E EQUIPE.



O CARDÁPIO REÚNE OS GRANDES BEST SELLERS DOS ÚLTIMOS ANOS, PENSADOS PARA TRADUZIR UNIÃO, ACONCHEGO E SOFISTICAÇÃO EM CADA DETALHE. RECEITAS QUE EQUILIBRAM TRADIÇÃO E PRATICIDADE, IDEAIS PARA QUEM DESEJA CELEBRAR BEM, SEM ABRIR MÃO DA QUALIDADE E DO SABOR.

DOS PETISCOS AUTORAIS ÀS COMPOSIÇÕES CLÁSSICAS QUE CONQUISTARAM FAMÍLIAS AO LONGO DOS ANOS, A GHEE REAFIRMA SEU LUGAR À MESA EM MOMENTOS QUE MERECEM SER LEMBRADOS. PORQUE CELEBRAR TAMBÉM É CRIAR MEMÓRIAS — E ELAS COMEÇAM PELO SABOR.

**PEDIDOS DE NATAL ATÉ 16 DE DEZEMBRO | RÉVEILLON ATÉ 27 DE DEZEMBRO.
CONTATO: (11) 3208-0767 E (11) 3275-0618**

#23

DIGITAL BLACKCARD

YEARS END GUIDE

www.blackcarddigital.com.br

DELÍCIAS DE NATAL

**SAIA
DA
DIETA!**





MICA CHOCOLATES

Chocotone 3 Chocolates, preparado com gotas de chocolate e recheio de ganaches de chocolate ao leite, meio amargo 54% e branco. Já para quem aprecia doces com um toque cítrico, o destaque é o inédito Pandoro de Yuzu e Morango, uma receita clássica italiana de pão doce recheada com ganache de yuzu e geleia de morango. Todos os itens podem ser embalados em latas decoradas coloridas

O Panettone **Ricetta FASANO** é o clássico da marca, preparado com uvas-passas do tipo sultana e cobertura de glassato cristalizado, que forma uma delicada camada doce sobre a massa. O Crema Cacao (R\$ 229 | 800 g) é elaborado com 100% creme de cacau, uma opção irresistível para presentear quem aprecia um toque de chocolate nas celebrações.





Localizada em Moema, a **PADARIA 13 DE MAIO** celebra o espírito natalino com seus panetones artesanais.



O Panettone Gotas de Chocolate da **LE PAIN QUOTIDIEN** tem massa de fermentação natural e maciez inconfundível, apresentando o equilíbrio perfeito entre tradição e sofisticação. Sua venda tem desconto progressivo.



O **MARTINIQUE BISTRÔ** APRESENTA PARA AS FESTAS DE FINAL DE ANO SEU PRIMEIRO PANETONE.

BASILICATA



Panetone de limoncello une Basilicata e Qui o Qua em edição limitada

A receita combina massa artesanal de fermentação natural, pedaços de limão siciliano e recheio cremoso de limoncello. A edição é limitada e chega em lata comemorativa.

- Preço: R\$ 179 (pré-venda por R\$ 159).



PANETONE FRUTAS
DA **CARAMELO**, DO
DO CHEF-
CONFEITEIRO
PEDRO FRADE.

A **LA PASTINA** apresenta sua curadoria natalina inspirada no conceito "Incomparável por essência". Entre os destaques está o Kit Panettone + Espumante (R\$ 416), que une o Panettone Tradicional Maestra per La Pastina ao Vilarnau Reserva Rosado Delicat Brut 2021, cava orgânica e vegana produzida na Catalunha. Um presente que valoriza tradição, sabor e afeto.



A confeitaria **SANDRA DIAS**, referência na alta confeitaria lança seu menu de panetones.

PISELLI



O Panettone Clássico Milanese assinado por Juscelino Pereira, do renomado **Piselli**. Produzido artesanalmente na padaria própria do grupo, ele homenageia a confeitaria italiana em sua forma mais autêntica. A fermentação natural com Lievito Madre, trazido diretamente da Itália, garante leveza, perfume e uma textura que traduz elegância em cada fatia.

Inspirado na tradição milanese, o panettone reúne frutas cristalizadas, pistache, passas, amêndoas e um toque sutil de especiarias. O resultado é um equilíbrio refinado entre suavidade e profundidade aromática — um clássico contemporâneo que expressa toda a excelência do Piselli.



