

veja

Rio

vejarío.com.br
outubro de 2020



Abril



EXCLUSIVO

ELE NÃO FOI FIEL

Candidato à reeleição, o prefeito Marcelo Crivella cumpriu menos de 20% das promessas feitas na campanha de 2016

RESTAURANTES

Carolina Barbosa

Sabores da estação

A primavera inspira a criação de cardápios marcados por receitas mais leves e coloridas



MAMMA JAMMA. A rede de pizzarias, presente em oito endereços, lançou uma versão da pizza zucchini (R\$ 77,50; foto), servida agora com mix de brotos orgânicos, abobrinha, mussarela de búfala, tomate e molho pesto de manjeriço. Está à venda em todas as filiais e também pelo delivery, que atende a mais de trinta bairros. Rua Saturnino de Brito, 50, Jardim Botânico, ☎ 3875-1223. 17h/23h.

VIVIANE ZATARELLI



RODRIGO AZEVEDO



TOMAS DANIEL

NAGA. Um dos melhores endereços japoneses da cidade elenca preparos com ingredientes frescos, como a novata salada de folhas orgânicas com cogumelos mornos e tomate confitado com azeite de shissô (R\$ 41,00) e o carpaccio de barriga de salmão com raspas de limão-siciliano, flor de sal e azeite trufado (R\$ 89,00; foto). Avenida das Américas, 3900 (VillageMall), 3º piso, Barra, ☎ 3252-2698. 12h/22h (sex. e sáb. até 23h).

FILCO





BAZZAR. Criado pelo chef Damien Montecer, o percurso da temporada é pautado nas colheitas de pequenos produtores. Uma das sugestões é a salada com vegetais da horta da Simone, da Pedra de Guaratiba, assados em lascas com manteiga de sálvia, glaceados no mel orgânico do apiário BonaMielo e servidos com mostarda de limão-galego (R\$ 50,00; foto). *Rua Barão da Torre, 538, Ipanema, 3202-2884. 12h/23h (dom. até 18h; fecha seg.).*



SIGNATURES. No restaurante da prestigiada escola de gastronomia francesa Le Cordon Bleu, em funcionamento apenas no jantar, uma das pedidas que entraram em cena para a temporada foi o ceviche de peixe branco com sorbet de tomate e Campari, pickles de cebola-roxa, coco e coentro (R\$ 52,00; foto). *Rua da Passagem, 179, Botafogo, ☎ 97236-3218. 19h/23h (fecha dom. e seg.).*



INO. Neste italiano autoral, o chef Stefano Berro preparou duas novidades. Estão em cartaz o camarão de pesca sustentável guarnecido de risoto de açafrão com bottarga e zabaione de espumante (R\$ 98,00) e o capellini ao molho de peixes e crustáceos servido com vieiras e saladinha fresca de ervas (R\$ 96,00; foto). *Rua Conde de Irajá, 115, Botafogo, ☎ 3549-5806. 19h/23h (fecha dom. e seg.) e 12h/16h (fecha seg. a qui.).*



ROBERTO SEBA

A REINVENÇÃO DO SELF-SERVICE

Como os endereços do ramo, um dos mais afetados pela pandemia, estão se adaptando aos novos tempos

► O **Ráscal** (Avenida Afrânio de Melo Franco, 290, Shopping Leblon, ☎ 2259-6437) colocou uma vitrine para proteger o bufê e a montagem dos pratos passou a ser feita por colaboradores. Saladas, antepastos, massas e carnes podem ser degustados à vontade (R\$ 79,00 a R\$ 89,00, dependendo do dia e horário).

► O concorrido bufê de almoço do **Capim Santo** (Avenida das Américas, 3900, VillageMall, Barra, ☎ 3252-2528) saiu de cena, mas o menu à la carte ganhou sugestões como as matulas. A vegana vem com moqueca de palmito pupunha, banana-da-terra e castanha-de-caju, arroz de coco e farofa de dendê (R\$ 55,00).

► Na seara das carnes, a **Churrascaria Palace** (Rua Rodolfo Dantas, 16, Copacabana, ☎ 2541-5898) extinguiu as estações de self-service que faziam parte do serviço de rodízio (R\$ 149,00) e agora traz entradinhas, saladas e proteínas diretamente nas mesas, assim como os sushis e sashimis.

BOAS NOVAS

Com uma década de funcionamento comemorada neste mês, o **Oro** (Rua General San Martin, 889, Leblon, ☎ 2540-8768), do chef Felipe Bronze, reabre na quarta (21) com menu degustação (R\$ 445,00 a R\$ 555,00, dependendo do número de pratos) que passeia por clássicos da história da casa. O contemporâneo **Emile** (Avenida Atlântica, 3804, Copacabana, ☎ 3503-6620), localizado no luxuoso **hotel Emiliano**, também está de volta ao circuito e com novo menu. O chef Camilo Vazzani, com passagens por cozinhas estreladas da França, apresenta as vieiras da Costa Verde, grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve-flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica (R\$ 68,00; foto). No mesmo bairro, está em soft opening o **Keka Maré Alta** (Rua Rainha Elizabeth, 85, Copacabana, ☎ 98134-0440), da artista plástica Keka Mendes. Além das pizzas fininhas e crocantes, servidas à noite, tem paella de frutos do mar (R\$ 90,00) nos fins de semana.



GABRIEL MENDES