

Divulgação



A chef Roberta Ciasca e sommelière Maíra Freire, do Libô

É hora de brindar!

Confira um roteiro com cinco novos bares que abriram recentemente no Rio

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants_to_love)** Especial para o Correio do Manhã

O RIO DE JANEIRO, SEMPRE DINÂMICO E EFERVESCENTE, tem visto a abertura de novos bares que estão ganhando destaque pela proposta inovadora, ambiente aconchegante e drinks criativos. Nos últimos meses, a cidade se renovou com espaços que atendem a diferentes públicos e preferências, desde os que buscam a experiência de coquetéis elaborados ou um bar de vinhos até os que procuram um lugar descomplicado para curtir uma roda de samba com petiscos. Confira abaixo:

Beto Roma/Divulgação



Dimmi

FERREIRINHA - A quarta unidade do bar chega ao Jardim Botânico com um espaço oferecendo uma arena exclusiva para os dias de jogo, com arquibancada e um telão de 18 m2. Entre as opções de aperitivos, o público poderá saborear o Coração à Moda Ferreirinha (R\$ 57,90) e o Isso Não É Um Torresmo, É Melhor (R\$ 61,90), barri-

ga de porco crocante com vinagrete de uva verde e geleia de pimenta. No bar, o chope é a estrela entre os gelados, com opções nos tamanhos Garotinho (R\$ 8,90) e Caldereta (R\$ 10,90). Os drinks autorais se destacam, como o refrescante “Ferreirinha” (R\$ 39,90), preparado com gin, morango, maracujá, mix de cítricos, Monin de morango e

Divulgação



Malandro Botequim



Rodrigo Garcia/Divulgação

Ferreirinha

a nova casa do chef Jimmy Ogro é um projeto de bar com estilo despojado, clima de sala de casa, decoração eclética e, claro, cozinha de onde sai comida boa - com a presença indispensável do porco - cerveja gelada e bons drinks. O cardápio aposta em uma variedade de petiscos, como o Torresmo de barriga com chutney de abacaxi picante (R\$ 39,90 - 4 unidades) e a Croqueta de barbaça, com carne bovina desfiada com bechamel e cebolas caramelizadas (R\$ 39,90 - 4 unidades). A carta de drinks autorais assinada pelo mixologista José Ronaldo, conta com o Adalgiza Ballarott (R\$ 29,90), feito com Vodka Absolut com infusão de gengibre, xarope de açúcar, suco de limão, espuma salgada de tangerina; o Jon Citrus (R\$ 29,90), com Jim Beam e água tônica citrus e o Cerveja Quente (R\$ 29,90), preparado com cerveja natural, limão, sal, pimenta e molho inglês, com muito gelo; o Shake Mate (R\$ 29,90), uma receita que leva o clássico do Ogro “Melhor mate do mundo” e rum. Rua Sorocaba 585- Botafogo.

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Suru Bafo

espuma de gengibre e o “Licks” (R\$ 39,90), com vodka Absolut, suco de maracujá e laranja, suco de limão, xarope de tangerina e espuma de maracujá. Rua Jardim Botânico 650 - Jardim Botânico. Tel: (21) 96630-0457.

DIMMI - Localizado na badalada Rua Sorocaba, em Botafogo,

MALANDRO BOTEQUIM - A Rua Nelson Mandela, no animado bairro de Botafogo, ganhou um verdadeiro botequim do samba, que chega com programação musical aos sábados e menu de petiscos assinado por Felipe Mendonça e almoço por Santusa Esteves. Entre as opções estão: o jiló empanado com coalhada e melão de cana (R\$ 47,90); Bolinho de feijoada com geleia de laranja com pimenta (R\$ 47,90-6un); Croquete de cupim cozido na cerveja preta com geleia da casa (R\$ 65,90); e Carne seca desfiada com aipim na manteiga de garrafa (R\$ 78,90). Para beber, chope Brahma (R\$ 10,90), Original (R\$ 13,90 - 600 ml) e Becks (R\$ 17,90 - 600 ml) Rua Nelson Mandela, 100. Loja 113 - Botafogo.

SURU BAFO - O novo bar da galera do Suru Bar, na Lapa, pretende reunir os boêmios em mesas na calçada para refeições mais fartas, para compartilhar, regadas a chope gelado e bons coquetéis. Como o nome já diz, além de carnes e legumes no bafo, o cardápio da chef Roberta Antonia vai contar com entradas, petiscos e acompanhamentos que lembram aqueles clássicos “churrascos de domingo”. Do bafo, saem carnes como: cupim, ossobuco, copa lombo, sobrecoxa de frango, linguíça e costela suína. Há opções de pratos para compartilhar a partir de R\$ 47. Para beber, chope Brahma (R\$ 8,90, caldereta, e R\$ 7,50, garotinho) e coquetéis como o Seu Gostoso com gim, xarope de morango, vinho branco doce (Jurupinga) e água tônica cítrica (R\$ 26). Rua da Lapa, 128. Lapa.