O **Coliseum** inaugura uma nova etapa de sua história ao lançar sua primeira linha de panetones, criada em parceria com o Mestre Boulangerier Rodolfo Nunes. A coleção nasce com produção artesanal e diária, reforçando o compromisso da marca com a tradição italiana e com a excelência que já consagrou seus panini.



LATAS DE PANETONE DA LOJA DA LATA.



BACIO DI LATTE LANÇA PANETTONE SABOR GIANDUIA PARA O NATAL DE 2025



SANTA MARIA EMPÓRIO – Nova coleção de panettones de Natal une tradição italiana, receitas artesanais e latas colecionáveis sofisticadas, pensadas para presentear e celebrar com sabor e elegância.



NA FILA DO PÃO x MAURÍCIO ARRUDA

– Da união entre gastronomia artesanal e design criativo nasce um panettone autoral, com sabores marcantes e brasilidade, criado para uma mesa de Natal que celebra a cultura brasileira.



A PADOCA DO BEM - Padaria, confeitaria, cafeteria e empório - mostra a versatilidade mais uma vez em seu cardápio com panetones e cookies de diversos sabores e outras opções.



Panettone Exagero Cherry Brandy – Massa branca com gotas de chocolate ao leite, recheio cremoso de cereja Cherry Brandy e cobertura de chocolate **Kopenhagen**, em uma criação indulgente e sofisticada que transforma o clássico natalino em experiência e decoração à mesa.



Panetones e Chocotones Artesanais **Danielle Andrade e Sweet & Cake** – Três sabores autorais que unem sofisticação, afeto e sabor para transformar o Natal em uma experiência gourmet e memorável.

CAFÉ CHERIE



Entre os destaques, a XMAS Ciabatta combina pão de fermentação natural, caponata, pernil desfiado ao alecrim, muçarela derretida e tomatinhos frescos — uma receita intensa, aromática e perfeita para quem busca conforto à mesa.

Nos doces, o protagonismo é absoluto. O Dream Panetone traz chocotone recheado de brigadeiro e finalizado com calda cremosa de quatro leites, enquanto a Creamy Rabanada reaparece em versão ainda mais acolhedora, feita com brioche na manteiga e servida com creme de laranja.

#23

DIGITAL BLACKCARD

YEARS END GUIDE

www.blackcarddigital.com.br

VIAGENS DE FINAL DE ANO



NATAL ENCANTADO NO PRINCIPE DI SAVOIA: ELEGÂNCIA, TRADIÇÃO E EXPERIÊNCIAS ÚNICAS EM MILÃO

O Hotel Principe di Savoia celebra a temporada de festas com uma programação que transforma cada espaço em um cenário de pura magia. A partir de 25 de novembro, a atmosfera ganha vida com árvores imponentes, luzes cintilantes e uma decoração inspirada em paisagens nevadas, em sintonia com o espírito dos próximos Jogos Olímpicos de Inverno. A paleta clássica em vermelho e dourado reforça a elegância que marca o hotel.

A partir do dia 27, a Suíte do Papai Noel abre suas portas, convidando visitantes a escrever cartas e mergulhar em um ambiente lúdico repleto de expositores luminosos, caixas de presentes e trilha festiva — agora com a novidade do Quarto dos Elfos, criado para encantar os jovens hóspedes com um imaginário de conto de fadas. No Salotto Lobby Lounge, o tradicional Principe Merenda retorna com panettones artesanais do Maître Pâtissier Beniamino Passanante, biscoitos, bolos frescos e bebidas quentes.



Tierra Patagonia

O premiado Tierra Patagonia acaba de anunciar seus programas especiais para estadias longas na temporada 2026–2027, válidos de 14 de setembro de 2026 a 2 de maio de 2027. Localizado às margens do Parque Nacional Torres del Paine, o hotel mantém a essência que o consagrou internacionalmente: natureza intocada, design contemporâneo integrado à paisagem, gastronomia inspirada em ingredientes locais e uma seleção de excursões guiadas que revelam a força e a beleza da Patagônia chilena.

Rota Ecológica dos Milagres em Alagoas

O ecossistema local, promovido pela produtora Tamo Junto, combina sustentabilidade, cultura regional, arte e bem-estar, oferecendo experiências que deixam um legado e criam memórias duradouras. Cercada por águas calmas e cristalinas, jangadas coloridas e recifes de corais, a região é ideal para quem busca paz, sossego e contato direto com a natureza.



