

Alexandre Fontenele/Divulgação



BOTEÇO SABU

Tomás Vélez/Divulgação



RAIZ NUTÉLA

Caio Rabello/Divulgação



BUTEÇO SEU RUFINO

Tomás Rangel/Divulgação

Divulgação



OS IMORTAIS

Rodrigo Azevedo/Divulgação



JURUBEBA

Divulgação



TASCA CARVALHO



SIGNATURES

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

Com o início oficial do inverno no dia 20 de junho, os restaurantes cariocas já se preparam para a temporada mais aconchegante do ano. No cardápio, não faltam opções de sopas e caldos que prometem aquecer corpo e alma: do clássico caldinho de feijão com toque de pimenta aos refinados caldos de frutos do mar, perfeitos para quem quer fugir do óbvio. Dos botecos aos bistrôs, a cidade oferece sabores que combinam perfeitamente com as temperaturas mais baixas. Veja abaixo:

OS IMORTAIS - O bar preparou uma seleção de caldos para aquecer corpo e alma até o final do inverno. São cinco sabores especiais criados pelo chef Leandro Ricardo: o caldinhos de rabada com agrião (R\$ 29,90), caldinho de bobó de camarão (R\$ 29,90), abóbora com gengibre e gorgonzola (R\$ 29,90), caldo verde (R\$ 25,90) ou canja de galinha (R\$ 25,90). Todos são servidos no copo de 200ml. Rua Ronald de Carvalho, 147 e 154 (anexo) – Copacabana. Tel: (21) 3563-8959.

BOTEÇO SABU - O bar e restaurante localizado no coração de Ipanema, entrou no clima do Inverno carioca e tem vários caldos quentinhos para espantar o frio da estação com prazer. O destaque é o Caldo de Frutos do Mar (R\$ 55), que é feito com camarão, polvo, peixe e lula. Rua Maria Quitéria, 68. Tel: (21) 3253-6007.

BUTEÇO SEU RUFINO - O buteco oferece caldos caprichados que combinam com a estação. Entre as sugestões estão

o Caldinho de Mocotó (R\$ 16,90) que chega à mesa acompanhado de pão francês e o Caldinho de Angu (R\$ 19), que aparece em três versões: com moela ao molho de cerveja Heineken; com ragu de cupim, desfiado e servido com um molho de tomate da casa e com ragu de calabresa, que aposta na intensidade e no sabor defumado da linguiça bem temperada. Av. Olegário Maciel, 231 – Barra da Tijuca. WhatsApp: (21) 99901-0104.

JURUBEBA - Para os dias frios, o bar do chef Elia Schramm, em Botafogo, apresenta uma seleção especial de caldos para o inverno: o Feijão Amigo (R\$ 13), caldinho de feijão gordo com farofinha e cheiro verde; o Caldinho do Pescador (R\$ 29), feito com frutos do mar, leite de coco e farofinha de dendê e o Mocotó do Jurubeba (R\$ 21), uma combinação de mocotó, feijão branco, paio, farofinha e cheiro verde. Rua Real Grandeza, 196 - Botafogo.

RAIZNUTÉLA - O recém-inaugurado bar oferece em seu cardápio o Caldinho do Dia (R\$ 22) tradicional caldinho de feijão com farofinha crocante de paio e acompanhado de um pão francês. Rua dona Zulmira, 130 - Maracanã. Tel: (21) 99659-7603.

SIGNATURES - O restaurante-escola do Le Cordon Bleu, em Botafogo, possui em seu menu a tradicional receita francesa, a sopa de cebola gratinada com queijo gruyère (R\$ 72). Rua da Passagem, 179. Reservas antecipadas: (21) 97236-3218.

TASCA CARVALHO - Conhecida pelos aperitivos portugueses e vinhos com bom custo-benefício, a casa oferece em seu cardápio o tradicional caldo verde (R\$ 24,90). Rua Ronald de Carvalho, 266 – Copacabana. Tel: (21) 99957-9845.