

Taís de Barros/Divulgação



Alba

Tomás Rangel/Divulgação



Bar de Santo Antônio

Tomás Rangel/Divulgação



Belisco

Tomás Rangel/Divulgação



Mercearia da Praça

Por Natasha Sobrinho  
Especial para o Correio da Manhã

Faltam apenas três meses para o Natal, mas não é preciso esperar até lá para saborear as tão desejadas rabanadas. O doce mais procurado das festas de final de ano ganhou lugar cativo no menu de sobremesa dos restaurantes e padarias cariocas. Para você não passar vontade o ano todo, o Correio da Manhã preparou uma lista especial com essas casas. Veja abaixo:

**ALBA** – Entre as sobremesas deste italiano está a rabanada de Nutella (R\$ 34). Ela é feita no brioche frito com creme de aveia com chocolate e servida com gelato de baunilha africana. Rua Martins Ferreira, 60. (21) 21 99795-6988.

**BAR DE STO ANTÔNIO** – A aposta do novo bar português na ala das sobremesas é a conhecida e desejada raba-

nada com sorvete de iogurte, caramelo salgado creme inglês e crumble (R\$ 48). Rua Humberto de Campos, 827. (21) 3518-0810.

**BELISCO** – No gastrobar da chef Monique Gabiatti é possível encontrar a Pain Perdu (R\$ 39), rabanada feita com brioche de fermentação natural grelhado na manteiga e finalizado com doce de leite, flor de sal e erva doce fresca. O doce

ainda acompanha creme inglês de laranja. Rua Arnaldo Quintela, 93 - Botafogo. Tel: (21) 99309-6196.

**CASA DAS NATAS** – O espaço oferece o ano inteiro três tipos de rabanadas: as tradicionais (R\$ 14), as recheadas com chocolate ou doce de leite (R\$ 18), além das servidas com sorvete de creme holandês e calda (R\$ 24). Av. N. S. de Copacabana 995. Tel: (21) 99555-8243.

**FARE** – Um dos destaques da ala de sobremesas do menu é a rabanada. Ela é feita com brioche de fermentação natural com calda toffee e creme pâtisserie de laranja (R\$ 29,90). Shopping da Gávea – Rua Marquês de São Vicente, 52 – Loja 173. Tel: (21) 99712-2056.

**FIGS & CO** – Na padaria artesanal é possível encontrar o Bostock (R\$ 12). De origem francesa, as rabanadas são servidas com calda de amêndoas. Av. João Cabral de Mello Neto, nº 850 – Loja D, Barra da Tijuca. Tel: (21) 99728-2134.

**MERCEARIA DA PRAÇA** – No restaurante português, em Ipanema, é possível encontrar a Rabanada dos Sonhos (R\$ 28,90). De massa leve e aerada com recheio farto de creme de confeiteiro quentinho e a rabanada tradicional (R\$ 26,90) com calda de redução de vinho do Porto. Rua Jangadeiro, 28. Tel: (21) 39861400.

# Rabanada o ano todo!

Confira um roteiro de casas que oferecem o doce, além da época festiva

Tomás Rangel/Divulgação



Figs &amp; Co

Pedro Carvalho/Divulgação



Casa das Natas

Divulgação



Fare