



PULI TRATTORIA

Cardin - Neste Dia das Mães, a casa preparou experiências únicas para tornar a data ainda mais especial. Entre as opções estão: a Cesta de Café da Manhã da Mamãe (R\$ 460) com 1 Croissant de Nutella; 1 Croissant de queijo e presunto; 1 minibaguete simples; 1 focaccia fermentação natural; 1 pão australiano; 1 ciabatta; 1 broinha; 1 fatia de bolo de laranja; 1 coração de chocolate; 1 pacote (90g) de financier de nozes; 1 caixa de macarrons em formato de coração (5 unidades); 1 caixa de queijadinhas (4 unidades); 1 pacote de palitinhos de queijo (90g); 1 tartelete de nozes; 1 pão de mel; 2 Drip Coffee; 1 Cookie coração recheado de Nutella e 1 suco outra opção e o Coração de Chocolate com recheio de bolo de brigadeiro (R\$ 120). Rua Constante Ramos, 44 – Copacabana. Telefone/delivery: (21) 96703-5262.

Dianna Bakery – A casa criou para celebrar o Dia das Mães a Torta Madre (R\$ 196 - serve de 10 a 12 pessoas). Uma combinação delicada de sabores: bolo de baunilha recheado com creme de laranja, praliné de amêndoas e merengue italiano, finalizado com amêndoas laminadas tostadas. Rua Dona Delfina, 14 – Tijuca. Tel: (21) 3129-7006.

Eclair – Durante a semana de 5 a 11 de maio, ao pedir o prato Tortiglione al Mare (R\$ 99) – Tortiglione ao molho cremoso de queijo parmesão e bacon com quatro camarões VG selados, a cliente ganha um drinque exclusivo para brindar às mães como elas merecem. A bebida refrescante é preparada com tônica, hibisco e especiarias. E para adoçar essa celebração, a chef apresenta a La Rose (R\$ 52): uma sobremesa criada especialmente para a data, feita com massa choux, creme de queijo doce, farelo de red velvet e chantilly. BarraShopping – Av. das Américas, 4666 -

Mãe merece tudo!

Veja um roteiro com menus especiais e dicas de presentes gourmets para a data

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

O Dia das Mães está chegando e, se a ideia é fugir do óbvio, nada melhor do que apostar em experiências que envolvem afeto, sabor e um toque de sofisticação. De menus especiais criados por restaurantes para a data a presentes gourmet pensados para surpreender, há opções para todos os perfis de mamãe para um domingo mais que especial. Porque mais do que flores, toda mãe merece uma experiência completa. Confira abaixo:



CAFÉ CARDIN

Le Cordon Bleu/Divulgação



SIGNATURE

Loja 141, Praça XV – Nível Lagoa. Tel: (21) 3556-9808.

Kitchen - Para celebrar o Dia das Mães com uma experiência gastronômica inesquecível, o restaurante japonês de alta gas-



KITCHIN

Teca Cavalcanti/Divulgação



DIANNA BAKERY

tronomia, localizado no Shopping Leblon, preparou um menu exclusivo para a data. De entrada será oferecido Tartare de Salmão. Já como prato principal não poderia deixar de ter um Combinado Especial para 2 pessoas com :1 Kaisen de Vieira; 4 Sashimis de



ÉCLAIR

Atum; 4 Sashimis de Barriga de Salmão; 1 Dupla de Haddock; 1 Dupla de Jyo de Centolla Especial; 1 Dupla de Salmão Selado com Masago e Wakame; 1 Dupla de Barriga de Salmão Especial com Masago e Wakame; 1 Dupla de Jyo de Codorna com Ikura; Meio Uramaki Ebitem Especial. O valor do menu que serve até duas pessoas é de R\$ 650. Avenida Afrânio de Melo Franco, 290. Tel: (21) 3190-7166.

Puli Trattoria - No domingo, 11 de maio, a trattoria oferece um menu especial em homenagem ao Dia das Mães, disponível no almoço e no jantar. Entre as receitas estão: Fettuccine com camarões salteados ao molho pesto (R\$ 85); Milanese de Manzo com risotto de pecorino (R\$ 85) e Pizza de brie com geleia de damasco (R\$ 69). Como mimo, todas as mães ganham uma taça de vinho, branco ou tinto, conforme a preferência. Rua Marquês de São Vicente, 90 – Gávea. Tel: (21) 3851-7373.

Signature - O Dia das Mães terá um sabor especial no restaurante-escola do Le Cordon Bleu. Os head-chefs Yann Kamps e Philippe Brye assinam um menu dedicado às mães (R\$ 390 por pessoa / R\$ 490 com harmonização). O almoço se inicia pelo creme gelado de ervilha com camarões grelhados no limão-siciliano. Logo após, chega à mesa a tartelette de chèvre com figo caramelizado e mel de flor de laranjeira. Em seguida, entra em cena o risoto de aspargos com tolhetes de pupunha, limão siciliano e lascas de queijo canastra curado, com crumble de castanhas. Já como prato principal, lombo de robalo grelhado ao molho de espumante. E para adoçar a experiência, torta de morango e cítricos. Rua da Passagem, 179 – Botafogo. Reservas: (21) 97236-3218