



LIFESTYLE ESTILO CULTURA MUSA MOTOR CORPO TV GO COLUNAS MEN OF THE YEAR

31/07/2016 - 09H14 - ATUALIZADO EM 31/07/2016 ÀS 09H14 - POR ROSANA RODINI

Os restaurantes que estão dando novo fôlego para a cena carioca

A inauguração do restaurante do **hotel Emiliano** na cidade puxa uma porção de novidades em outras casas renovam a gastronomia carioca

[Compartilhar \(61\)](#)
[Pinterest \(0\)](#)
[LinkedIn \(0\)](#)
[Google+](#)
[Twitter](#)
[Assine já!](#)



Espaguete com lagostim, abobrinha e tomate confit do Emiliano (Foto: Divulgação)

Não é de hoje que a gastronomia carioca não se resume a **biscoito Globo** e àqueles empoeirados e frustrantes botequins. O Satyricon serve pescados impecáveis desde que abriu as portas em Ipanema, há mais de 30 anos. Já a embaixada culinária no Jardim Botânico do francês **Claude Troisgros**, o Olympe, hoje nas mãos do filho dele, **Thomas Troisgros**, soma 13 anos de vida. E há ainda o Lasai, do chef **Rafa Costa**, recém-eleito o 64º melhor restaurante do mundo pela revista Restaurant, o festejado Oro, de **Felipe Bronze**, e uma porção de outros estrelados endereços. Só que essa constelação nunca fez do Rio um destino gastronômico como Nova York ou São Paulo.

LEIA TAMBÉM

O bairro é nosso: como uma dupla quer revitalizar os Jardins, em São Paulo

Alta gastronomia de chef americano tem um elemento principal: maconha

Humor e saúde: cinco tendências da gastronomia em 2016

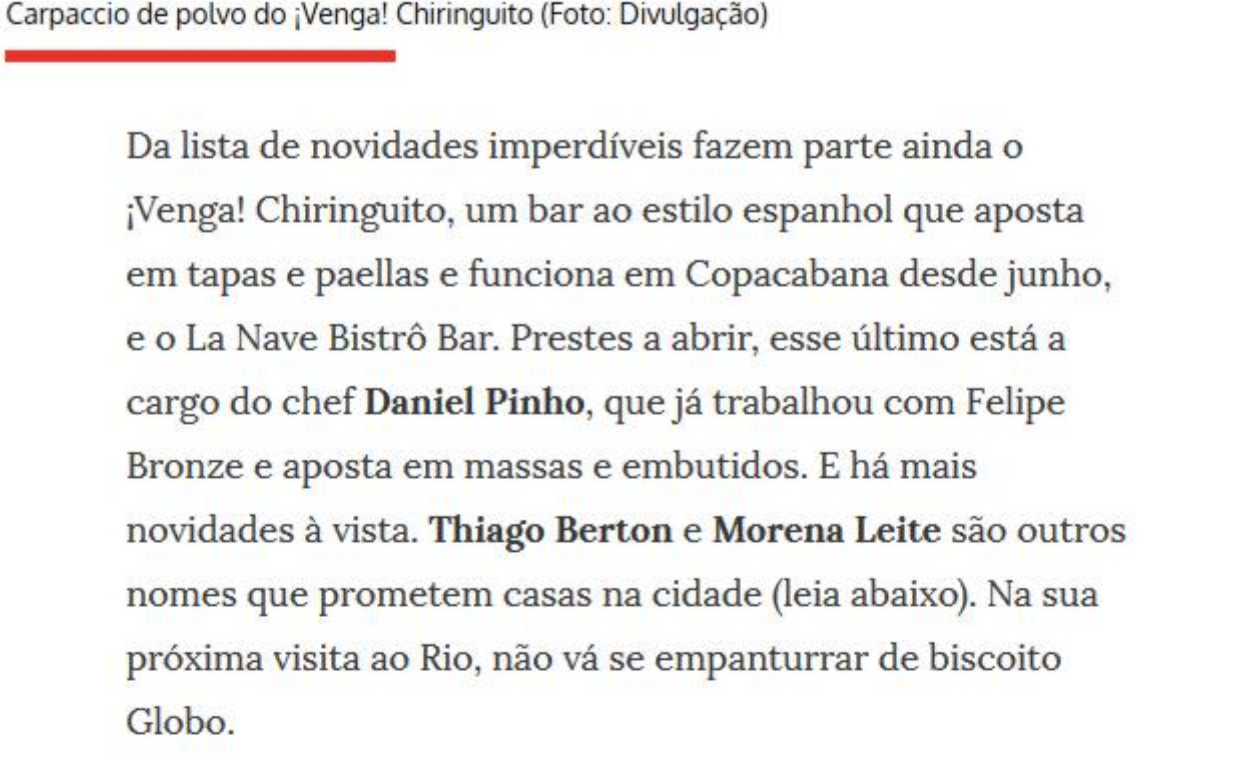
Mas a mesa parece estar virando, o que uma nova e excepcional safra de restaurantes cariocas leva a crer. Um dos mais inovadores é o vegetariano Ró, no Jardim Botânico. Aberto em junho, pertence a **Alex Schiavo**, ex-presidente da Sony, e à chef Inês Braconnot. Você já deve ter ouvido falar de muito restaurante diferente, mas de um sem fôlego... sim, no Ró só entram alimentos crus ou raw, em inglês – sacou o nome da casa? "Não servimos nada acima dos 42°C para preservar a integridade dos ingredientes", explica a chef, que usa um desidratador para esquentar, ou melhor, amornar o que vai à mesa. Calma, não é só para **Bela Gil**. Coloridos e repletos de texturas, os pratos também encantam pelo sabor.



