

Pastrami:

onde encontrar o melhor do corte defumado no Rio

Divulgação



BALCÃO 201

De sanduíches clássicos a releituras criativas, veja onde saborear o pastrami em versões irresistíveis pela cidade

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

O pastrami, tradicional corte de carne curada e defumada, com origem na culinária judaico-americana e popularizada no Texas, conquistou de vez os cariocas. Pela cidade, não faltam endereços que apostam nesse ingrediente cheio de personalidade para compor sanduíches suculentos, croquetes e pratos autorais. Para quem quer explorar o sabor do pastrami em diferentes estilos, a cidade está cheia de boas opções. Confira:

Divulgação



BISTRÔ GLÓRIA

BALCÃO 201 – No novo bistrô bar do premiado chef João Paulo Frankenfeld há diversas opções de aperitivos com pastrami. Entre as opções estão: o croquete de pastrami com mostarda 201 (R\$ 39 - 2 unid), as porções de pastrami defumado com mostarda 201 (R\$ 48), além do sanduíche de Pastrami defumado com mostarda, picles de cebola roxa e alface crespa (R\$ 68). Rua Dias Ferreira, 113 – Leblon.

BISTRÔ GLÓRIA – No recém-aberto restaurante, em Ipanema, com cozinha comandada pelo chef Ignácio Peixoto, é possível encontrar duas opções de pratos com pastrami: o Sandwich au Pastrami (R\$ 56) servido no pão pretzalej, recheado com pastrami, aioli de Dijon, picles de cebola roxa e alface baby e o Pastrami de Bouef Angus (R\$ 188), corte bovino curado, defumado e braseado lentamente com especiarias e molho demi glace e acompanhado de purê de baroa. Rua Barão da Torre, 340 – Ipanema.

Tomás Vélez/Divulgação



LOW FIRE SMOKEHOUSE

Alexander Landau/Divulgação



DIANNA BAKERY

Divulgação



MAYA CAFÉ

Divulgação



THE CURADORIA

DIANNA BAKERY – A casa oferece em seu cardápio o sanduíche chamado “A Di Só Pede Esse” (R\$ 38). Ele é preparado na ciabatta, com pastrami, picles pepino feito na casa, mostarda e folhas. Rua Dona Delfina, 14 – Tijuca. Tel: (21) 3129-7006.

LOW FIRE SMOKEHOUSE – A steakhouse no Centro, que tem inspiração nas casas texanas de american barbecue não podia deixar de ter em seu cardápio o tradicional Sanduíche de Pastrami (R\$ 49,90 - 300g). Rua da Alfândega, 7, Piso 1 – Centro. Tel: (21) 2283-4095.

MAYA CAFÉ – O café, em Laranjeiras, é conhecido pelo famoso sanduíche de pastrami (R\$ 59). O segredo está no preparo artesanal da carne, que é feita com especiarias selecionadas e um processo de cura, para garantir sabor e maciez. Ele é servido no pão ciabata 8 grãos com o molho secreto da casa. Rua Prof. Ortiz Monteiro, 15 B – Laranjeiras. Tel: (21) 98895-9280.

THE CURADORIA – O chef Diogo Teixeira é o responsável pela criação do King Katz Pastrami (R\$ 65). Um super sanduíche servido no pão de fermentação natural, com 240g de pastrami feito na casa, queijo meio cura e mostarda. Vogue Square Life Experience - Av. das Américas, 8585 128 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 99065-9359.