Divulgação

Dark Coffee

Divulgação

Dianna Bakery

Divulgação

Café Cultura

O abraço *mais doce* do inverno

Veja um roteiro de chocolate quente para aquecer o corpo e a alma

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

Divulgação

Cardin

Quando o frio dá as caras, não há quem resista a uma boa xícara de chocolate quente. Símbolo do conforto e do aconchego, a bebida se reinventa a cada inverno: ganha textura mais cremosa, barras de chocolate para garantir maior doçura, e até versões com marshmallows e merengue. Perfeito para acompanhar um fim de tarde preguiçoso, reuniões com amigos ou como mimo em cafés e confeitarias, o chocolate quente é a pedida certa para transformar o inverno em uma estação ainda mais deliciosa. Pensando nisso, o Correio da Manhã listou seis opções irresistíveis para você escolher a sua preferida. Confira abaixo:

CAFÉ CULTURA – Na cafeteria o chocolate quente é servido cremoso e com calda de chocolate (R$ 18). Av. Nossa Sra. de Copacabana, 457 – Copacabana. Tel: (21) 97524-6398.

CARDIN – Na cafeteria, o chocolate quente é feito com leite vaporizado e chocolate em pó 32% e coberto com chuva de chocolate em pó 32% (130ml - R$ 12 e 240ml - R$ 16) e ainda tem opção com leite vegetal (acréscimo de R$ 4). Rua Constante Ramos, 44 – Copacabana. Delivery: (21) 96703-5262.

The Brid Love Stories/Divulgação

Gato Café

Divulgação

Le Dépanneur

DARKCOFFEE – Na cafeteria com unidades no Centro e na Tijuca, é possível encontrar no cardápio uma opção de chocolate quente especial, o Submarino (R$ 20 – 180 ml). Ele é feito com leite vaporizado com uma barra de chocolate ao leite. Rua São Bento, 29 – Centro. Tel: (21) 2516-0370.

DIANNA BAKERY - A confeitaria oferece duas opções da bebida em seu cardápio: o Chocolate Quente NY Style (R$ 22) com cobertura de merengue e o Chocolate Quente (R$ 18) com blend de chocolates da Dianna. Rua Dona Delfina, 14 – Tijuca. Tel: (21) 3129-7006.

GATO CAFÉ - Entre as bebidas quentinhas do novo menu, estão diferentes versões de chocolate quente como: o Chocomew Quente (R$ 18), feito com raspas de chocolate , o Choconip (R$ 19,90), chocolate quente feito com chocolate em barra e um toque de menta e o Pink Chocomeow (R$ 16,90), inspirado na decoração cor de rosa do Gato Café, chocolate quentinho com sabor de morango e marshmallows. Nossa Senhora de Copacabana, 400. Tel: (21) 99068-3036.

LE DÉPANNEUR – No espaço gastronômico é possível encontrar no cardápio o chocolate quente feito com uma barra de chocolate meio amargo derretida no leite (200 ml R$ 15,90). Av. Afrânio de Melo, 290 - Leblon. Tel: (21) 2245-6547.