

O MELHOR DA CULINÁRIA NO RIO

BRASILEIRO

RESTAURANTE BOTEQUIM

Rua Visconde de Caravelas 184, Botafogo (2286-3391). Dom a qui, das 11h às 1h. Sex e sáb, das 11h às 2h. Cc.: Todos. O restaurante incluiu um novo prato no cardápio: o picadinho, uma das especialidades da casa, agora tem versão de filé mignon com caramelo de especiarias, acompanhado por purê de banana da terra e farofa crocante de inhame (R\$ 27).

CREPERIA

WARM UP

Rua Geraldo Martins 176, loja A, Jardim Icarai, Niterói (2610-0489). Ter a dom, das 19h ao último cliente. Cc.: Mastercard e Visa. Entre os crepes salgados (R\$ 16,90 cada) mais pedidos, estão o Mavericks (mozzarella, carne seca, cebola e catupiry), o Momo (mozzarella, estrogonofe de camarão ou filé mignon com catupiry) e o Ala Moana (mozzarella de búfala, molho de camarão, tomate seco, manjeriçã e orégano). Entre os doces (R\$ 15,90 cada), saem muito o Prestígio e o de Nutella com sorvete.

DOCERIA

CREMA & CIOCCOLATO

Rua Mariz e Barros 90, loja 105, Icarai, Niterói (2612-3658). Ter a dom, das 11h às 23h. Cc.: Nenhum. A loja tem oito novos sabores de torta. Entre elas a Sinfonia (a partir de R\$ 38), que leva três camadas de pão de ló intercaladas com doce de leite argentino, chocolate e nutella, além de cobertura de glacê de glandula. Já a tiramisu (a partir de R\$ 28), inspirada no doce italiano, é feita com pão de ló embebido em café, mousse de mascarpone e cacau em pó.

FRUTOS DO MAR

UMAS & OSTRAS

Rua Barão de Mesquita 235, Tijuca (2568-7128). Seg a qui, das 12h às 23h30. Sex e sáb, das 12h às 0h30. Dom, das 12h às 21h. Cc.: Todos. O chef Marcos Mano sugere o risoto de camarão (R\$ 39,80, para dois) e o Camarão à Umás & Ostras (R\$ 65, para dois), preparado com molho branco, maçã e arroz de passas. O espaguete de frutos do mar tem camarão, polvo, lula, mexilhão e cherne (R\$ 109, para dois).

ITALIANOS

PARMÊ

Bangu Shopping, Rua Fonseca 240, loja 117-B (2402-6900). Seg a qui, das 10h às 22h. Sex e sáb, das 10h às 23h. Dom, das 12 às 22h. Cc.: Nenhum. O novo lançamento é o polpetone de carne, uma espécie de bolo de carne típico italiano, recheado com mix de queijos (mozzarella, provolone e parmesão). O prato pode vir acompanhado por fettuccine ao sugo, arroz e batata frita ou salada (R\$ 15,40).

PIZZA E PASTA

Rua Dr. Mário Guimarães 196, Centro, Nova Iguaçu (2667-5837). Todos os dias, das 12h às 0h. Cc.: Todos. Entre as massas, há receitas como o carneloni de frango e ricota (R\$ 18), a lasanha de carne (R\$ 18) e o ravioli de presunto e ricota

GALETERIA BARRA DA TIJUCA

REI DOS GALETOS CHEGA À CIDADE



DIVULGAÇÃO

O galetão desossado pode vir acompanhado de salada ou massa

Há 38 anos em São Paulo, a rede Galetto's abriu sua primeira filial carioca. A especialidade que dá nome à casa vem desossada e temperada com ervas. Dá para pedir meio galetão com uma massa (R\$ 33,90); salada ou acompanhamento especial (R\$ 34,90) — baked potato, batata favorita, misto de vegetais ou ri-

soto de champignons — ou com acompanhamento tradicional (R\$ 24,40), batatas fritas, cozidas ou ao murro; salada de batata, creme de milho ou de espinafre; polenta frita, cremosa ou grelhada; arroz branco, integral ou farofa, ou verdes da estação (alface frisêe, rúcula, radicchio e alface americana).

BARRASHOPPING. Avenida das Américas 4.666, nível Lagoa, Barra da Tijuca (3089-1313). Dom a qui, das 11h às 23h. Sex e sáb, das 11h às 0h. Cc.: Amex, Mastercard e Visa.

FESTIVAL POPULAR

UMA PITADINHA DE CONDIMENTO



DIVULGAÇÃO

Camarão com couve-flor, cenoura e ervas no Via China

Na 3ª edição do festival Bota na Mesa, os 22 restaurantes do Polo Gastronômico de Botafogo

no, erva doce, hortelã, manjeriçã e aipo. Outro participante é o Espírito do Chope