



CONTINUA APÓS PUBLICIDADE

Comer & Beber

Lua cheia inspira jantares especiais pelo Rio e programação no Brewteco

Eventos de quinta (23) a sábado (25) aproveitam a bela paisagem noturna com menus exclusivos e harmonizados

Por **Redação**

Atualizado em 22 Maio 2024, 17h14 - Publicado em 22 Maio 2024, 15h10



Lua cheia: terraço do Emiliano tem vista de cinema para o mar de Copacabana (./Divulgação)



Observar a lua pelo telescópio com acompanhamento de profissional de astronomia, entre goles de cerveja boa. Essa é a proposta do Brewteco do terraço do Botafogo Praia Shopping, no evento Brew Moon, nesta sexta (24), que tem jazz com a Jabuti Fusion e promoção da cerveja Blue Moon: a cada dois chopes, o cliente ganha o terceiro. O evento vai das 17h às 23h30.

Rooftop no Emiliano

O restaurante Rooftop, localizado no terraço do Hotel Emiliano Rio, apresenta mais uma edição do seu tradicional Jantar Especial da Lua Cheia, realizado nesta quinta (23). A experiência conta com bebidas não alcoólicas, e um menu de três tempos especialmente desenvolvido pelo chef Camilo Vanazzi, harmonizado pelo sommelier Luiz Otávio Álvares Cruz.

[+ Brinde do bem: degustação de vinho na Barra terá 100% da renda doada ao RS](#)

A noite começa com duas opções de entradas: um ceviche de pirarucu com cebola roxa, leite de tigre e tortilha de milho crocante, um prato suave e refrescante. Para quem deseja uma opção vegetariana que valoriza o sabor dos ingredientes orgânicos, o consomê de cogumelos, palmito pupunha grelhado e folhas é a sugestão ideal. Para harmonizar, o menu conta com duas opções de espumantes: o Chandon Reserve Brut e o Chandon Rosé. A primeira escolha é um espumante fresco e equilibrado, com uma acidez vibrante e um sabor intenso e persistente, enquanto a segunda traz um toque de elegância, combinado com as uvas Riesling Itálico, Pinot Noir e Chardonnay, com notas de frutas vermelhas e toques de especiarias doces.

Compartilhe essa matéria via:

WhatsApp

Telegram

Para os pratos principais, o chef preparou três opções: o peixe olho de cão grelhado, pescado na costa do Rio de Janeiro, com cuscuz marroquino de tâmaras, molho de avelã e azeite de manjeriço; o risoto de espinafre, alho-poró crocante, pistache e brotos orgânicos. O vinho escolhido foi o Vire-Clesse (2015) Domaine Gondar, um vinho branco seco, encorpado e concentrado, com um toque floral delicado e acidez naturalmente equilibrada. O menu também dispõe de corte bovino nobre, o filé Angus grelhado, com massa casarecce ao molho de queijo Serjão, brócolis e molho cabernet, harmonizado com o vinho tinto Sabicos Aragonéz-Syrah (2021), um vinho aromático e elegante, com notas de frutas pretas maduras e excelente acidez.

Finalizando a noite, o menu oferece duas opções de sobremesas. Os hóspedes e visitantes podem optar pelo entremet de texturas de bolo de banana, doce de leite e mascarpone ou pela tartelette de mousse de chocolate e cacau. O sommelier Luiz Otávio escolheu o vinho



O valor para desfrutar da experiência harmonizada é de R\$ 725,00 (mais taxas), porém é possível optar pelo menu sem a harmonização, pelo valor de R\$ 460,00 (mais taxas). Mais informações e reservas pelo (21) 99255-9920. O Hotel Emiliano fica na Av. Atlântica, 3.804, Copacabana.

Rocka Beach em Búzios

Em Búzios, a lua também brilha alta no visual da Praia Brava. O chef Gustavo Rinkevich, do Rocka Restaurant & Beach Lounge, preparou menu especial para o sábado (25), elaborado em parceria com o chef Gonzalo Vidal. O evento começa às 18h30 com um Guest Bartender para ver o nascer da lua. O barman Ygor Portal recebe Heitor Feitosa, e as sugestões de drinks são: Splash Tonic (vermute tinto, cordial de mel, óleo saccharun e água tônica); Red Velvet Tônica (Campari de cacau, cordial de morango, suco de tangerina e água tônica); Cipriani (vodca, vermute dry, cordial de melão, chá de camomila, limão taiti e purê de pêsego); e Verano (Amaro Averna, Aperol, mel de maracujá e suco de limão), todos a R\$ 36,00. Para começar, o welcome drink, é o espumante Búzios Brut, o espumante oficial de Armação dos Búzios.

