

CRÍTICA / RESTAURANTE / CASA FUEGO STEAK HOUSE

Um cantinho à beira-mar

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

O método de cozinhar mais antigo do mundo tornou-se uma das suas mais recentes missões culinárias. A comida de fogo começa no churrasquinho da esquina e chega até os mais sofisticados e premiados restaurantes. Além disso, tem componentes naturais, saudáveis e que podem se misturar com os veganos, proteínas, sobremesas e entradas.

Essas são as regras seguidas à risca na Casa Fuego Steak House, o primeiro quiosque da orla carioca dedicado aos amantes da carne bem ali a poucos metros das convidativas areais de Copacabana.

Com o calor alto que carameliza as proteínas das carnes e os açúcares vegetais das frutas e vegetais, a Casa Fuego oferece um cardápio que, desde as entradas, prepara com técnica cada corte. Fomos eu e Bruno, meu intimorato, e seguimos o percurso sugerido pelo Alessandro, o grande assessor animado de vários restaurantes.

Escolhemos a Pancetta Rotulada que veio em peca-

Divulgação



O espetão é uma dos destaques do cardápio

dos pedaços, com a pele crocante, gordura consistente, temperada, acompanhada de um ótimo barbecue. Não resistimos ao diferenciado croquete de galetto, só de carne desfiada vinda dos galetos bem temperadinhos. E que bem acompanhado do chopp bem tirado, gelado é o início de uma refeição feita para sentir a brisa da praia de Copacabana e ficar notando as diferenças das cores incomparáveis do mar.

Nada melhor do que churrasquinho na brasa, nosso favorito desde sempre. E nos veio o Espetão, com maíúcula. Pedacos robustos de filé-mignon com 3 acompanhamentos, que se escolhem da cardápio de oferecido. No clima de volta ao passado, pedimos guarnição à francesa (aquela baratinha palha com presunto, ervilha e cebola), feijão tropeiro e arroz de brócolis. Em uma leitura parece que não combina. Tudo dá certo porque com o Espetão estão os pedaços de cebola, tomate, pimentão vermelho e amarelo, com a tragédia do verde longe de nossos pratos.

Como magnífico encerramento da panqueca de doce de leite com sorvetes, saímos cantando: Casa Fuego, rainha do mar.

SERVIÇO

CASA FUEGO STEAK HOUSE

Av. Atlântica s/nº - Copacabana (em frente à Rua Siqueira Campos)

Diariamente, das 10h às 0h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Delícias do Talho

O menu de Natal e fim de ano do Talho Capixaba (Leblon, Ipanema e Gávea) conta com uma variedade de produtos. Pratos de tradição: bolinho de bacalhau, rabanadas, fios de ovos, panetone e chocotone e o bacalhau com natas. Para acompanhar, uma variedade de arrozes, saladas, farofas. E as novidades: quiches nos sabores de alho poró, cebola, queijo e lorraine; bacalhau, salmão com aspargos, ratatouille com cabra, torta de bacalhau... E os strudels com catupiry, frango e camarão. Além de salgadinhos deliciosos e lindas tábuas.

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Samantha Toledo/Divulgação



Uma ceia à francesa

Millena Sá, mágica da comida francesa de excelência, do Eclair Cafeteria e Bistrô do BarraShopping faz Ceia de Natal e Réveillon com mais de 100 itens. São receitas exclusivas para as ceias e bolos por encomenda e consumo na loja durante período natalino. Menu completo, opções para todos os gostos em saladas, entradas, tábua de frios, pratos principais, além das sobremesas. A Salada Coloré Premium – pimenta biquinho, tomate cereja, manga, 3 pimentões, passas, muçarela de búfala, nozes, cebola roxa e molho pesto, é um exemplo da qualidade da chef.

Divulgação



Festa no rooftop

Fim de ano é tempo de confraternização: reunir-se com familiares e amigos, festejar e renovar as esperanças. O Venit Hotéis, localizado na Barra da Tijuca em frente ao Parque Olímpico, está com reservas e vendas abertas para as festas de Natal e Réveillon de 2024/2025 com preços especiais. Tanto na noite de 24 de dezembro como do dia 31 de dezembro, haverá um buffet de luxo com saladas, pratos quentes e sobremesas diversas, incluindo bebidas (refrigerante, suco, cerveja e água). No réveillon, DJ no rooftop para já começar o ano bem animado.