

Tomás Rangel/Divulgação



Mercearia da Praça

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Guimas

Vitor Faria/Divulgação



Gruta do Fado

Auê Fotoconceito/Divulgação



Casa das Natas

# Páscoa em casa

Veja um roteiro com opções de pratos para encomendar para a Semana Santa

Por **Natasha Sobrinho**

@restaurants\_to\_love

Especial para o Correio da Manhã

**O** domingo (31) de Páscoa está se aproximando e para quem for celebrar a data em casa, a mesa tem que ser farta. Para isso, o Correio da Manhã preparou um roteiro com pratos tradicionais e doces especialmente para ocasião. Confira a lista abaixo:

**CASA DAS NATAS** - Para o almoço da família, o chef João Pedro Souza apresenta uma novidade: o Bacalhau com Broa e Espinafre (R\$ 68,50), bacalhau desfiado, refogado em azeite, cebola, alho, espinafre, molho bechamel, coberto por broa portuguesa ralada. Outra sugestão especial é o Bacalhau à Brás (R\$ 64 - foto), preparado com bacalhau desfiado com cebola e alho refogado em azeite extra virgem, batata palha, envolto em ovos, azeitona e salsa picada. Av. Nossa Senhora de Copacabana, 995. Tel: (21) 99555-8243.

**GRUTA DO FADO** - O restaurante de culinária portuguesa, localizado no shopping VillageMall, preparou uma opção especial para a Semana Santa: o Bacalhau à Dorê (R\$ 260 - duas pessoas). Ele é frito em azeite com batatas coradas, cenoura, couve, ovos, azeitonas e alho frito e acompanha arroz de tomate. Encomendas para a sexta e

Divulgação



Vó Alzira

Divulgação



Tortamania

domingo podem ser feitas até às 11h do domingo de Páscoa, pelo telefone: (21) 3252-2801), para a retirada do prato no próprio restaurante.

**GUIMAS** - Para Páscoa em casa, o tradicional restaurante da Gávea oferece além do Bacalhau Espiritual (8/10 pessoas - R\$ 550) e do famoso Patê Guimas (1kg - R\$ 140) algumas novidades como a Torta de brie e figo - massa Filo e calda de mel com nozes (6/8 porções - R\$ 210); o Camarão oriental, com chutney de manga, abacaxi e especiarias (1kg - R\$ 550). Nas sobremesas, destaques para o Rocambole de pão de mel com avelãs (8/10 porções - R\$ 380). Pedidos de segunda a sexta, das 9h às 17h, pelos telefones (21) 2529-8300. Rua José Roberto Macedo Soares, 5 - Gávea.

Divulgação



Parmê

Tomas Velez/Divulgação



Henriqueta

**HENRIQUETA** - A tasca portuguesa preparou um menu especial sob encomenda para o almoço de Páscoa. Para entrada opções como: croquete de alheira (R\$ 150/12 unidades) e os bolinhos de bacalhau com queijo Serra da Estrela (R\$ 150 / 12 unidades). Para principal destaque para o Arroz de Pato (R\$ 300 - foto) e o Bacalhau à Gomes de Sá (R\$ 480), ambos servem quatro pessoas. As encomendas podem ser feitas pelo telefone (21) 3429-6623 feitas até dia 29/3, com retiradas no dia 31, das 11h às 13h. Rua Aristides Espinola, 121 - Leblon.

**MERCEARIA DA PRAÇA** - A casa, em Ipanema, conta com ceia sob encomenda para a data. Entre as opções de entrada está o tradicional Bolinho de Bacalhau (R\$ 13,90 - unidade). Para principal, pratos

como o Bacalhau com Natas (R\$ 359,90 - kg), peixe em lascas, refogado com cebola no azeite extra virgem português, batata, cenoura e champignon ao creme, gratinados com parmesão. Além do bacalhau, há receitas como o Arroz de Pato (R\$ 289,90 - Kg). Os pedidos são feitos pelo telefone (21) 3986-1400 com retiradas no local. Rua Jangadeiro, 28 - Ipanema.

**PARMÊ** - A casa fez um menu criado especialmente para o período da Semana Santa. Entre as opções estão: o Salmão Crocante com Risoto de Limão acompanha Legumes Salteados (R\$ 299 - prato serve 4 pessoas) e Bacalhau com Natas com Arroz Colorido, Farofa Especial e Salada Festiva (R\$ 269 - prato serve 4 pessoas). Na ala das sobremesas destaque para a torta ChocoPáscoa (R\$ 139), um bolo de chocolate, pão de ló branco, com recheio de brigadeiro mesclado decorado com cereais de chocolate branco, coelho e placas de chocolate ao leite. Pedidos pelo site: <https://delivery.parme.com.br/restaurants>.

**TORTAMANIA** - A confeitaria preparou para a Páscoa tortas especiais. Entre as sugestões estão: a Torta Delícia de Páscoa (R\$ 92 - P e R\$ 149 - M, foto) um bolo de chocolate com a combinação de brigadeiro tradicional e brigadeiro branco e o Pavê Clássico de Brownie (R\$ 149), feito com a combinação de creme de leite e leite moça, brownie, coberto por raspas de chocolate meio amargo. Rua Vinícius de Moraes, 121 - Ipanema. Telefone: (21) 3273-0333.

**VÓ ALZIRA** - A rede lança o bolo vulcão (P - R\$ 42 e G - R\$ 59) em quatro versões para o período da Páscoa. São eles: bolo Vulcão Mousse de Chocolate; Bolo Vulcão Mousse de Leite de Ninho; Bolo Vulcão Mousse de Maracujá e Bolo Vulcão Mousse de Limão. Cada um contará com 4 ovinhos coloridos. Encomendas pelo site: <https://voalzira.com/lojas/>.