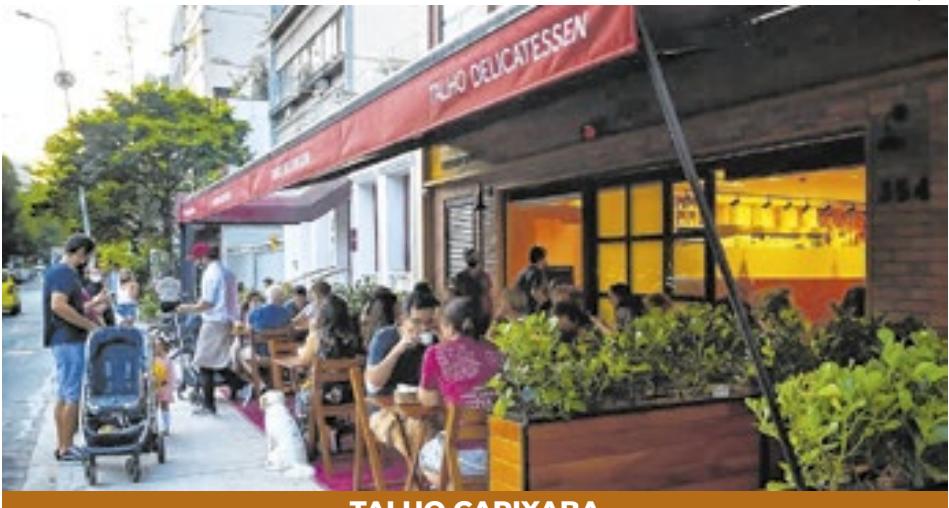


Divulgação



CLÁSSICO BEACH CLUB

Divulgação



TALHO CAPIXABA

Divulgação



CHURRASQUEIRA

Carne

CHURRASQUEIRA - Em um ambiente charmoso e aconchegante na Rua Vinícius de Moraes, o pedacinho de Minas Gerais deixa a zona sul ainda mais saborosa com opções de carnes. O carro-chefe da casa é a seleção de cortes na brasa. Entre as opções estão: Black Angus, as opções Da Brasa, que já vêm acompanhadas de farofa e vinagrete; o Especial Picanha (R\$ 446,90 - 1Kg); Fraldinha Prime (R\$ 278,90 - Kg); Baby Beef (R\$ 115,90 - 300g; R\$ 192,90 - 500g); Capitão de Alcatra (R\$ 115,90 - 300g; R\$ 192,90 - 500g) e Chorizo (R\$ 121,90 - 300g; R\$ 203,90 - 500g). Rua Vinícius de Moraes, 130. Tel: (21) 3689-1009.

Quiosque**CLÁSSICO BEACH CLUB**

- Inspirado nos mais reservados beach clubs europeus, o quiosque de Ipanema virou point de cariocas e turistas nas areias do Rio pelos apaixonados por esportes radicais, que buscam uma atmos-

Um saboroso giro por Ipanema

Um roteiro gastronômico para comemorar os 131 anos do charmoso bairro

Por Natasha Sobrinho ([@restaurants_to_love](#))

Especial para o Correio da Manhã

No dia 26 de abril, o icônico bairro de Ipanema comemora seus 131 anos, e não faltam motivos para celebrar. Imortalizado por Vinícius de Moraes e Tom Jobim na canção “Garota de Ipanema”, o bairro carioca continua sendo símbolo de elegância, cultura e boa vida. Para marcar a data, O Correio da Manhã fez um roteirinho gastronômico especial que convida a todos a redescobrirem seus sabores únicos. Confira:

Diana Cabral/Divulgação



SORVETE BRASIL



TE MAKERIA

Divulgação



BABBO OSTERIA

fera reservada, sofisticada, com música e gastronomia à beira-mar. No menu pratos como o Atum Selado (R\$ 101) - file de atum com gergelim, purê de batata baba-roua com wasabi e molho teriyaki e a Plancha de Frutos do Mar (R\$ 270 - serve de 3 a 4 pessoas) - polvo, lula, peixe, camarão, cebola roxa, rabanete, tomate cereja e brócolis, fazem sucesso. Av. Vieira Souto, em frente ao nº 690.

Italiano

BABBO - O primeiro restaurante italiano do chef Elia Schramm, localizado em um casarão de dois

andares em Ipanema, vive cheio desde sua abertura, em 2021. O sucesso do menu são as massas artesanais como o ravioli aberto de camarões com texturas de abóbora, fonduá, alho negro e amêndoas (R\$ 87) e o nhoque trufado com funghi (R\$ 79). Rua Barão da Torre, 632.

Japonês

TE MAKERIA - A rede de restaurantes japonês, conhecida pelo seu rodízio (a partir de R\$ 139,90), acaba de renovar a unidade de Ipanema com mais mesas e ambiente moderno. Rua Joana Angélica, 183. Tel: (21) 3437-4976.

Padaria

TALHO CAPIXABA - A padaria e delicatessen ganhou sua maior filial em 2021, no coração do bairro, na Praça Nossa Senhora da Paz. A loja tem um espaço amplo com dois andares, onde são produzidos diariamente pães, massas, assados, salgados e pâtisserie, além de carnes, além de combos de café da manhã (a partir de R\$ 88) Rua Barão da Torre, 354. Tel: 3037-8638.

Sorvete

SORVETE BRASIL - A rede carioca com mais de 60 sabores, em sua maioria inspirados em ingredientes brasileiros como o sorvete de Tangerina (R\$ 79 - 700ml), Manga (R\$ 79 - 700ml), Queijo Minas (R\$ 79 - 700ml), Tapioca (R\$ 79 - 700ml) e Queijo com Goiaba (R\$ 79 - 700ml), Rua Maria Quitéria, 74.