

Amor à mesa

Veja nosso roteiro com restaurantes e opções perfeitas para o Dia dos Namorados

Por **Natasha Sobrinho**

(@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

O Dia dos Namorados (12/06) está chegando e nada melhor do que celebrar o amor com uma experiência gastronômica inesquecível. Desde promoções para a data a menus especiais preparados por chefs renomados, selecionamos restaurantes românticos que vão conquistar seu coração (e o paladar!). Seja para um encontro sofisticado ou algo mais intimista, confira nossas dicas abaixo e escolha o cenário ideal para esse momento a dois.

AMIR - No Dia dos Namorados, os casais que pedirem o combinado com dois kibes, duas mini esfihas, dois falaféis, homus, arroz com lentilha e cebola frita, tabule e kibe cru para dois (R\$ 145), ganham dois drinques Jamille, feito com gin rosé, xarope de rosas da casa, água tônica e hortelã (R\$ 28). Rua Ronald de Carvalho, 55/loja C - Copacabana. Tel: (21) 2275-5596.

BABBO OSTERIA - Para comemorar o Dia dos Namorados o chef Elia Schramm criou um menu especial exclusivamente para o dia 12. Ele pode ser pedido completo, em quatro etapas (R\$ 285) - com direito a uma taça de espumante -, ou os pratos individuais. A experiência começa com croquetas de polvo com aioli de tinta de lula (R\$ 45). Como primeiro prato, o destaque é o tortelli de burrata com camarões grelhados e molho de limão siciliano (R\$ 135), seguido pelo tagliatta de filé ao poivre com baroa rôti, béarnaise e rúcula selvagem (R\$ 122). Para fechar a noite, Romeo & Giulietta (R\$ 38): profiteroles craquelin com sorvete de queijo, goiaba confit e calda quente de goiabada cascão. Rua Barão da Torre, 632 - Ipanema. Tel: (21) 3197-2801.



POBRE JUAN



HENRIQUETA



BABBO OSTERIA



MAGUJE



AMIR



BISTROGRO



KITCHIN

BISTROGRO - Para celebrar a data, o do chef Jimmy Ogro traz para o cardápio o "Jantar para Dois". A partir do dia 12 de junho, a casa oferece um menu completo com dois pratos mais duas bebidas não alcoólicas por R\$ 129,90 para opções suínas e R\$ 149,90 para opções bovinas. Entre as opções estão sugestões como: o milanesa suíno com fettuccine;

o Picadinho Carioca Suíno, com mignon suíno, arroz branco, feijão, farofa, ovo poché e banana frita; o parmegiana suíno empanado na panko, queijo e bacon, molho de tomate artesanal, com purê de batata e o Porc Au Vin, mignon suíno ao vinho tinto com cogumelos, com purê de batata. Av. das Américas, 5000 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 99343-4442.

HENRIQUETA - O chef Carlos Gleyson prepara duas opções de menu com o melhor da gastronomia portuguesa, que serão servidos especialmente nessa data. O primeiro (R\$ 198 por pessoa), oferece como entradas o Bolinho de Bacalhau e Camarão à Bulhão (camarões no azeite, manteiga, alho, coentro, vinho branco, limão, pimenta do reino e sal), seguido do clássico Arroz de Pato da casa e para finalizar o famoso Pastel de Natas. A segunda opção (R\$ 178 por pessoa) começa pelo bolinho de bacalhau com queijo da serra e lulas à guilho (lulas frescas com azeite, alho laminado e dedo-de-moça). De principal, bacalhau com natas, e de sobremesa quindim. Rua Aristides Espínola, 121 - Leblon. Reservas: (21) 97513-7455.

KITCHIN - Para os casais que desejam uma celebração sofisticada, a casa oferece uma experiência japonesa de alto nível. Apenas no dia 12, o restaurante disponibiliza um menu degustação para duas pessoas (R\$ 540), com entrada, sequência de sushis e sashimis especiais e duas taças de vinho para brindar. O jantar começa com tataki de salmão ao molho ponzo, seguido por cortes nobres como sashimi de lula, jyo centolla especial e nigiri de robalo com mel trufado. Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso - Leblon. Tel: (21) 3190-7166.

MAGUGE - No dia 12 de junho, o restaurante apresenta um menu exclusivo (R\$ 230 por pessoa) em três tempos para celebrar o amor com elegância e sabor. De entrada as opções são: purê de ervilhas com camarões grelhados ou creme de palmito com lascas de grana padano. Já para os principais as pedidas são: tornedor de mignon com linguine e fonduta de parmegiano ou gnocchi artesanal ao molho funghi trufado. Finalizando com coulis de frutas vermelhas com gelato fior di latte e creme de avelã. Rua Jardim Botânico 1003. Reservas: (21) 99895-2032.

POBRE JUAN - Para celebrar o Dia dos Namorados, o restaurante preparou um menu especial servido em três tempos. Dê entrada a sugestão é a Salada Dracena feita com mix de folhas, tomate, cenoura, palmito, parmesão e batata palha, finalizada com molho especial. Para principal a pedida é o Bife do Assador, um corte grelhado na parrilla, servido com purê de abóbora, farofa de pistache crocante e molho malbec e para a sobremesa, cocada Cremosa com Doce de Leite. O menu para o casal sem bebidas custa R\$ 478 e estará disponível em todas as casas, no período de 10 a 14 de junho. Av das Américas 3900, loja 301 - Barra da Tijuca. Tel: (21)- 3252-2637.