

Divulgação



Pato com Laranja

Renato Antunes/Divulgação



Maguje

Tomas Rangel/Divulgação



Bonifácio e Berenice

Conheça versões com carne, salmão, atum e até centolla

Tartare: o prato refrescante do verão

Por Natasha Sobrinho

(@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

Os tartares, populares em diversas partes do mundo, são pratos frescos, que utilizam ingredientes crus, podendo ser feitos com carnes vermelhas e peixes variados. Por ser servido frio, é uma opção refrescante e saborosa, e especialmente popular no verão. Veja abaixo um roteiro com suas muitas versões e receitas criativas, servidas nos restaurantes cariocas:

BONIFÁCIO E BERENICE - No restaurante pet friendly do Leblon, é possível encontrar no cardápio o Tartare de Salmão (R\$ 65), com pequenos cubos de salmão com cebola roxa, cebote, pimenta dedo de moça, hondashi e cream cheese. Acompanha chips de batata doce. Rainha Guilhermina, 95 - Loja D. Tel: (21) 99910-2021.

CASA HORTO - Aos pés do Cristo Redentor e em charmoso casarão restaurado, o restaurante no P'Alma oferece o steak tartar al tartufo (R\$ 79). A receita é feita com mignon, pó de trufa e telha de parmesão. Rua Pacheco Leão, 696 - Jardim Botânico. Tel: (21) 93618-6310.

ESCAMA - O restaurante, que acaba de

Divulgação



Kitchin

Tomas Rangel/Divulgação



Casa Horto

Joca Vidal/Divulgação



Labuta Mar

Tomás Vélez/Divulgação



Escama

completar quatro anos, sempre privilegia o que o mar oferece de melhor. Uma das criações do chef Horácio Vaccihi é o atum avocado (R\$ 108), um tartare de atum com mo-

lho oriental do chef, avocado e caviar Mujol e servido com chips de raízes. Rua Visconde de Carandaí, 5 - Jardim Botânico. Tel: (21) 99753-6126.

KITCHIN - No restaurante japonês de alta gastronomia, localizado no Shopping Leblon, é possível encontrar diversas opções de entradinhas frias. Destaque para os tartares de atum com ovas de massago e levemente apimentado (R\$ 88) e o de centolla (R\$ 192). Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso. Tel: (21) 3190-7166.

LABUTA MAR - Novidade no cardápio da casa, localizada na Glória, o tartare de peixe do dia é servido com coalhada, endro, crocante de cenoura e mel (R\$ 49). Uma opção certa para dias quentes. Endereço: Rua do Russel, 450 B. Tel: (21) 3268-7672.

MAGUJE - Com vista privilegiada para o Cristo Redentor, a casa, localizado no Jockey Club do Rio de Janeiro, comemora seis anos de sucesso e se reinventa, apresentando um novo menu assinado pelo chef David Fonseca. O stake tartare com mostarda Dijon (R\$ 62) é uma das novidades do cardápio. Rua Jardim Botânico, 1003. Tel: (21) 99895-2032.

PATO COM LARANJA - No restaurante da chef Andrea Tinoco, o comensal pode encontrar no cardápio o Mix Tartar (R\$ 59) com atum e salmão cortados na ponta da faca, ovas de massago, guacamole, pimenta, flor de sal, molho ponzu levemente trufado e chips de aipim. Rua Dias Ferreira, 410 - Leblon. Tel: (21) 96777-0022.