Hotel Boutique & Spa Ponta de Inhambupe

Para a virada do ano, o “Réveillon dos Sentidos” oferece um pacote de quatro noites (30/12 a 03/01/2026), incluindo hospedagem com café da manhã, ceia especial na noite de 31 de dezembro e festa da virada com open bar e finger foods de frente para o mar. Crianças menores de seis anos têm cortesia, e de sete a 12 anos, 50% de desconto.

Instagram: [@hotelpontadeinhambupe](https://www.instagram.com/hotelpontadeinhambupe)



Hilton de São Paulo

O Hilton São Paulo Morumbi preparou um pacote especial em que promoverá no Salão Moema uma festa de Réveillon, contemplando a hospedagem de 31/12 a 01 de janeiro de 2026 e um banquete de luxo que irá impressionar todos os hóspedes com pratos como beef Wellington, carré de cordeiro e lagosta ao molho de espumante.

Reservas: +55 11 2845 – 0100

Aviva

A Aviva, plataforma de viagens e entretenimento, prepara uma temporada especial para as festas de fim de ano com o Natalize 2025 e o Réveillon 2026. Os destinos Rio Quente Resorts (Goiás), Costa do Sauípe (Bahia) e o parque aquático Hot Park Rio Quente recebem decoração temática, novas atrações e espetáculos originais, garantindo experiências memoráveis para hóspedes de todas as idades. <https://aviva.com.br>.



Paradisus Los Cabos - by Meliá

Nos hotéis da Meliá Hotels International, é possível celebrar de 30 de dezembro a 1º de janeiro de 2026 a partir de R\$ 7,5 mil para um casal e duas crianças. Nesses resorts, todos os preparativos já estão incluídos: ceias de Natal e Réveillon, atividades de lazer e festas. Basta chegar e aproveitar.

A experiência atende a todas as idades, com áreas infantis, atividades supervisionadas, experiências temáticas e espaços exclusivos para adultos. A gastronomia também é um destaque, com buffets variados, restaurantes locais e internacionais e opções para diferentes restrições alimentares. comunicacion@melia.com



Fairmont Rio de Janeiro

O hotel oferece uma experiência única, onde a alta gastronomia e o entretenimento de excelência se encontram para proporcionar uma noite memorável. A virada terá a apresentação da cantora Fernanda Abreu e sua banda, no melhor estilo garota carioca, suingue sangue bom.

Para mais informações, entre em contato pelo telefone (21) 2525-1232 ou pelo e-mail eventos@fairmont.com.

Enjoy Punta del Este

O Enjoy Punta del Este, principal resort de entretenimento da América do Sul, anuncia sua programação especial para as festas de fim de ano, com experiências gastronômicas e musicais preparadas para tornar o Natal e o Réveillon ainda mais memoráveis. As reservas já estão abertas e podem ser realizadas no Festive Desk, localizado no lobby do hotel e funcionando diariamente das 14h às 22h

Reservas: +598 95 754 806



Hilton Copacabana

O Hilton Rio de Janeiro Copacabana prepara a chegada de 2026 com o tema “Dourado sobre o Mar”, inspirado nos grandes bailes cariocas e na história do hotel como ícone da orla. A celebração oferece três experiências distintas, todas com vista privilegiada para a queima de fogos da Praia de Copacabana.

Telefone: (21) 99282-8682

RITZ PARIS



O Ritz Paris celebra o Natal com seu destaque desta temporada: o Giant Gourmet Groom Bear. Com 2,5 metros de altura, o ursinho de pelúcia brilha no peristilo do hotel, criando o cenário perfeito para fotos e selfies.

Para tornar a experiência ainda mais doce, o hotel apresenta uma iguaria exclusiva: um ursinho de marshmallow coberto com chocolate Equadoriano, recheado com caramelo de baunilha de Madagascar. A sugestão é acompanhar com o chocolate quente emblemático do Ritz Paris.



ARE YOU
READY FOR
2025?



