

Samanta Toledo/Divulgação



Éclair

Tomás Rangel/Divulgação



Bar de Santo Antônio

Divulgação



Merceria da Praça

Tomás Rangel/Divulgação



Empório Jardim

# Rabanada:

## tradição natalina que não pode faltar à mesa

Veja um roteiro com diversas opções do doce mais desejado das festas de fim de ano

Por **Natasha Sobrinho**  
 (@restaurants\_to\_love)

Especial para o Correio da Manhã

**F**eita com pão de forma mergulhado no leite, ovos e especiarias e depois frita até ficar dourada e crocante, a rabanada é um dos doces mais desejados para o Natal. Seja para saborear nas festas de final de ano ou aproveitar a temporada nos restaurantes, o Correio da Manhã fez um roteiro para quem curte a sobremesa desde a versão tradicional até opções com calda e recheios variados. Confira abaixo e aproveite:

**BAR DE STO ANTÔNIO** – A casa aposta na já conhecida e desejada rabanada com sorvete de iogurte, caramelo salgado, creme inglês e crumble (R\$ 48). R. Humberto de Campos, 827/B – Leblon. Tel: (21) 3518-0810.



Malu Mello Gastronomia

Divulgação



Cardin

**CAFÉ CARDIN** – A cafeteria, que possui lojas em Copacabana e no Leblon, apresenta um cardápio variado. E para a temporada natalina, a casa apresenta a ra-

Nay Dias/Divulgação



Hocus Pocus DNA

Divulgação

quem quiser levar o sabor afetivo das receitas criadas por ela para casa no Natal. Um dos itens mais pedidos nas encomendas e que faz sucesso há cinco anos é abanada (R\$ 19,50, unidade) feita com o macio pão da casa e cuidadosamente recheada com um cremoso doce de leite e especiarias. Rua Visconde da Graça, 51 – Jardim Botânico. Tel: (21) 2535-9862.

**MALU MELLO GASTRONOMIA** – A chef Malu Mello preparou para seu menu de Natal para encomenda as clássicas rabadas com creme inglês (R\$ 192 -12 unidades). Os pedidos podem ser feitos pelo whatsapp (21) 97362-2874 com entregas até o dia 24, às 13h.

**MERCEARIA DA PRAÇA** - Entre os destaques de Natal do restaurante português estão: a Rabanada dos Sonhos (R\$ 32,90), com massa leve, aerada e recheio de creme de confeiteiro, remetendo à memória afetiva dos sonhos de padaria. Já a Rabanada Tradicional (R\$ 28,90) ganha um toque especial com calda de redução de vinho do Porto, servida também quentinha e cheia de sabor. Rua Jangadeiro, 28 - Praça General Osório - Ipanema. Tel: (21) 3986-1400.

**HOCUS POCUS DNA** - E este ano o bar mergulhou no espírito natalino com um menu especial disponível de 5 a 30 de dezembro, com releituras criativas de clássicos de Natal. Entre as sobremesas não podia faltar a tradicional rabanada. No bar ela foi reinventada e se tornou a Rabanoffee (R\$ 26) com camadas de doce de leite e bananas caramelizadas, com uma generosa dose extra de doce de leite para completar. Rua Dezenove de Fevereiro, 186 - Botafogo. Tel: (21) 3841-6554.

banada do Cardin (R\$ 13 - unidade). Ela é assada no forno e leva açúcar e canela. Rua Constante Ramos, 44 – Copacabana. Tel/delivery: (21) 96703-5262.

**ÉCLAIR CAFETERIA E BISTRÔ** – A chef Millena Sá preparou para a época a tradicional rabanada com açúcar e canela (R\$ 15). O cliente ainda pode adicionar doce de leite por mais R\$ 12. BarraShopping – Av. das Américas, 4666 - Loja 141, Praça XV - Nível Lagoa. Tel: (21) 3556-9808.

**EMPÓRIO JARDIM** - A chef Paula Prandini preparou pratos deliciosos para