

Feijoadas de Carnaval: o sabor que acompanha a folia

Lipe Borges/Divulgação



Malandro Botequim

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants_to_love)**

Especial para o Correio da Manhã

A feijoada é um prato que ganha destaque especialmente durante o Carnaval, quando se torna uma das iguarias mais desejada nas festas e celebrações. Tradicionalmente, feita com feijão preto e uma mistura de carnes, como costelinha de porco, linguiça e carne seca, o prato ganhou receita feita com frutos do mar e até versão vegana. Confira abaixo o roteiro que o Correio da Manhã preparou para você:

Divulgação



Churrasqueira

Tomas Rangel/Divulgação



Rio Tap Beer

CHURRASQUEIRA – Todas as sextas, das 11h30 às 16h, a casa oferece a feijoada mineira (R\$ 140 – até 3 pessoas). As carnes defumadas vindas de Minas Gerais garantem sabor único ao prato, que é servido com arroz branco, couve fininha ao alho, farofa e laranja. Rua Vinícius de Moraes, 130, Ipanema. Tel: (21) 3689-1009.

ESCAMA – A casa especializada em peixes e frutos do mar, no coração do Jardim Botânico, oferece no fim de semana a Feijoada do Mar (R\$ 99 individual ou R\$ 187 – 2 pessoas). A receita leva camarão, lula, polvo e mexilhão, servida com arroz de jasmim e farofa. Rua Visconde de Carandaí, 5. Tel: (21) 99753-6126.

MALANDRO BOTEQUIM – O novo bar, em Botafogo, comandado por jovens empreendedores – José Mário Soares, Tarcísio Viana e Arthur Souza – promete animar

Confira onde encontrar o tradicional prato e suas variações, nos restaurantes cariocas

ilico/Divulgação



Pobre Juan

o bairro com sua feijoada completa. Ela é feita com carnes selecionadas, arroz fresquinho, farofa de alho tostado, couve salteada e laranja fresca (R\$ 111,90 - até três pessoas). O cardápio também oferece como petisco o bolinho de feijoada com geleia de laranja (R\$ 47,90 - 6 unidades). Rua Nelson Mandela, 100. Loja 113. Tel: (21)99930-7773.

RIO TAP BEER HOUSE – O bar oferece em seu menu de almoço, aos sábados e domingos, a feijoada de frutos do mar (R\$ 76 – individual ou R\$ 142-2 pessoas).

Cícero Rodrigues/Divulgação



Grand Hyatt

Divulgação



Escama

à milanesa, couve manteiga, laranja, pancetta crocante, costela de porco, torresmo e as tradicionais caipirinhas Para completar a experiência, apresentação da roda de samba “Canta Canta Minha Gente”. O serviço será buffet, com valor de R\$138 (por pessoa), todos os sábados do mês de fevereiro, das 12h às 17h. Av. das Américas 3900, loja 301. Tel: (21) 252-2637.

TEVA – O restaurante realiza no próximo dia 22 sua primeira Feijoada de Carnaval com evento especial. O menu fechado tem de entrada pastel de queijo, feijoada completa vegana com Cogumelos Paris e shitake, cenoura defumada, tofu defumado e linguiça da Plant Choice. Além claro de alho, cebola, temperos... como prato principal e cheesecake Romeu & Julieta de sobremesa. A celebração (R\$ 180 por pessoa), que acontece das 12h às 18h, também vai contar com música ao vivo com a roda de samba Quintal da Flor. Rua Henrique Dumont, 110b – Ipanema. Reservas pelo WhatsApp: (21) 99150-6044.

Divulgação



Teva

Ela leva camarão, lula, polvo, mexilhões e é feita com feijão branco. O prato acompanha, ainda, porção de arroz, vinagrete de banana e farofa de bacon. Travessa dos Tamoios, 32 Loja C – Flamengo. Tel: (21) 3258-4168.

POBRE JUAN – Começou a tradicional temporada de feijoada na casa, localizada no VillageMall, na Barra da Tijuca. O prato leva feijão preto com carne seca, lombo, costela salgada, paio, linguiça fina e calabresa. Para acompanhar, farofa na manteiga, arroz branco, banana

GRAND HYATT RIO DE JANEIRO - Aos sábados, das 13h às 16h, o Cantô Gastrô & Lounge, restaurante dentro do hotel, serve uma feijoada completa, com todos os tradicionais acompanhamentos, estação de saladas e mesa de sobremesas, além da versão vegana do prato, feita com feijão branco, linguiça apimentada de soja, calabresa de soja, proteína de soja, bacon vegano e cogumelo. Para acompanhar, música ao vivo, bebidas não alcoólicas e uma cortesia de caipirinha ou cerveja (adultos R\$ 203,50 | crianças de 6 a 12 anos R\$ 101,75 | crianças menores de 5 anos acompanhadas dos pais não pagam). Av. Lúcio Costa, 9600 - Barra da Tijuca. Reservas: (21) 3733-9421.