

com.br. Aberto em 2008. Comandada pelo português Jaime Vitorino, a casa tem boa parte da clientela formada por funcionários dos escritórios que ficam nas imediações. As pataniscas podem vir à mesa na tradicional versão com bacalhau (R\$ 20,60) ou feitas de polvo (R\$ 20,60) e de camarão (R\$ 16,50). Todas são servidas em porções de quatro unidades. Para a refeição principal, escolha entre a açorda real (creme de consistência empapada à base de pão, com bacalhau, cavaquinha, camarão e centolla desfiados; R\$ 67,00) e o bacalhau com natas (R\$ 45,00), feito de lascas gaseiras, acompanhado de cebola, batata e azeitona preta. As porções bem servidas, apesar de indicadas para um, servem bem um casal que já passou pelas entradas. As sobremesas são um capítulo à parte: prove o toucinho do céu (R\$ 13,90). \$\$\$

**MENSATERIA**, Avenida das Américas, 1155, loja B, Barra, ☎ 2486-2020 (100 lugares). 12h/21h (qui. a sáb. até 1h; dom. até 19h). Cc.: todos. Cd.: todos. Cr.: todos. T.: todos. Estac.: R\$ 3,00, as duas primeiras horas) Couvert: R\$ 7,80 (individual). ☎ ☎ ☎ www.mensateria.com.br. Aberto em 2005. Apesar de instalada no térreo de um edifício comercial, a casa tem seu charme, conferido pela sobreposição de cortinas da decoração. Além dos quitutes tradicionais, uma boa pedida para a entrada é o bolinho de arroz com queijo gruyère (R\$ 8,90, com quatro unidades). Prossiga com a frigideira de bacalhau — o peixe é servido em lascas, na companhia de cebola, batata frita portuguesa, grão-de-bico, brócolis, alho e azeite (R\$ 59,80, para duas pessoas) ou com arroz de polvo e um toque de leite de coco (R\$ 33,80). \$\$

## VARIADOS

**ATO: CAFÉ**, Avenida das Américas, 500, bloco 21, loja 123 (Shopping Downtown), Barra, ☎ 3433-8828 (104 pessoas). 12h/23h (qui. a sáb. até 2h; fecha dom.). Cc.: todos. Cd.: todos. Cr.: todos. Estac. (R\$ 4,50 por cinco horas). Couvert: R\$ 4,90 (porção). ☎ ☎ ☎ (R\$ 36,90) ☎ ☎ ☎ Aberto em 2008. O ambiente é colorido e mobiliado com cadeiras do designer Fernando Jaegger. Da cozinha saem risotos e peixes. O risoto de arroz negro com brie, shiitake e aspargos frescos custa R\$ 32,70. Da segunda lista, a pedida é o salmão ao molho cítrico, com cuscuz marroquino e aspargos frescos (R\$ 34,50). Para encerrar, peça bolo de canela com especiarias (R\$ 6,80). \$\$

**BRASSERIE ROSÁRIO**, Rua do Rosário, 34, Centro, ☎ 2518-3033 (96 lugares). 11h/21h (sáb. até 18h; fecha dom.). Cc.: todos. Cd.: todos. Cr.: T e V. ☎ ☎ ☎ (grátis se consumido outro item da carta) ☎ ☎ ☎ www.brasserie-rosario.com.br. Aberto em 2005. Luiz Antônio Rodrigues, um dos fundadores do Garcia & Rodrigues, e o chef francês Frédéric Monnier tocam a empreitada. A linda casa construída em 1865 abriga restaurante, delicatessen e cafeteria. De entrada, escolha a terrine de codorna, pistache e avelã (R\$ 13,00, cada 100 gramas), acompanhada de baguete fatiada. Prossiga com o escalope de namora-

do com tomilho e alho-poró, guarnecido de cogumelos-de-paris e bacon (R\$ 48,00), ou a frigideira de frutos do mar (R\$ 38,00), que chega à mesa com camarão, lula e polvo. \$\$

**EMPÓRIO SANTA FÉ**, Praia do Flamengo, 2, Flamengo, ☎ 2245-6274; ☎ Catete (120 lugares). 12h/0h (sex. e sáb. até 1h). Cc.: todos. Cd.: todos. Cr.: V. Manobr. Couvert: R\$ 9,50 (individual). ☎ ☎ ☎ (R\$ 30,00) ☎ ☎ ☎ www.emporiosantafe.com.br. Aberto em 2004. Ao lado do prédio da extinta Manchete, reserva no 1º andar espaço para quem quer tomar um bom vinho acompanhado de petiscos. Do 2º piso avistam-se a Praia do Flamengo e o Pão de Açúcar. Ali são servidas ótimas massas preparadas pelo chef Ribamar Aragão. Duas boas pedidas, servidas por R\$ 31,90, cada uma são tagliatelle fresco ao molho de tomate com alcachofra, berinjela e shiitake, e raviolone recheado de camarões ao molho cremoso de camarões, alho-poró e cogumelos. Também faz sucesso o medalhão de congrio negro grelhado acompanhado de purê de feijão-verde com flocos de palmito assado e geleia de pimenta (R\$ 52,90). Antes de pedir a conta, experimente a pera cozida recheada de sorvete sob cobertura de creme de goiaba (R\$ 11,90). \$\$\$

**GALETO'S**, Avenida das Américas, 4666, loja 106, Nível Lagoa (BarraShopping), Barra (170 lugares), ☎ 3089-1313. 11h/23h (sex. e sáb. até 0h) Cc.: A, M e V. Cd.: R e V. Estac. (R\$ 4,50, por quatro horas). Couvert: R\$ 4,90 (individual). ☎ ☎ ☎ Aberto em 2009. O tradicional restaurante paulista, com quase quarenta anos no mercado, inaugura sua primeira loja no Rio. O prato que dá nome à casa, uma tradição popular na cidade, ganha aqui toques requintados que se refletem no preço. Os frangos levam um tempero que se mantém inalterado desde 1971. Uma sugestão é o galeto grelhado no sal grosso, acompanhado de penne (R\$ 35,90). Outra dica é experimentar as versões expostas no item de exclusividades do cardápio. Uma delas, o meio galeto desossado ao molho barbecue acompanhado de risoto de cogumelo, sai por R\$ 37,90. Para encerrar, banana grelhada com sorvete de baunilha Häagen-Dazs e calda de caramelo (R\$ 12,70). \$\$

**INTERVINOS VINHOS E BISTRÔ**, Estrada da Gávea, 698, São Conrado, ☎ 3322-6962 (48 lugares). 19h/0h (sex. e sáb. 12h/17h e jantar até 1h; dom. 11h/18h; fecha seg.). Cc.: A, M e V. Cd.: R e V. Manobr. (R\$ 8,00). Couvert: R\$ 12,00 (porção). ☎ ☎ ☎ (R\$ 50,00). www.intervinos.com.br. Aberto em 2008. Logo na entrada ficam expostos os vinhos, que podem ser levados para casa ou consumidos ali mesmo, com o cardápio que passeia por clássicos da culinária europeia. Para começar, moules et frites, mexilhões marinados com batatas fritas (R\$ 25,00). Também de inspiração francesa, o fricassê de bacalhau à provençal é misturado a batata, cebola, tomate e abobrinha (R\$ 59,00). Cada receita é acompanhada da indicação do vinho apropriado para harmonização. Não dispense o couvert que reúne queijo de cabra no azeite com pimenta-rosa, bolinhos de cordeiro, caponata e pães. \$\$

veja Rio

Restaurantes

Rafael Sento Sé