

CRÍTICA / BARES / BAR MARAVILHA, PORCO AMIGO E OFFICINA LOCAL

Antes que chegue o Natal

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Comemorar a vida sem amigo oculto, ho!ho!ho!. Encontramos um caminho. Só percorrer algumas quadras em Botafogo, provar os incríveis petiscos do Prêmio Botecar e não perder a pizza sazonal da Officina Local.

Começamos fim de tarde, hora morna, eu e Fernando, bom companheiro de copo e de comida pelo Bar Maravilha, buteco raiz, com Elizabeth honrando a ancestralidade mineira. O petisco, homenagem ao carnaval de rua do Ri, chama-se Vem Cá, Minha Flor (couve-flor empana-

da no tempura, finalizada com molho tonkatsu e parmesão). A massa tem segredos, que não daremos spoiler, é crocante, macia e a couve flor succulenta. Fomos também na torresmo, longo tempo de preparo, casca pururuca, carne macia, tempero perfeito, sal no ponto. E somos família pastel. Crocante, recheio de queijo para se xuxar na goiabada e o de carne no iogurte.

Dali partimos para o Porco Amigo de Dudu Gomes e o petisco especialmente criado para o festival acerta em duas medidas. A comunicação diferenciada, com as brincadeiras no envelope – só vimos algo semelhante com o craque Jefferson Rueda. A do Porco Amigo nos fez gargalhar. O



Ana Paula Santos/Divulgação

Officina Local

Divulgação



Bar Maravilha



Divulgação

Porco Amigo

petisco é o Conversa de Botequim (carne de sol de porco curada com creme de queijo coalho, picles de abóbora e torradas de pão francês com manteiga). A carne é fria, super bem temperada, pedaços micro e o picles de abóbora firme de cortar. E com prazer, nos levantamos e pagamos a despesas.

Para se despedir do seu vizinho João Padeiro, Guillard Rocha, o pizzaiolo mais criativo do Rio, e dos melhores melhores, reformulou a sua Bologna. A nova versão da pizza de mortadela e pistaches, com mortadela artesanal cuidadosamente feita pelo Pedro Attayde, do Cochon Rouge. Molho bechamel, queijo scamorza defumado, queijo canastra, mortadela Cochon Rouge, pesto de manjeriço, pistaches e o toque especial: o pão do João Padeiro, transformado em um crocante e delicioso pangrattato. E ser desejo de Ano Novo que não saia do cardápio.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Celebração italiana

A Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria promove nesta segunda (16), às 19h30, jantar harmonizado no Xian em parceria da Sapore D'Itália. O menu da noite inclui clássicos da gastronomia italiana. As harmonizações serão com a nova safra de vinhos importantes da casa. Bruschetta de cogumelos, Caprese de Burrata com focaccia, Ravioli alla Gastone, filé de Namorado com Risoni de limão siciliano e o clássico Tiramisu. As inscrições são feitas através de eventos@camaraitaliana.com.br.

Divulgação



Divulgação

Celebração tailandesa

Nesta segunda (16) a chef Amanda Marques e a sous chef Lailla Vianna recebem o pessoal do Pressa Cozinha no Cam O'n Thai Food Botafogo. Primeira vez que o restaurante promove um jantar a quatro mãos, na verdade seis mãos, e que abre em uma segunda-feira, dia de descanso. O desfile de delícias pode ser compartilhado. Gyozas de costela desfiada com molho ácido picante e tamarindo, os noodles crocantes servidos com camarões, caldo de costela e agrião baby e o cruado de xerelete, romã e molho nuoc chan e óleo de coentro. Reservas @camon.thaifood.

Studio Cromo Comunicação



Celebração na Serra

Pela primeira vez, o restaurante do Parador Lumiar Hotel & Spa oferece um menu especial para celebrar o Natal, nos dias 24 e 25 de dezembro. São três opções de cardápio, elaboradas pelo chef Isaias Neries, incluindo um menu 100% vegano. Raviolis au tapioca avec fromage coalho, taioba et gelée de poivre, Salpicão com beterraba caramelizada e palha de batata, Lombo de bacalhau com ragu de lentilha, legumes da estação, batata laqueada e ovo caipira, Ossobuco com risoto de açafrão e sauté de legumes e Torta basca de queijo brie com compota de figos fresco.