

CRÍTICA / RESTAURANTE / CAJU GASTROBAR

Por **Cláudia Chaves** Especial para o Correio da Manhã

Um dos mais queridos amigos, o grande jornalista Carlos Lemos, tinha a receita de um sábado perfeito. Uma prainha, feijoca, soneca, um cineminha. E o resto por conta de cada um, pois uma coisa é uma coisa. Outra coisa é outro coisa. Um sábado recente, desses com o sol fresquinho, fomos eu e Teresa que adora feijoada para comer travessas de couve, fomos a convite de Raquel e Carmem, as eficientes assessoras da Documenta, comer a Feijoada do Caju Gastrobar, comemorando cinco anos.

Somos cariocas raiz e adoramos um samba, porque somos daquelas que dançam com o carrinho de supermercado. Ao som de nossos melhores, começamos pelos drinques e salgadinhos. Fomos de Melanina Carioca, ótima mistura de destilado de grãos maltados, mel, limão e finalização com farofa de mel. E para lembrar as tardes de cinema, provamos a batida, com xarope de pipoca e iogurte natural. Os dois se juntaram com perfeição à etapa seguinte.

Vem chegando O VERÃO



Divulgação

A feijoada do Caju Gastrobar chega em porção generosa

Gostamos de beliscar e repartir. Vieram os salgadinhos – nada mais carioca - Vaca Louca, Rabicó, Bolinho de Bacalhau, Coxa-Bamba e Croque de Carne, os nomes criativos se adequam ao diferencial dos temperos das carnes, ao ponto da fritura, crocâncias

com recheios cremosos. Não resistimos ao pastel de Moela de Pato, com o miúdo bem partidinho, cozidos, quase uma pasta de ótimo sabor.

Chegou aquela à que viemos. A feijoada é uma porção generosíssima que três pessoas compartilham com facilidade. A couve fresca e bem refogada, as carnes de boa qualidade, nada de gorduras excessivas, o feijão cremoso, temperado, o torresmo se misturando, o arroz branco solto e a farofa na medida. Vai-se devagar, coloca-se a pimenta, sente-se o feijão, os sabores.

De sobremesa, o pastel de doce de leite, comprido coberto de açúcar com canela e o criativo Brigadeiro de colher com flor de sal. Samba daqui, samba de lá, fãs incondicionais de Chico Buarque, saímos cantando “Feijoada Completa”, pois melhor sábado não há.

SERVIÇO

CAJU GASTROBAR

Praça Demétrio Ribeiro, 97 – Loja C Copacabana.

De segunda a quinta, domingos e feriados (11h30 à 0h) | sextas e sábados (11h30 à 1h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Filico/Divulgação



Festa do macarrão

No dia do Macarrão (25/10), o Cantón tem ótimas sugestões feitas na wok. Lo Mein de Frango – tirinhas de frango, mix de vegetais, broto de feijão e molho cantonês; Lo Mein de Carne – mix de vegetais, brotos de feijão e filé mignon só ponto no molho de cogumelos; Sahofan de Camarão macarrão de arroz agridoce, amendoim, coentro e broto de feijão; Mayfan Singapura - macarrão de arroz mayfan com curry, ovos, camarão, porco assado e vegetais; e o Cogumelos Noddles - yakisoba com cogumelos Paris, shitate, wanyi e mix de vegetais com toques de gengibre.

Divulgação

Rodrigo Galvão/Divulgação



Outubro Rosé

O restaurante Ráscal, na cobertura do shopping Leblon, realiza o Outubro Rosé, que reúne vinhos, música e ótimas opções gastronômicas, para chamar atenção sobre a campanha de prevenção do câncer de mama. Até o dia 27, o cliente pode optar pela boa gastronomia e vinhos, com mais de 200 rótulos, incluindo mais de 40 tipos de rosé de diferentes partes do mundo. As massas estão no cardápio de pizzas e raviólis que podem ser apreciadas com a programação musical, com músicas de Gal Costa, Beyoncé e DJ sets de nomes como Carol Emmerick e Tropicallly.



Clima carnavalesco

o Baródromo, sua inspiração nos enredos das escolas de samba, lança o menu carnavalizado com petiscos de Fabiana Cândido e coquetéis de Thiago Teixeira com as cores das escolas, glitter e plumas. O cardápio apresenta as 12 escolas do Grupo Especial nos coquetéis alegóricos e nos pratos temáticos, nos petiscos, desenvolvidos também por Felipe Trotta, o criador do bar, inspirados nos enredos do desfile de 2025. Os ensaios técnicos já começaram e acontecem todo domingo com roda de samba que apresenta o enredo de uma escola do Grupo Especial.