

Páscoa sob encomenda: delícias da entrada à sobremesa

Confira abaixo um roteiro com opções completas de menu para a data



Talho Capixaba

Por **Natasha Sobrinho**
 (@restaurants_to_love)
 Especial para o Correio da Manhã

Para tornar sua Páscoa ainda mais especial, o Correio da Manhã preparou um roteiro completo com opções de menus. Uma seleção de pratos para encomenda feitos exclusivamente para data, que incluem desde as entradas até as sobremesas. Entre as alternativas, estão o tradicional bacalhau, carne, massa, acompanhamentos deliciosos e sobremesas irresistíveis. Uma maneira perfeita de reunir familiares e amigos para celebrar uma Páscoa repleta de sabor e tradição.



Taberna Portuguesa



O Medovik



Zona Sul



Pastrella



Éclair

Quiche | Eclair – A casa tem um vasto menu de Páscoa para encomenda com opções de quiches nos sabores: queijo com tomate seco (R\$ 120); quiche Lorraine (R\$ 120), entre outras. Também há empadões e quibes de forno: Empadão de Frango (R\$ 125 – 1kg) e Empadão de Camarão (R\$ 158 – 1kg), além do Quibe e Catupiry (R\$ 120 – 1kg). BarraShopping – Av. das Américas, 4666 - Loja 141, Praça XV - Nível Lagoa. Tel: (21) 3556-9808.

Bacalhau | Sardinha Taberna - O clássico Bacalhau à Gomes de Sá está disponível para encomenda de Páscoa em duas opções de tamanho: a primeira é o refratário pequeno – para 2 pessoas, com 400g de lascas de bacalhau (R\$ 250). Já a segunda é refratário grande – que serve de 3 a 4 pessoas, com 600g de lascas de bacalhau (R\$ 350). As encomendas podem ser feitas pelo WhatsApp (21) 99167-3559 e estarão disponíveis para retirada em todas as unidades da marca.

Massa | Pastrella – A fábrica de massas preparou um cardápio especial para a Páscoa. A grande novidade é o lançamento do ravióli de maçã, uma das receitas mais aplaudidas da chef Silvana Bianchi. Delicadíssimo, feito com maçã-verde, ele é finalizado com molho de creme de leite fresco e sementes de papoula (R\$ 108/600g). A casa abrirá no Domingo de Páscoa, das 9h às 14h, para compras de última hora. Av. Ataulfo de Paiva 27, Leblon. WhatsApp: (21) 96480-8831.

Carne | Zona Sul – A rede de supermercado preparou um menu especial para o almoço de Páscoa, criado pelo chef Christophe Lidy, expert de gastronomia da casa. Entre as opções de principal, sugestões como o Rosbife de Filé Mignon com batatas assadas e vegetais (R\$ 349,90 para 5 pessoas). As encomendas podem ser feitas até o dia 16/4 no site: <https://www.zonasul.com.br/almoco-de-pascoa>.

Sobremesa | O Medovik - Entre as novidades da Páscoa estão o: Chocovik (R\$ 330/P -R\$ 415/G) mistura as tradicionais camadas de mel com cacau 100% com recheio de smetana, enquanto o Chocoframboesa (R\$ 330/P -R\$ 415/G) acrescenta uma nota frutada e refrescante com um creme de framboesa aveludado. Já o Ruby com Cereja (R\$ 380/P - R\$ 440/G) leva a clássica massa de mel e ganha um toque de ganache de chocolate Ruby incorporado ao smetana, com pedaços de cerejas. Encomendas: (21) 99579-9904.

Colomba Pascoal | Talho Capixaba – A casa tem uma extensa seleção de doces e sobremesas para a Páscoa. Entre as opções estão: a Colomba Pascal artesanal (R\$ 80), as Tortas de Chocolate com Amêndoas (R\$ 93 / R\$ 176 / R\$ 220); Brigadeiro (R\$ 93 / R\$ 176 / R\$ 220), Red Velvet (R\$ 99 / R\$ 187 / R\$ 247) e Amor Perfeito (R\$ 93 / R\$ 176 / R\$ 220) e o Strudel de maçã (R\$ 105). Encomendas: (21) 3037-8638.