

Divulgação



Gelateria Damazônia

Por **Natasha Sobrinho**
 (@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

Com o calor escaldante, nada melhor que se refrescar com as novidades de sorvetes e milkshakes que chegaram para dar aquele alívio. Entre os sabores de sorvete, opções como cumaru, cupuaçu e até açai prometem agradar todos os gostos. Já os milkshakes, com uma textura cremosa e irresistível, vêm em versões com ingredientes como abacaxi com balas Finny e banoffée. Confira abaixo um roteiro de gostosuras geladinhas, uma solução refrescante e saborosa para o calorão:

BUCANEIROS - Para refrescar, a hamburgueria criou milkshakes preparados com gelato vaniglia avorio (baunilha de Madagascar). O milkshake de Banoffée (R\$ 16,90) combina doce de leite e doce de banana caseiro, enquanto o Milkshake de Ovomaltella (R\$ 18,90) traz a combinação deliciosa de creme de avelã e maltine em flocos. Rua Arthur Bernardes, 58 – Catete. Tel: (21) 98865-6388.

DIANNA BAKERY - A confeitaria está com novidades para o verão. O cardápio traz opções geladinhas como o Brisa de Verão (R\$ 32), mousse de mel com amêndoas tostadas, envolta com uma camada de chocolate branco, acompanhada por sorbet de frutas vermelhas; o Sorvete de Banana Trufada (R\$ 26), com crumble de brownie e calda de chocolate e o Sorbet de Frutas Vermelhas com farofa doce crocante (R\$ 26). Rua Dona Delfina, 14 – Tijuca. Tel: (21) 3129-7006.

GATO CAFÉ – A torcida pelo Oscar de Fernanda Torres inspirou a casa a criar

Ai que calor!

Veja um roteiro com novidades geladinhas para refrescar nos dias de alta temperatura

Divulgação



Milk Creamery

The Bird Love Stories/Divulgação



Gato Café

um novo sabor de milkshake: pipoca com doce de leite, ganache de chocolate branco na borda e chantilly com pozinho dourado,

Toma?s Ve?lez/Divulgação



Dianna Bakery

pirulito colorido para entrar na folia. As bebidas ficam disponíveis até o dia 9/3, e cada uma custa R\$ 33,50. Rua das Palmeiras, 26 – Botafogo. Tel: (21) 97463-3901.

GELATERIA DAMAZÔNIA - Natural de Belém, no Pará, a nova sorveteria, localizado na área gastronômica do Cristo Redentor, traz para o carioca os sabores locais e mais tradicionais da região. Entre as opções oferecidas destacam-se: o “cumaru”, especiaria conhecida como baunilha amazônica que é adicionada ao doce de leite, o “cupuaçu”, um parente do cacau presente em toda a floresta, e o “taperebá”, fruto amarelo com propriedades medicinais. Os valores são R\$ 20 (uma bola) e R\$ 32 (duas bolas). Rua Cosme Velho 513 – Cosme Velho.

MARIA AÇAÍ – A pioneira no açai 100% do fruto amazônico está com novidades: o cascão de açai. Ele ainda pode ser incrementado com borda de coco ralado, creme de pistache com farofa crocante, doce de leite com paçoca, entre outros (a partir de R\$ 6,90). Rua Farma de Amoedo, 76 – Ipanema. Tel: (21) 3259-2330.

Divulgação



Maria Açai

Toma?s Ve?lez/Divulgação



Bucaneiros

finalizado com um troféu decorativo. Outra opção refrescante é o milkshake de abacaxi, coberto com chantilly, bolinhas Finny e um

MILK CREAMERY - Os gelatos da rede seguem a receita tradicional italiana e são produzidos na própria loja, com insumos importados que garantem qualidade e frescor, sem adição de conservantes e aromatizantes e com 60% menos de gordura. São diversas opções preparadas diariamente, tanto com leite, como as versões preparadas com água – especialmente de frutas, como Maracujá e Frutas Vermelhas. O carro-chefe da casa é o Caramelo Salgado que pode ser servido em casquinhas ou potinhos com um (R\$ 16,90), dois (R\$ 19,90) ou três sabores (R\$ 25,90). Av. Olegário Maciel, 45 - Loja B, Barra da Tijuca. Tel: (21) 99256-1969.