

Divulgação



ABSURDA CONFEITARIA

Thays Bittar/Divulgação



ADEGA SANTIAGO

Divulgação



BROTO PIZZA

Com gostinho de *quero mais...*

Restaurantes colocam no cardápio pratos por tempo limitado

Por **Natasha Sobrinho**
(@restaurants_to_love)

É temporada de novos pratos, ingredientes e parcerias nos restaurantes cariocas! Mas, por tempo limitado! Têm sugestões de cortes de carnes especiais em churrascaria, pizza assinada por chef renomado e até parceria de restaurante com sorveteria que desenvolveram juntas um picolé de caipirinha, apenas para o verão. Confira abaixo a lista que o Correio da Manhã preparou para você aproveitar todas as sugestões, sem perder nada.

ABSURDA – Além das deliciosas opções fixas no menu da confeitaria, localizada no Jardim Botânico, a casa também oferece a “sobremesa do dia”, tanto na loja física, quanto no delivery. São opções está a mousse de chocolate com caramelo e maracujá (R\$ 41) e a éclair de chocolate com massa de cacau, creme de chocolate 56% coberta com ganache de chocolate (R\$ 27,50). Rua Pacheco Leão, 792 – Jardim Botânico. Tel: (21) 99193-3440.

ADEGA SANTIAGO – Uma grande novidade chega ao cardápio da casa, no shopping VillageMall, na Barra da Tijuca. Conhecido como um gigante do oceano, o camarão-tigre, que antes não era encontrado nos mares brasileiros, há pouco vem sendo pescado no Maranhão, na região Nordeste do país. Tão imensa em sabor quanto em tamanho, cada unidade dessa iguaria pesa entre 170 e 200 gramas, e é servida no restaurante feita na brasa, finalizada com azeite e flor de sal. O camarão, que está no cardápio em edição limitada enquanto durarem os estoques, é oferecido por quilo, cada 100g custa R\$ 59,80. Av. das Américas, 3900 – 2º piso-Barra da Tijuca. Tel: (21) 3900-1605.

BROTO – O chef Elia Schramm foi convidado pela casa para fazer uma curadoria de chefs para assinarem receitas de redondas na pizzaria, que vai durar o ano todo, a começar pelo próprio chef. O sabor criado foi a Tartufata (R\$ 65). Uma releitura do sucesso do Babbo, que leva mix de cogumelos, muçarela, parmesão e mel trufado. A pizza fica por tempo limitado no cardápio. Rua Aires

Tomás Vález/Divulgação



BUCANEIROS

Divulgação



CHURRASCARIA PALACE

Saldanha, 13 – Copacabana. Tel: (21) 3495-7532.

BUCANEIROS BURGUER – Durante cada mês, a



MIL FRUTAS E GUIMAS

hamburgueria traz um hambúrguer especial diferente. Para o mês de março, a casa lança o Sanduba de Stracotto (R\$ 35). Ele leva pão, barbecue, stracotto (carne desfiada cozida lentamente em cerveja preta), minas padrão gratinado e com pota de cebola. Rua Major Ávila, 200 – Tijuca. Tel: (21)3283-8003.

CHURRASCARIA PALACE – Nos carrinhos que circulam pela casa, a Churrascaria Palace introduziu duas novas opções de cortes suínos: o “shoulder” e o “assado de tira.” Embora os clientes habituais já estejam familiarizados com esses nomes no contexto dos cortes bovinos, a inclusão dessas variações suínas é uma emocionante novidade que permanecerá no menu por alguns meses. O “assado de tira” consiste em uma porção

de carne localizada entre os ossos da costelinha, apresentando um sabor excepcionalmente marcante. Enquanto isso, o “shoulder,” como o nome em inglês sugere, é retirado da região do ombro, incluindo uma fina camada de gordura que mantém a carne suculenta e macia. Valor do rodízio: R\$ 225. Rua Rodolfo Dantas, 16 – Copacabana. Tel: (21) 2541-5898.

MIL FRUTAS – A sorveteria fez uma parceria com o restaurante Guimas, na Gávea, e juntos lançaram dois sabores de picolé de fruta com vodca (R\$ 25 cada): de caipi de uva e de caipi de caju com flor de sal. Feitos apenas para o verão, os picolés estão à venda na Mil Frutas do Jardim Botânico. Rua José Joaquim Seabra, 15 - Jardim Botânico. Tel: (21) 2511-2550.