

Samanta Toledo/Divulgação



ÉCLAIR



ESPETTO CARIOCA

Divulgação

Daniela Martins/Divulgação



NOLITA ROASTERY

Divulgação



MEDOVIC

Rota dos quitutes: onde provar as delícias juninas da temporada

Sugestões clássicas como o caldo verde e queijo coalho até doces franceses com recheios juninos

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

Com a chegada das festas de São João, o aroma de milho, coco e canela toma conta das ruas. Para quem quer aproveitar o melhor da gastronomia típica dessa época, reunimos os lugares que oferecem delícias como curau, arroz doce, caldo verde e outras iguarias feitas exclusivamente para a data. Descubra abaixo onde saborear os quitutes juninos nas casas cariocas e entre no clima das festas com muito sabor e tradição:

DIANNA BAKERY - Comandada pela chef confeitaria Dianna Macedo, a confeitaria entra no clima de São João com o irresistível Cookie de Paçoca (R\$ 13), finalizado com chocolate meio amargo e amendoim crocante. Rua Dona Delfina, 14 - Tijuca. Tel: (21) 3129-7006.

ÉCLAIR CAFETERIA - A casa lança para data uma edição limitada com sabores juninos de éclairs. Entre as opções estão: a Éclair de Milho Verde, recheado com mousse de milho verde e com cobertura de creme de milho e canela; a Éclair de Coco Queimado, feito com mousse de coco queimado e cobertura de coco queimado e a Éclair de Amen-

doim, recheado com mousse de amendoim e finalizado com uma farofa de amendoim tostada. Todas as opções acima custam R\$ 35 e estão disponíveis somente nos meses de junho e julho. BarraShopping - Av. das Américas, 4666 - Loja 141, Praça XV - Nível Lagoa. Tel: (21) 3556-9808.

ESPETTO CARIOCA - Para quem não abre mão das delícias típicas nas festas juninas, a casa traz opções para todos os gostos. As apostas são em sabores clássicos que são a cara da temporada: o tradicional Espetto de Salsichão (R\$ 14,95) e o Espetto de Queijo Coalho (R\$ 15,95), crocante por fora e macio por dentro. Todos os espetos da casa

Divulgação



TALHO CAPIXABA

Reca Cavalcanti/Divulgação



DIANNA BAKERY

têm aproximadamente 100g e são servidos com farofa e molho à campanha. Av. Ataulfo de Paiva, 1321, Loja A - Leblon. Tel: (21) 97064-7566.

MEDOVICK - Para os fãs de festa junina, a novidade é o Medovick de Paçoca (Bolo pequeno - R\$ 330, Bolo grande - R\$ 415 e fatia - R\$ 35). Ele é recheado com pedaços do doce típico brasileiro misturados à sementana, e finalizado com paçocas bem pedaçadas por cima, perfeita para celebrar a temporada. Rua Visconde de Pirajá, 156, sobrelôja 203 - Ipanema. Tel: (21) 99579-9904.

NOLITA ROASTERY - Para quem um quitute junino a casa preparou exclusivamente para a temporada o pavê de paçoca (R\$ 36 - fatia). Ele leva pão de ló, creme à base de brigadeiro branco, paçoca e chantilly, crumble de baunilha e paçoca. Av. das Américas, 5000 - Barra da Tijuca - New York City Center. Tel: (21) 21 99512-5044.

TALHO CAPIXABA - As casas da rede (Leblon, Ipanema e Gávea) destacam os seus diversos sabores juninos, como Canjica (R\$ 16,50); Curau (R\$ 16,50); Arroz Doce (R\$ 16,50); e Quindim (R\$ 11,90). Para os fãs de bolos, sugestões como o de Aipim com coco (R\$ 74,52 kg); e o tradicional Bolo de Milho (R\$ 90,75 kg). Entre os caldos, destaque para o Caldo Verde (R\$ 39,50). Rua Barão da Torre, 354. Tel: (21) 3037-8638.