Nhoque com batata doce e curry do Ró (Foto: Divulgação)

Aprovamos o wrap de beterraba com queijo artesanal (R\$ 42) e a acelga marinada com creme fermentado de castanhas e legumes que faz parte do menu-degustação (servido só à noite, custa de R\$ 125 a R\$ 168). Outra boa-nova fica no **hotel Emiliano** em Copacabana, que começa a receber hóspedes no esquema de soft opening em agosto. O restaurante, no entanto, deve abrir as portas um mês antes, inicialmente na cobertura e depois também no térreo.

O chef francês **Damien Montecer**, ex-mandachuva do Têrêze, em Santa Teresa, é o responsável pela cozinha, focada em pescados. "Os cariocas comem cada vez menos carne, não podemos ir contra isso", diz ele. Outra preocupação é a de investir em produtores brasileiros. As vieiras, por exemplo, virão de Angra dos Reis. Já a cachaça utilizada para flambar o lagostim que é servido com espaguete, abobrinha e tomate confit e tem tudo para virar um hit é a fluminense Magnifica (os preços estão ainda em aberto).



Carpaccio de polvo do ¡Venga! Chiringuito (Foto: Divulgação)

Da lista de novidades imperdíveis fazem parte ainda o ¡Venga! Chiringuito, um bar ao estilo espanhol que aposta em tapas e paellas e funciona em Copacabana desde junho, e o La Nave Bistrô Bar. Prestes a abrir, esse último está a cargo do chef **Daniel Pinho**, que já trabalhou com Felipe Bronze e aposta em massas e embutidos. E há mais novidades à vista. **Thiago Berton** e **Morena Leite** são outros nomes que prometem casas na cidade (leia abaixo). Na sua próxima visita ao Rio, não vá se empanturrar de biscoito Globo.

Novidades do forno

Grandes chefs também prepararam novidades no Rio. Fique por dentro:



Chef Felipe Bronze, do Pipo (Foto: Divulgação)

Felipe Bronze: Pipo

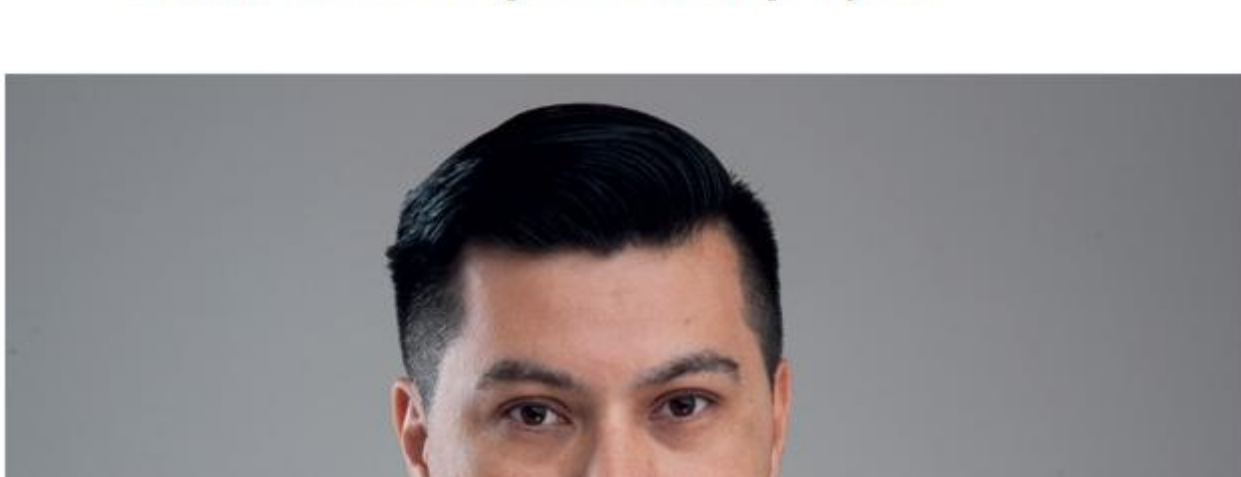
Informal, vai servir petiscos, sanduíches e pratos simples. Abre em julho, no Fashion Mall.



Chef Morena Leite, do Capim Santo (Foto: Divulgação)

Morena Leite: Capim Santo

A filial do restaurante paulistano será no Shopping Village Mall. Também da safra de julho.



Chef Thiago Berton, do Pici (Foto: Divulgação)

Thiago Berton: Pici

Com passagens pelo D.O.M. e Maní, ele vai preparar clássicos italianos em Ipanema. Outro para julho.



Chef Alberto Landgraf (Foto: Divulgação)

Alberto Landgraf (ainda sem nome)

Radicado no Rio após o fim do Epice, o chef promete nova casa no início de 2017.

[Compartilhar \(61\)](#)
[Pinterest \(0\)](#)
[LinkedIn \(0\)](#)
[Google+](#)
[Twitter](#)
[Assine já!](#)