

CRÍTICA / RESTAURANTE / PATO COM LARANJA

Divulgação

O verdadeiro
ninho
da ave

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

V isitar o Pato com Laranja é viver uma experiência que desperta os sentidos. Desde a recepção impecável do maître Daniel, com o olhar atento já na chegada, até o último gole do drinque, tudo é meticulosamente preparado. Daniel não só conduz o salão com conhecimento — para começar, nos ofereceu o Belle du Jour, um coquetel fresco, elegante, que estimula as conversas e se tornou um verdadeiro luxo da casa.

O cardápio é um passeio pelos sabores do mundo. Como a casa domina dois cardápios — japonês/asiático e internacional —, fomos, literalmente, Paulo e eu, uma no ferro,



Com cardápio dominado por duas frentes - cozinha japonesa/asiática e internacional -, a casa oferece um passeio pelos sabores do mundo

outra na ferradura. Nosso primeiro pedido: guioza de camarão com ponzu de tangerina, gergelim torrado, molho de missô e pimen-

ta-de-cheiro. Veio com a massa fina, molho ótimo e as pontas crocantes.

Na seção japonesa, o restaurante impres-

siona. A tempurá de vieira revela uma textura inigualável. O bao de pato é ótimo, com o pão macio, o pato confit desfiado, sunomono, laranja e nabo. O sushi de wagyu A5 é o inusitado de primeira — com os melhores pescados, servido numa linda cerâmica, cujo design ainda aguça mais o apetite para saborear as peças.

E as sobremesas surpreendem — leves, aromáticas, finalizam a refeição com um toque doce e sofisticado. A pavlova (frutas vermelhas com pistache) e a torta de limão-siciliano, com creme de pistache e gelato de framboesa, fecham uma refeição de alta qualidade de ponta a ponta e só comprovam o talento e a proficiência da chef Andrea Tinoco.

Agora, a joia da coroa: o saquê servido bem gelado, com a inesperada borda de sal — a melhor forma de tomar o aguardente que já experimentei. A sugestão do Daniel é parte integrante da experiência que nos fez dizer, como na canção: arrumei um amor no Leblon...

SERVIÇO

PATO COM LARANJA

Rua Dias Ferreira, 410, Leblon
Diariamente, das 12h às 0h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Coisas da terrinha

A Tasca Carvalho, autêntica casa portuguesa em Copacabana, celebra os santos portugueses com a segunda edição de sua festa junina lusitana, aos fins de semana de junho. O ótimo chef Pedro Freitas preparou receitas típicas como a Sardinha com Broa e a Sardinha Portuguesa na Brasa, mantendo viva a tradição da terrinha. O ambiente acolhedor da tasca reúne petiscos, pratos fartos, enchidos clássicos e vinhos portugueses de excelente custo-benefício. Estão lá sabor e autenticidade, com destaque para as icônicas sardinhas.

Divulgação

RR Studio/Divulgação



Arriba, España!

A Casa Milà, em Laranjeiras, promove nesta terça-feira (3), às 19h, um jantar especial harmonizado com vinhos da tradicional vinícola espanhola Marqués de Tomares. O evento contará com a presença do CEO Oscar Montaña, representante da quarta geração da família produtora. Com menu em cinco etapas, os pratos como pintxo de atum, jamón, txistorra e mini paella serão harmonizados com rótulos exclusivos da vinícola da região de Rioja Alta. O jantar, R\$ 128 por pessoa, une o sabor da Espanha ao toque brasileiro da casa comandada por Lucas Leal.

Tomás Vélez/Divulgação



Shakes proteinados

A Coé!!, marca que prima pela praticidade, une o lifestyle carioca ao conceito de café to go, lança nove novas bebidas exclusivas entre shakes com whey e refrescantes naturais. Os shakes trazem combinações como o Iced Latte com banana e espresso, o Power Coffee com canela e o Strawberry Bliss com água de coco e morango. Já os refreshes sem whey incluem o Mango Passion, abacaxi com hortelã, Citron e Tropical com leite de coco. Saudáveis, leves e saborosos, os lançamentos prometem refrescar e nutrir o dia a dia com praticidade e criatividade.

