

Divulgação



Areia MPB

Divulgação



Gelateria Piemonte

Divulgação



Nacho Praia

Por **Natasha Sobrinho**
 (@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

Para petiscar de frente para o mar

Nova leva de quiosques agita a orla carioca

Desde o fim do ano passado, novos quiosques surgiram na tão falada orla do Rio de Janeiro, com o objetivo de levar aos cariocas e também aos turistas, novas e variadas opções de gastronomia à beira-mar. E as novidades são muitas, vão desde o primeiro quiosque de gelatos e de culinária mexicana, até o primeiro espaço dedicado a música popular brasileira. A lista boa, confira abaixo:

AMOR - Um pequeno pedaço de Roma na orla carioca! O quiosque proporciona uma experiência culinária mediterrânea autêntica na praia de Copacabana, próximo ao Posto 3. O cardápio tem massas artesanais e pizzas usando a antiga receita da Pinsa Romana. As redondas são feitas com um mix especial de farinhas e massa madre que conferem leveza, crocância e alta digestibilidade. Tudo isso graças às 72 horas de fermentação natural e alto percentual de água. Além disso, a casa oferece uma extensa seleção de vinhos para degustação. Os clientes que gostam de aprimorar ainda mais a experiência, podem pedir harmonizações exclusivas com os pratos.

AREIA MPB - O novo quiosque é um espaço pra música popular brasileira brilhar nas areias de Copacabana. Entre os Postos 2 e 3, próximo ao Copacabana Palace, o espaço tem como lema: "A leveza como uma onda no mar". Do mesmo grupo do Ginga e Samba Social Clube, o quiosque chega na orla carioca como um novo point de cultura e música tipicamente brasileira, unindo as belezas



AmoR

da orla carioca com a tão aclamada MPB. No cardápio, petiscos com peixes e frutos do mar além de chope Brahma e drinks clássicos e autorais.

BARLAGOA ON THE BEACH

Acabou de abrir na orla de Ipanema, no Posto 8, na altura do hotel Fasano, o quiosque do Bar Lagoa. A proposta é levar a tradição da casa já consagrada na Lagoa para a badalada praia de Ipanema. As gravatas dos garçons serão substituídas por panamás, mas o cardápio será basicamente o mesmo. Entre as sugestões estão

Divulgação



Bar Lagoa On the Beach

Divulgação



Pesqueirinho

o famoso bife à milanesa com salada de batata, o salsichão branco ou vermelho com salada de batata e a batata frita e o Kassler carré defumado com chucrute ou salada de batata.

NACHO PRAIA

Em frente ao Copacabana Palace, o primeiro quiosque de gastronomia mexicana da orla carioca, promete movimentar ainda mais o calçadão mais famoso da cidade. Funcionando 24 horas, todos os dias da semana, o quiosque conta com cardápio assinado pelo chef Ronaldo Canha

com comidinhas como: quesadilhas, nachos, burritos, tacos, entre outros itens típicos da culinária mexicana. Já a carta de drinks foi feita pelo mixologista Thiago Teixeira. A decoração, com diversos sombreros, também chama atenção e quem passar por lá poderá ainda curtir música ao vivo.

PESQUEIRINHO - O quiosque, localizado na praia do Recreio dos Bandeirantes, próximo ao Posto 9, abriu no final do ano passado oferecendo pratos que celebram a riqueza dos sabores locais. O cardápio, executado pelo chef José Neto, tem Monique Gabiatti como chef executiva e conta com ostras frescas, crudos, ceviches, espetos variados, além de peixes e frutos do mar grelhados. Na coqueteleira, o premiado Lelo Forti colocou na carta releituras de clássicos drinks e criações autorais.

GELATERIA PIEMONTE

A marca acaba de abrir o primeiro quiosque de gelatos da orla carioca, em Copacabana, na altura do Posto 5, em frente ao Museu da Imagem e do Som. O novo espaço tem uma cafeteria com um menu de café da manhã, drinks gelados, biscoitos, tortas e claro, gelatos e picolés. Italianíssimos na essência, os gelatos estão com novos sabores que são a cara do clima carioca. Entre as novidades, entram os sabores de apple pie, açaí com cupuaçu e cocada. Eles também desenvolveram um picolé especialmente para bebês: o Baby-lé, no sabor manga, ele tem apenas dois ingredientes: fruta e água, e não tem adição de açúcar. Além disso, o quiosque ganhou uma carta de bebidas alcoólicas com várias sugestões com sorvetes. Entre as opções estão os milkshakes da casa que podem receber adição de vodka, cachaça ou gin (R\$ 40) e as Caipirinhas (R\$ 23) ou Caipivodkas (R\$ 25) com picolés de frutas.