ESTHER ROOFTOP

Para celebrar a chegada de 2026, o Esther Rooftop prepara uma festa de Réveillon especial, onde a sofisticação da cozinha francesa encontra a identidade brasileira — tudo isso embalado por jazz ao vivo e pela vista icônica da Praça da República. Assinado pelo chef e proprietário Benoit Mathurin, o menu exclusivo conduz a noite por sabores precisos e elegantes,

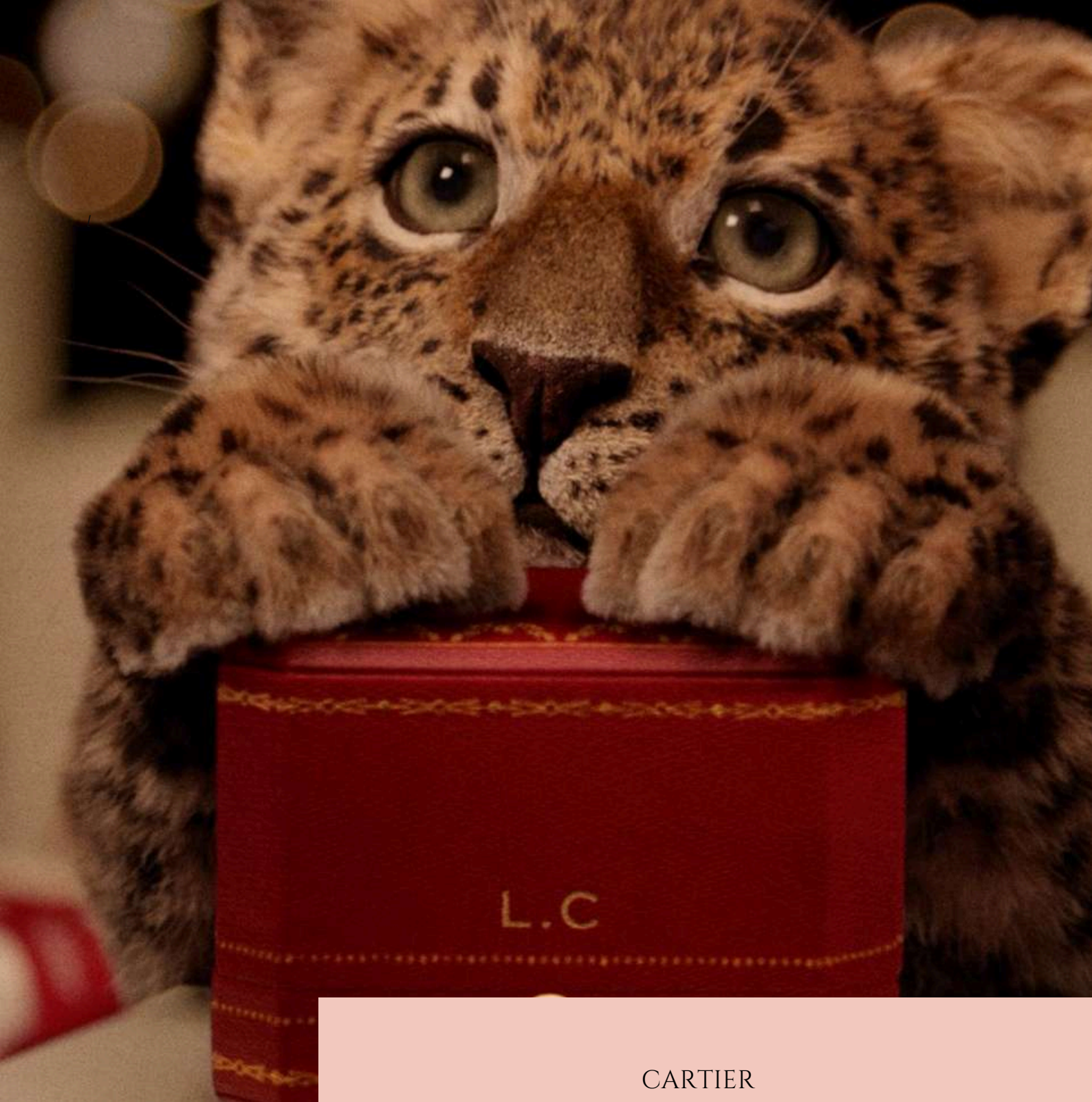
CASA SOL

A Casa Sol abre suas portas para a temporada 2025/2026, na praia paulista de Jukehy, com uma programação diurna dedicada ao que o espaço tem de mais essencial: luz, cuidado e celebração da vida sob o sol.



POUSADA PORTO IMPERIAL

A experiência gastronômica da cidade também é um ponto alto para quem se hospeda em Paraty. Restaurantes como o Thai Brasil e o Banana da Terra são referências para os apreciadores de frutos do mar e sabores tropicais.



CARTIER

conecte-se conosco

@revistablackcard

pauta@blackcarddigital.com.br

