

CRÍTICA / RESTAURANTE / AMANA

Prosperidade e cuidado, a melhor receita

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Em tupi-guarani, amana significa chuva, prosperidade — especialmente para os pequenos produtores e burareiros do sistema cabruca (um mecanismo de proteção do bioma da Mata Atlântica). O restaurante Amana, do chef Leonardo Guida, em Icaraí, é mais do que prosperidade: é o espírito de usar com sabedoria e criatividade os recursos.

Fomos eu e a Aline, querida assessora de imprensa — o que tornou o jantar ainda mais especial. Começamos com vieiras com lardo de porco preto e espuma de grana padano. Um presente inesquecível para quem é totalmente time vieiras. O molusco com o porco preto (o melhor tipo!) e a espuma de parmesão criaram sabores fortes e intensos, perfeitamente harmonizados com um drinque de cachaça, geleia de tamarindo e sour mix.

Em seguida, provamos a linguíça de pato com cenouras orgânicas e mostarda de laranja kinkan — a carne vinha

Aldo Barranco/Divulgação



Carpaccio de wagyu com salsa tonnata e molho de atum

dentro da pela da asa. Um verdadeiro petisco. Uma no molho, outra na fechadura. Veio o favorito da Aline: atum com alho negro, edamame (aquela vagem tenra deliciosa) e crocante de alho-francês. E depois o carpaccio de wagyu (a carne premium japonesa), com salsa tonnata (molho de atum em conserva, anchovas, ovos, azeite e limão), tinta de lula e alcaparras sott'olio. Temos que dizer: adoramos tonnata — e o do Léo é o melhor da vida.

Mesmo o que parece simples, como o arroz negro com lula de Arraial do Cabo, sobe às alturas com o romesco, o molho catalão de amêndoas e avelãs torradas, alho assado, tomate salteado, malaguetas secas e pão frito em azeite — tudo batido. A barriga de porco com beterraba, ameixa grelhada e radichio foi a finalização de um menu pensado com criatividade.

As sobremesas, para partilhar: doce de leite com azeite Evo e sal, e o cremeux de iogurte emulsionado com chocolate branco, mostarda de uva e merengue. Recomendo que vá ao Amana. O menu muda frequentemente, o Léo e a sua incrível equipe (Hugo nos drinks, Luiz e Marina na cozinha, Paulo e Gabi no serviço) fazem maravilhas — melhores do que leite Moça

SERVIÇO

AMANA

Rua Nóbrega, 191 - Icaraí, Niterói

Terças e quartas (19h às 23h), quintas, sextas e sábados (19h à 0h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Almoço de Páscoa

O Restaurante Curi, do Venit Hotéis, prepara um almoço especial de Páscoa. Assinado pelo chef Deraldo Bomfim, o buffet vai agradar todos os paladares. Estão lá as entradas como Salada de Páscoa e Tartar de Salmão, além de pratos principais como bacalhau com nata, escalope de mignon ao molho marsala e o espaguete (!) de chocolate. As sobremesas incluem Colomba Pascal, trufas com cachaça, bombom de uva, bavaoise de chocolate na taça, pavê de damasco, além de uma seleção de petit fours recheados de chocolate.

Divulgação

Divulgação



Menu tailandês

Inspirada por sua viagem recente à Tailândia, a chef Ana Carolina Garcia criou um menu especial para o Songkran 2025 no premiado Câm O'n Thai Food. De 15 a 17 de abril na Barra e em Botafogo, o menu homenageia sabores autênticos tailandeses com entradas, pratos principais e sobremesas, como a Tom Yum com noodles e a autoral Lava Toast estilo Banoffee. Ana, uma chef única, consegue os ingredientes originais. Há também opções à carte, como pad thais e curries. Reservas via Instagram a partir das 18h. Menu completo para dois por R\$ 253.

Divulgação



Delícias geladas

A Sorvete Brasil apresenta uma edição especial para Páscoa. Chocolate com praliné de amendoim e caramelo salgado é um aexplosão de texturas e contrastes. O chocolate se une ao crocante praliné de amendoim, enquanto o toque de caramelo salgado equilibra a doçura e intensifica a experiência. Já o 2 Chocolates, com mescla de morangos, une a cremosidade do chocolate ao leite e do chocolate branco com a suavidade e frescor dos morangos, criando um sorvete aveludado e cheio de personalidade. Um verdadeiro convite para uma experiência sensorial inesquecível.

