

Divulgação



ROYAL GRILL

Rio em *clima suíço*

Com a chegada do inverno, restaurantes cariocas apostam em versões criativas e tradicionais do fondue

Divulgação



MOMENTO BENDITO

Divulgação



CASA HORTO

Rodrigo Azevedo/Divulgação



BAR DA FRENTE

Divulgação



PÁREO

Divulgação



GRAN PARRILLA

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

Os cariocas já entram no clima das baixas temperaturas e redescobrem o prazer de um bom fondue. Queijo derretido, carnes, chocolate quente e até releituras locais ganham destaque nos cardápios de restaurantes da cidade. De casas clássicas a bistrôs modernos e bares, a temporada promete experiências gastronômicas aconchegantes para aproveitar o frio, mesmo que ele dure muito. Confira abaixo o roteiro que o Correio da Manhã preparou para você:

BAR DA FRENTE – O bar, na Praça da Bandeira e na nova unidade em Copacabana, tem uma opção de fondue criativa no menu: o fondue de coxinha. As coxinhas de frango chegam no palito e são servidas com creme de queijo ao vinho branco no rechaud, (R\$ 35,80, 4 unidades ou R\$ 59,80, 8 unidades). Copacabana: Rua Almirante Gonçalves, 29

Loja B. Tel: (21) 99393-7133 | Praça da Bandeira: Rua Barão de Iguatemi, 388. Tel: (21) 2502-0176.

CASA HORTO – O fondue, servido as quartas-feiras no P'Alma gastrobar, chega à mesa com blend especial de queijos, trufa em pó, legumes variados, pães, linguiça e tornoedor de mignon, nas opções para duas pessoas (R\$ 276) ou 4 (R\$ 538). Para a sobremesa, o clássico fondue de chocolate, acompanhado de frutas e bolinho de cenoura (R\$ 178). Rua Pacheco Leão 696, Jardim Botânico. Tel: (21) 93618-6310.

GRAN PARRILLA - A casa traz uma experiência completa com diferentes versões do prato que é a cara da estação: carnes, queijos e chocolates. Entre os destaques do festival, está o Fondue de Carne, que pode ser preparado na pedra ou no óleo vegetal, com cortes nobres como mignon e ancho argentino, além de frango e linguiça calabresa. Para acompanhar, 1 batata rostie tradicional e molhos artesanais. Já o Fondue de queijo aparece em duas versões: tradicional e premium,

com acompanhamentos como papas bravas, goiabita, bombinha provençal com queijo e alho, coxinha de frango e cesta de pães. Para adoçar a noite, o cliente pode escolher entre o clássico Fondue de Chocolate ou a versão argentina de Dulce de Leche. Os combinados premium e duplo oferecem experiências completas com fondue de carne + queijo + doce e opções vegetarianas, com valores a partir de R\$ 229,90. Av. Lúcio Costa, 8000 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 96972-2112.

MOMENTO BENDITO – O clássico fondue ganhou nova roupagem e chega à casa na versão brigadeiro, servido no pão de cacau, acompanhado de brownie clássico, mini cookies de baunilha com gotas de chocolate, morangos e uvas frescas. A porção, pensada para duas pessoas, conta com reposição dos itens que acompanham. Disponível por tempo limitado, durante toda a temporada de inverno, a sobremesa custa R\$ 119,90 e pode ser encontrada exclusivamente nas unidades do BarraShopping, Copacabana, Downtown, Leblon e Nova América. Av. Ataulfo de Paiva, 375. Tel: (21) 97692-8934.

PÁREO - Perfeito para compartilhar, o tradicional fondue é servido em quatro versões: Filé Mignon acompanhado de seis molhos e batata rösti (R\$ 239); Queijo com cesta de pães, aipim, cenoura, brócolis e couve-flor (R\$ 249); Salmão Crocante com seis molhos e batata rösti (R\$ 249) e Chocolate com morango, uva, banana, maçã, bolo de cenoura e suspiro de amêndoa (R\$ 96). Rua Mário Ribeiro, 410 / Jockey Club Brasileiro. Tel: (21) 99843-8813.

ROYAL GRILL – A casa de carnes, no CasaShopping, está com serviço diário de fondue, a partir das 18h, em três versões: fondue de carne (R\$ 250), Fondue de queijo (R\$ 230) e fondue de chocolate (R\$ 150). Para quem deseja uma experiência completa, o fondue conta com sequências: três fondues (R\$ 530), carne e queijo (R\$ 430) e Sequência completa com vinho Raiz de Chile Cabernet Sauvignon Reserva (R\$ 620). Endereço: Av. Ayrton Senna, 2150 Bloco G, 1º Piso - Barra da Tijuca – CasaShopping. Tel: (21) 3325-6166.