

Aquece a alma

Por **Cláudia Chaves**

Especial para o Correio da Manhã

No quadrinho de Mafalda, a menininha argentina enfezada que detestava sopa, a mãe sempre dizia: “se não tem sopa, não tem sobremesa”. Havia — e ainda há — o costume de abrir as refeições, principalmente os jantares, com uma sopinha quente, que enche o estômago e aquece a alma. Foi assim que, em pleno coração de Ipanema, fomos ao Manoel & Joaquim, aquele de restaurante que mistura tradição, sabor e acolhimento, comer suas ótimas sopas.

Com música ao vivo e um chope sempre gelado e bem tirado, o ambiente convida a ficar mais do que se planejava. Aberto diariamente, a casa atrai tanto moradores da zona sul quanto visitantes em busca de uma experiência carioca autêntica. O atendimento simpático e o cardápio variado criam um clima informal e delicioso — ideal para o almoço da semana ou para um jantar de fim de tarde.

CRÍTICA / RESTAURANTE / MANOEL & JUAQUIM

Divulgação



Manoel & Joaquim: tradição e sabor juntos

As sopas da casa — Siri, Ervilha e Leão Velloso — são todas feitas na hora, em porções generosas e com tempero no ponto certo. A de Siri traz o sabor do mar, com carne fresca e um toque leve de leite de coco. A de Ervilha é cremosa e rica, finalizada com pancetta crocante. Já a Leão Velloso, receita tradicional carioca, é um caldo robusto feito com peixe, legumes e azeite. Nenhuma delas é “bonita” na apresentação — são “feias na hora”, como brincam por lá — mas todas encantam pela profundidade do sabor e pelo conforto que oferecem.

O cardápio segue forte nos pratos principais, com destaque para o clássico filé à Oswaldo Aranha, preparado como manda a tradição: filé mignon alto, alho douorado, arroz branco, farofa e batatas portuguesas. A carne é suculenta e bem selada, rosada por dentro e cheia de sabor. Para acompanhar, os pastéis crocantes e sequinhos se destacam pelos recheios criativos, como brie com damasco ou filé com gorgonzola — uma combinação entre tradição e ousadia. No Manoel & Joaquim, tradição, sabor e generosidade caminham juntos. Um clássico de Ipanema que vale cada visita — e cada colherada.

SERVIÇO

MANOEL & JUAQUIM

Rua Barão da Torre, 162 - Ipanema

Segunda a quarta (11h às 0h30), quinta e domingo (11h a 1h) e sexta e sábado (11h às 2h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Delícias para o frio

Para os dias frios, três boas pedidas. No Cantón, destaque para os Lo Mein de frango e de carne com filé mignon ao molho de cogumelos, além do Mayfan Singapura Marino com frutos do mar e do Yakisoba de cogumelos. Já o Talho Capixaba serve massas frescas como o fettuccine ao pesto com frango ou camarão, rondelli de ricota e ravioloni com mussarela de búfala, todos com opção de molhos. E no Kinjo, o ramen com caldo grosso e porco char siu (foto) e o yakisoba com filé, frango ou vegetais. Todos imperdíveis.

Divulgação



Far Creative/Divulgação



Bom para almoçar

O Lília Bistrô, no CCBB/RJ, do grupo comandado pelo chef Lúcio Vieira, diversas vezes Chef do Ano. No menu de almoço (R\$ 98, couvert, entrada, principal e sobremesa), o jovem chef Gabriel Pinho assina Risoto de cogumelo, Sobrecoxa de frango com velouté verde, Bœuf bourguignon e Cassoulet de frutos do mar. Choux com cremeux de café, Tartelete de cacau com ganache de laranja e o Mil folhas com ganache de limão são as sobremesas. O almoço é sofisticação e conforto em menu equilibrado e acessível. Uma experiência completa com técnica e sabor.

Divulgação



Com o pé na areia

Na Praia do Leme, o Clássico Beach Club lança sua Feijoada Clássica, servida sextas e sábados, das 11h às 18h. Pé na areia, boa música ao vivo e vista para o mar criam o clima perfeito para brindar o dia. A feijoada, feita com cortes nobres e feijão preto cozido lentamente, vem acompanhada de arroz, couve, farofa e laranja. Tudo finalizado com duas caipirinhas de cortesia. A experiência começa cedo, com bons drinks e sambinha ao vivo. No Clássico, o almoço vira um dia de férias daqueles que a gente levanta as mãos para o céu e agradece.