

# Segunda-feira com *sabor e portas abertas*

Tomás Rangel/Divulgação

Confira um roteiro de casas que abrem no primeiro dia útil da semana

Divulgação



Bob Beef

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Puli Trattoria

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants\_to\_love)** Especial para o Correio da Manhã

Quem disse que segunda-feira não é dia para comer fora? Para quem quer fugir da rotina ou simplesmente não encarar a cozinha, há ótimas opções abertas logo no início da semana. O roteiro tem dicas de hambúrgueres artesanais, perfeitos para quem busca conforto e praticidade e de pizzas veganas com desconto, para os que aderem ao movimento da “segunda sem carne”. A viagem gastronômica continua com os temperos intensos da cozinha peruana, o sabor e a tradição de um bom restaurante português, clássicas massas italianas e até dica de churrascaria. A segunda-feira nunca foi tão apetitosa! Confira a lista feita pelo Correio da Manhã:

Divulgação



Broto Pizza



Sabor Peruano

Fabio Rossi/Divulgação



Assador

Quinta da Henriqueta

**ASSADOR RIOS** – Para quem não abre mão de uma boa carne também às segundas-feiras, a churrascaria é uma boa opção. O salão envidraçado, com uma vista para Baía de Guanabara é o palco para os mais de 30 cortes, servidos no sistema de rodízio (R\$ 238). Entre as estrelas, destacam-se o tomahawk, bife de chorizo, assado de tira e denver steak, famoso por seu marmoreio único. Para quem prefere uma experiência mais enxuta, o menu inclui o rodízio de peixes e saladas (R\$ 206) ou a versão somente de saladas, que também contempla queijos e acompanhamentos (R\$ 162). Av. Infante Dom Henrique, s/n – Flamengo. Tel: (21) 2018-3235.

**BOB BEEF** – A rede carioca de hamburgueria, com 11 unidades espalhadas pelo Rio de Janeiro, conta com uma linha de burgers, smashes burgers e acompanhamentos que oferecem sabor e promoções todos os dias

da semana, inclusive às segundas-feiras. Entre os best-sellers da casa, merecem destaque o Smash Cremozin (individual: a partir de R\$ 26,90) preparado com dois discos de 80g de um blend exclusivo de carne bovina prensada em 60g de cheddar cremoso e finalizado com pão de brioche selado na manteiga. Outro carro-chefe da rede é o Cheeseburger (a partir de R\$ 28,90) preparado com pão brioche selado na manteiga, 120g de carne, queijo prato e finalizado com molho à escolha. Rua Felipe de Oliveira, 1 – Copacabana. Tel: (21) 97443-2551.

**BROTO PIZZA** – Além de abrir na segunda-feira para o jantar, a pizzaria ainda dá um desconto de 15% nas pizzas veganas nesse dia, para estimular a segunda sem carne. Dentre elas, há a Rústica (R\$ 61), feita com queijo vegano de castanha de caju, tomate confitado, azeitona preta, parmesão vegano e basílico,

e a Vegana (R\$ 58), elaborada com molho de tomate, queijo vegano de castanha-de-caju, cebola-roxa, berinjela marinada no alho e manjerição. Rua Aires Saldanha, 13 – Copacabana. Tel e whatsapp: (21) 3495-7532

**PULI TRATTORIA** – O restaurante italiano, na Gávea, abre também às segundas-feiras, inclusive com menu executivo. Entre os destaques do cardápio estão: a pizza Carbonara (R\$ 72) com guanciale, grana padano e gema de ovo caipira mole, o Gnocchi de Batata (R\$ 72), servido com cogumelo, finalizado no forno de pizza com fonduta de parmesão e pangrattato e o Tortelli Gamberetto Al Limone (R\$ 85) com massa artesanal, recheada com camarão ao molho cremoso de limão siciliano. Rua Marquês de São Vicente, 90 – Gávea. Tel: (21) 3851-7373.

**QUINTA DA HENRIQUETA** – O res-

taurante português passou a abrir para almoço às segundas-feiras, das 11h às 16h. No menu, opções como: o Brás da Quinta (R\$ 120), preparado com lascas de bacalhau premium, ovo, salsa, alho picado, batata palha, azeitona desidratada e uma surpresa do chef e o Bife de Alfama (R\$ 105) com molho de natas com shitake e servido com batatas portuguesas. Rua Lopes Quintas, 165 – Jardim Botânico. Tele: (21) 2137-7493 / 97893-0929.

**SABOR PERUANO** – O restaurante peruano, sob o comando do chef Pablo Salcedo, também abre às segundas-feiras para almoço e jantar. Entre as opções estão: a Chaufa de Mariscos (R\$ 85) feita com lula, polvo e camarão refogados com arroz e o Arroz com Mariscos (R\$ 86) feito com lula, polvo e camarão com ajíes peruanos, misturado com arroz branco. Rua Aires Saldanha, 98 – Copacabana. Tel: (21) 97347-8383.