

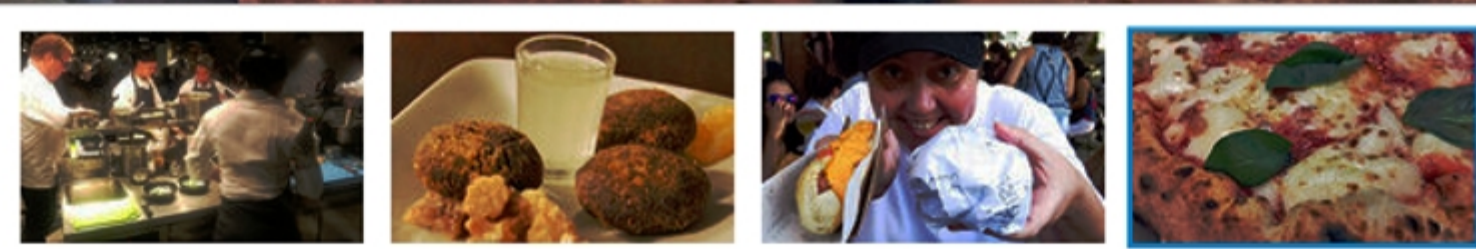
[Rio de Janeiro](#) > Onde comer

Rio de Janeiro

Onde comer



por **Ricardo Freire**
@riqfreire
Atualizado em 14.mar.2018



Rio de Janeiro: onde comer

Este é um bom momento de sair para comer no Rio. A crise pós-olímpica fez surgir uma leva de restaurantes interessantes com preços mais palatáveis (veja em [Novos](#)).

O talento dos [Chefs do Rio](#) pode ser experimentado do menu-degustação do Lasai ao bolinho de feijoada do Aconchego Carioca. E o espírito da cidade continua intacto nos seus [Botequins](#) e também em restaurantes, casas de suco e delicatessens [Supercariocas](#).

Esta página traz uma seleção de restaurantes divididos em categorias. O menu logo abaixo virá repetido ao longo da página sempre ao fim de cada categoria. Quando quiser ir direto a uma categoria específica, é só clicar. (Se aparecer algum preço, foi apurado entre janeiro e fevereiro de 2018.)

Por categoria | [Chefs do Rio](#) | [Grandes hotéis](#) | [Novos](#) | [Botequins](#) | [Supercariocas](#) | [Charmosos](#) | [Tapas](#) | [Italianos & Pizza](#) | [Asiáticos](#) | [Quilos](#) | [SP no Rio](#)

Para um panorama mais completo, você pode clicar nos posts que mapeiam gastronomicamente os principais bairros da cidade por onde passam os visitantes.

Por bairro | [Barra da Tijuca](#) | [Botafogo](#) | [Catete](#) | [Centro](#) | [Copacabana](#) | [Flamengo](#) | [Gávea](#) | [Glória](#) | [Humaitá](#) | [Ipanema](#) | [Jardim Botânico](#) | [Lagoa](#) | [Lapa](#) | [Leblon](#) | [Leme](#) | [Santa Teresa](#) | [São Conrado](#) | [Urca](#) | [Vargem Grande & Guaratiba](#) | [Zona Norte](#)

Rio de Janeiro | [Intro](#) | [Quando ir](#) | [Como chegar](#) | [Onde ficar](#) | [O que fazer](#)

Em grandes hotéis



Emile ([Hotel Emiliano](#))

Dois hotéis que não existem mais, localizados nas duas pontas de Copacabana (o Méridien e o Rio Palace) foram responsáveis pela revolução na cena gastronômica do Rio a partir da década de 80. O Saint-Honoré, no 37º andar do hotel Méridien (hoje Hilton Rio), era supervisionado à distância por ninguém menos que Paul Bocuse, o papa da nouvelle cuisine, responsável por enviar Laurent Suaudeau ao Brasil. O Rio Palace (atualmente em reforma para se tornar um Fairmont) escondia o vetusto Le Pré-Catelan, onde Claude Troisgros iniciou sua carreira no patropi.

Hoje a tradição de chefs de primeiro time e serviço impecável é mantida sobretudo pelos três 5 estrelas da linha de frente da hotelaria: [Emiliano Rio](#), [Fasano Rio](#) e [Copacabana Palace](#). Conheça também outros restaurantes de hotéis de luxo que valem entrar no cheque especial.

Emiliano



Emile

No [Emile](#), do [Emiliano Rio](#), você janta com vista para um jardim vertical nos fundos do salão. O cardápio, assinado pelo francês Damien Montecier, há 15 anos no Rio, é o mais tropicalizado entre os restaurantes gastronômicos dos 5 estrelas. A ênfase é em peixes e frutos do mar frescos: vieiras cruas com curry negro e palmito pupunha; camarão com cuscuz marroquino e pickles de caju; paccheri com lagosta; pirarucu com mousseline de banana da terra. Os preços são quase simpáticos: entradas na faixa dos R\$ 40; pratos principais ao redor dos R\$ 90. ([Hotel Emiliano](#), av. Atlântica, 3804, Copacabana, tel. 21 3503-6620)