[Para receber VEJA RIO em casa, clique aqui](#)

CONTINUA APÓS PUBLICIDADE

O menu traz, nos snacks, trio de caviar: beluga Giaveri, ovas de truta e ikura; Tiradito com ponzu de banana e pimenta-de-cheiro; e Cone de alga com centolla e abacate e canoli surpresa. De Entrada, Mix de crustáceos: carabineiro, scampi, camarão, blini e crocantes, harmonizados com o vinho Lua Cheia Saven Maria Bonita, de Portugal. Para a degustação, a sugestão é o sushi cake de caranguejo com ovas de salmão ikura. Acompanha Lua Cheia Vinhas Velhas. E vieira grelhada, morillas da Patagonia e couve flor, com o vinho Citizen Wine Cluster Flock, da Espanha. Já o bife ancho na brasa com latke de batata será servido com o vinho francês tinto Plaimont Heritage. Para fechar o menu, Gin & Tônica, Romeu e Julieta e petit fours harmonizados com Dona Helena, vinho Moscatel de Setubal.

O menu degustação custa R\$ 430,00 por pessoa. A harmonização sai a R\$ 199,00 por pessoa (opcional). Mais 12% de taxa. É necessário fazer reserva pelo WhatsApp: (22) 98813-8198.



IOS: <https://abr.ai/comerebeber-ios>

ANDROID: <https://abr.ai/comerebeber-android>

Receba gratuitamente as melhores dicas de programação cultural no Rio. [Inscreva-se aqui](#) para receber a nossa newsletter

BREWTECO

HOTEL EMILIANO

LUA CHEIA

ROCKA

VOCÊ PODE GOSTAR



Quanto você deve pagar por um cuidador 24 horas? Veja os preços

[PESQUISAR ANÚNCIOS](#)



Muitos idosos não sabem que o seguro de carro é quase gratuito

[PESQUISAR ANÚNCIOS](#)



Ad

Promoção Chevrolet 2024: veja os modelos com preços incríveis

PESQUISAR ANÚNCIOS



Do Rio à Baixada, os petiscos vencedores do Comida di Buteco 2024

VEJARIO.ABRIL.COM.BR

[APRENDA MAIS](#)

Na vanguarda: chef João Diamante ganha prêmio do 50 Best por ação social

[APRENDA MAIS](#)

No radar de delícias, almoço no Si-chou e rodízio no Tragga del Mar

[APRENDA MAIS](#)

Dia das mães com diversidade na taça | Vinoteca

[APRENDA MAIS](#)

Os detalhes sobre a festa do Guia Michelin, que volta ao Rio após 4 anos

[APRENDA MAIS](#)



Ad

De uma simples empregada de mesa à mulher mais rica de Rio de Janeiro

BITCOIN BANK



Ad

Maneira barata de obter todos os canais de TV! Veja agora!

STREAMING HDTV



Descubra a Nova
Alexandre Birman



Ad

A milionária de 23 anos de Rio de Janeiro compartilha como ficou rica

BITCOIN BANK



Omakassê: os melhores balcões japoneses de São Paulo



Ad

Faça isso por 15 minutos por dia e ganhe 1700 reais

BITCOIN BANK



Ad

Ex-frentista de Rio de Janeiro ganha R\$ 30.000 por mês fazendo isso

OIL TRADE



Ad

Investir R\$500 em petróleo pode gerar R\$13200 por mês

WHIZBRMEDIA



Ad

Qual é a melhor maneira de ganhar \$758 por semana investindo \$100

TRADING ONLINE




Ad

Verifique seu nível de açúcar no sangue com este relógio

PULSEWATCH



Basta 1 dose disto antes de dormir, para perder 17kg em 21 dias!
SPIROTRILL

 Assine Abril

Veja

Superinteressante

ASSINE

A PARTIR DE R\$ 2/SEMANA

ASSINE

A PARTIR DE R\$ 2/SEMANA

Você RH

VEJA SAÚDE



ASSINE

A PARTIR DE R\$ 2/SEMANA

ASSINE

A PARTIR DE R\$ 2/SEMANA

Quatro Rodas


CLAUDIA

ASSINE

A PARTIR DE R\$ 2/SEMANA

ASSINE

A PARTIR DE R\$ 2/SEMANA

Leia também no  GoRead

SIGA   



BOA FORMA

QUATRO RODAS

BRAVO!

SUPERINTERESSANTE

CAPRICHOS

VEJA

CASA

VEJA SÃO PAULO

CASACOR

VEJA SAÚDE

CLAUDIA

VIAGEM E TURISMO

ELÁSTICA

VOCÊ RH

ESPECIALISTAS

VOCÊ S/A

GUIA DO ESTUDANTE

[Grupo Abril](#)

[Atendimento ao assinante – Minha Abril](#)

[Política de privacidade](#)

[Anuncie](#)

[Como desativar o AdBlock](#)

QUEM SOMOS

FALE CONOSCO

TERMOS E CONDIÇÕES

TRABALHE CONOSCO

Abril Comunicações S.A., CNPJ 44.597.052/0001-62 - Todos os direitos reservados.