

Divulgação



Signatures

Divulgação



Kitchin

Divulgação



Coltivi

Divulgação



Jappa da Quitanda

Vieira:

a pérola gastronômica do verão

Veja um roteiro de diversos pratos com a iguaria

Por **Natasha Sobrinho**
 (@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

Nesses dias que o calor não dá trégua, nada melhor que pratos leves! Pensando nisso o Correio da Manhã criou um roteiro com vieira, um molusco leve, de carne branca, sabor adocicado, muito utilizado nos restaurantes asiáticos e que cai muito bem nos dias mais quentes do ano. Confira abaixo os diferentes pratos que selecionamos para você:

SIGNATURES - O restaurante-escola do Le Cordon Bleu, tradicional francês em Botafogo, possui no menu à la carte, vieiras e camarões com abóbora, espuma de coco e chips de presunto cru (R\$ 152) como opção refrescante de prato principal para os dias quentes. Rua da Passagem, 179 – Botafogo. Reservas: (21) 9723-63218.

BABBO OSTERIA - No italiano comandado pelo chef Elia Schramm em Ipanema, o menu tradicional ganha toques contemporâneos do chef que está sempre



Gabriel Mendes/Divulgação

Yusha

Divulgação



Pato com Laranja

atento as tendências e novidades. Para os dias mais quentes, o menu oferece duas sugestões de vieiras: o Capesante, Proschiutto & Melone (R\$ 79), carpaccio de Vieiras canadenses, sal de presunto de parma e gaspacho de melão cantaloupe; e o principal Capesante & Caviale (R\$ 159), vieiras canadenses seladas, paglia e fieno no molho de açafraão, limão siciliano, cebolete e caviar mujol. Rua Barão da Torre, 632 - Ipanema. Tel: (21) 99808-6496.

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Babbo Osteria

PATO COM LARANJA - O restaurante asiático, localizado na Avenida do Pepê e na Dias Ferreira, combina alta gastronomia com a atmosfera listening bar. No menu do sushi bar, entre as opções com vieira está a delicada Vieira Trufada, na versão sushi (R\$ 34 a unidade) e sashimi (R\$ 86 - 6 unidades). Rua Dias Ferreira, 410 – Leblon | Av. do Pepê, 780 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 2507-8596.

JAPPA DA QUITANDA - No res-

taurante japonês com cinco casas espalhadas pela cidade e em Niterói, o menu é atemporal, com peças clássicas e criações da casa. Entre as sugestões, destaque para as Vieiras no Ponzu de Melão (R\$ 59), que leva as vieiras grelhadas com mousse de limão trufado, molho ponzu de melão, ovas de massago e raspas de limão siciliano. Outra opção é o Niguiuri de Vieira canadense com azeite de trufas e ovas de massago (R\$ 45). Barra Shopping – Av. Das Américas, 4666 – 1º andar – Barra da Tijuca. Tel: (21) 99819-4442.

YUSHA - No restaurante asiático do Grupo BestFork, localizado no VillageMall, comandado pelo renomado chef Eduardo Nakahara tem como opção o Tartar de Vieiras (R\$ 98), preparado com precisão na ponta da faca e servido com crocantes chips de raízes. Av. das Américas, 3900 piso L2 - VillageMall - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3553-3421.

KITCHIN - Na rede paulista de restaurante japonês, com unidade no Shopping Leblon, o cliente pode encontrar no cardápio a dupla de sushis de vieira (R\$ 58) e sashimi de vieira (R\$ 91 – 6 unidades). Av. Afrânio de Melo Franco, 290. Tel: (21) 3190-7166.

COLTIVI - O chef Meguru Baba renovou o cardápio e entre as novidades está o Crocante com massa de milho e recheio de vieiras frescas, ovas de tobiko, maionese de funcho e salicórnia (R\$ 140). Rua Conde de Irajá, 53 – Botafogo. Tel: (21) 96532-5353.