

Santiago Harte/Divulgação



ESPERANÇA.ECO

Divulgação



CANTON

Tomás Vélez/Divulgação



RAIZNUTÉLA

Compartilhar é o melhor tempero

Do petisco à sobremesa, um roteiro com pratos fartos para comemorar o Dia do Amigo

Divulgação



MERCERIA DA PRAÇA

Divulgação



BAR DO ADÃO

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

O Dia do Amigo, que é comemorado neste domingo (20), tem que ter mesa cheia de boas histórias e pratos deliciosos para dividir! Para celebrar as amizades, o Correio da Manhã fez um roteiro com sugestões de receitas fartas que combinam com bons encontros. Afinal, amizade boa é daquelas que a gente faz questão de repetir e dividir o prato. Confira as opções abaixo:

BAR DO ADÃO – Perfeito para compartilhar com amigos, a Frigideira Mineira (R\$ 94,90) leva filé mignon com cebola coberto com orégano e muçarela de búfala gratinada, acompanha calabresa e aipim frito. Praia do Flamengo, 180/B. Tel: (21) 997741-5838.

CANTÓN – No restaurante de culinária chifa, há no cardápio sugestões para compartilhar como: o Passeio Cantonês (R\$ 189 - foto), que inclui chijaukai, cruyoc, camarão ao curry e lomen de carne, com os acompanhamentos como arroz frito, broto de feijão e macarrão chinês e o Taypá (R\$ 159), que traz frango, porco, pato e vegetais com ovo de codorna e molho cantonês, servido com arroz frito, broto de feijão e macarrão chinês. Rua

Rodolfo Dantas, 26 – Copacabana. Tel: (21) 3594-0002.

DIDA BAR - O Mufete (R\$ 115), prato tradicional de Angola, que leva peixe assado, servido com molho vinagrete de cebola, feijão com óleo de palma, mandioca, batata-doce e farofa, pensado para ser compartilhado, é servido no bar e perfeito para mesas coletivas e momentos de celebração. Rua Barão de Iguatemi, 379 - Praça da Bandeira. Tel: (21) 2504-0841.

ESPERANÇA.ECO - Um dos carros-chefe do restaurante vegetariano é a Ciranda Árabe (R\$ 54), com caponata, falafel, homus de grao de bico, crispy de cebola, tabule, tortilhas de pao arabe e coalhada da casa sobre cama de rucula, finalizado com uvas assadas,

uma ótima sugestão para compartilhar com amigos. Rua General Glicério 224, loja D - Laranjeiras. (21) 97134-7945.

MERCEARIA DA PRAÇA – O restaurante português, em Ipanema, tem em seu cardápio a generosa Rabanada dos Sonhos (R\$ 32,90), De massa leve e aerada, recebe farto recheio de creme de confeiteiro e nos remete ao doce sonho das padarias, servido de forma bem generosa. Rua Jangadeiro, 28 - Ipanema. Tel: (21) 3986-1400.

NIDO - Uma receita é difícil de achar pelo Rio: trata-se do Capretto alla Diavola (R\$ 368), servido com arroz de açafrão. A farta paleta de cabrito apimentada é assada sempre em temperatura baixa, leva cerca de cinco horas para ficar pronta e é perfeita para compartilhar. Av. Gen. San Martin, 1011 – Leblon. Tel: (21) 2512-9021.

RAIZNUTÉLA - O recém-inaugurado bar que passa a abrir para o almoço, servido de sexta a domingo, conta com opções como o Arroz de Bacalhau Cremoso (R\$ 95) com tomatinhos e batata palha, ótimo para compartilhar. Rua dona Zulmira, 130 - Maracanã. Tele: (21) 99659-7603.

Lipe Borges/Divulgação



NIDO

Divulgação



DIDA BAR