

Bruna Belon/Divulgação



Açafrão

Divulgação

AÇAFRÃO – O restaurante, localizado no Recreio, oferece um cardápio completo para a ceia de Natal. Entre as opções oferecidas pela chef Mariana Lins estão: peru; chester; pernil ou a paleta de cordeiro. Para os acompanhamentos, arroz branco ou com brócolis; farofa de cebola empanada, ou de bacon e alho; maionese de batata e cenoura e



Empório Farinha Pura

salada verde com tomates. Para a sobremesa, destaque para o pavê de chocolate com pistache ou a panna cotta com frutas vermelhas. O menu custa a partir de R\$470 com direito a três acompanhamentos e uma sobremesa e serve até seis pessoas. Av. Guignard 770, Recreio dos Bandeirantes. Telefone para encomendas: (21) 98178-0846.

ATELIER DOS SABORES - A boutique de doces preparou uma seleção especial com sete tortas natalinas para tornar as festas ainda mais deliciosas. A novidade esse ano é a Torta de Rabanada, feita com camadas de rabanada e pedacinhos de maçã ao forno, intercaladas com o clássico recheio maravilha e decorada com crumble de macadâmias (R\$ 190 - 20 fatias). Outras opções são: a Maravilha de Pistache com geleia de frutas vermelhas (R\$ 195 - 20 fatias) e a torta de Nozes com Fios de Ovos (R\$ 190 - 20 fatias). Os clientes podem comprar diretamente na loja até às 19hs do dia 24 de dezembro ou fazer seus pedidos pelo WhatsApp ou iFood. Rua Hilário de Gouveia, 88 - Copacabana. Telefone: (21) 97398-7871.

D'AMICI RISTORANTE - Se depender da chef Júlia Raposo, este Natal será ainda mais especial, com receitas que combinam a tradição italiana e a magia da data. Na categoria de pratos principais, destaque para o Bacalhau Espiritual (1,5kg R\$350); o Rosbife alla Siciliana (1,5kg R\$340) e o Peru Natalino Ripieno (3kg R\$500), marinado com ervas e vinho branco e recheado com farofa especial. Para acompanhar, opções como o Arroz à Grega (1kg R\$150); o Salpicão Natalino (1kg R\$190) e Farfalle e Caponata (1kg R\$185). As encomendas podem ser feitas pelo telefone: (21) 99219-7836 até o dia 18 de dezembro. Rua Antônio Vieira, 18 - Leme.

É tempo de mesa farta

Confira um roteiro de deliciosas ceias por encomenda para celebrar o Natal em casa

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants_to_love)**

Especial para o Correio da Manhã

O Natal é um momento de celebração, união e, claro, sabores inesquecíveis. Para que a sua ceia seja especial, o Correio da Manhã preparou um roteiro, com pratos variados para encomenda, que vão desde sugestões tradicionais, passando por menus 100% vegetais e até opções práticas, de supermercado. Confira abaixo a escolha que mais combina com você:

Diana Cabral/Divulgação



D'Amici

Divulgação



Teva

CASA MOHAMED – O restaurante de comida árabe em Ipanema, oferece um menu especial, sob encomenda, para a ceia de Natal. As opções de pratos, que servem duas/três pessoas, são: salada de lentilha com grão de bico (R\$ 68),

Felipe Archer/Divulgação



Casa Mohamed

Divulgação



Atelier dos Sabores

porção de bolinho de bacalhau (R\$ 48/8 unid), bacalhau gratinado e arroz branco (R\$ 209), Bacalhau à Gomes Sá com arroz branco (R\$ 209), ros-bife de mignon e arroz com passas e castanha (R\$ 185), cuscuz marroquino com cordeiro desfiado (R\$ 209), arroz de cordeiro (R\$ 195) e arroz de lentilha e cebola frita (R\$ 94,00). E para adoçar, rabanada (R\$ 9/unid). Os pedidos podem ser feitos até o dia 23/12 pelos telefones (21) 3435-4977 / 98348-5657 ou presencialmente. Rua Vinicius de Moraes, 149 - Ipanema.

EMPÓRIO FARINHA PURA - O mercado de experiência gourmet apresenta o Menu de Ceia de Natal combinando praticidade, tradição e sabor. O cardápio disponível para encomendas, oferece opções como: peru recheado e festa assado (R\$ 138,90/kg), lombo fatiado e tender bolinha (R\$ 129,90/kg), bacalhau à Gomes de Sá e Espiritual (R\$ 219,90/kg), arroz festivo (R\$ 89,90/kg), arroz com lentilha (R\$ 69,90/kg). Para adoçar as celebrações, torta Pavlova (R\$ 149,90), cheesecake de Nutella, pavê crocante e torta de nozes (R\$ 169,90) e torta natalina (R\$ 159). As encomendas podem ser feitas até o dia 18 de dezembro, às 12h. Os pedidos podem ser realizados na loja física ou via WhatsApp (21) 99500-5776. Rua Voluntários da Pátria, 446, loja 1, 2º piso - Cobal do Humaitá - Botafogo.

TEVA - A tradição de mesa farta para o Natal está mantida, só que, agora, com um menu 100% vegetal e orgânico. A casa, em Ipanema, preparou uma opção de ceia para a noite, que serve duas (R\$ 380) ou quatro pessoas (R\$ 720). Entre as sugestões de pratos estão: salpicão defumado de jaca verde (300g/600g); uma versão vegana do Wellington (400g/800g), com massa folhada feita na casa recheada de cenoura defumada, seitan, cogumelos e castanhas com molho gravy e arroz natalino (360g/720g), com vegetais, ervilha, milho, passas e amêndoas fatiadas e a farofa de castanhas (360g/720g). As encomendas podem ser feitas até o dia 20/12, pelo site <https://teva-natal-24.goomer.app/menu>. Av. Henrique Dumont, 110B, - Ipanema. Telefone: (21) 3253-1355.