

CRÍTICA / RESTAURANTE / ANTIQUÁRIO DO BREGANHA

Tomás Vélez/Divulgação

O valor das tradições

Por **Cláudia Chaves** Especial para o Correio da Manhã

No coração do Leblon, o Antiquário do Breganha é mais que um restaurante — é um pedaço do Brasil antigo servido à mesa com alma e muito sabor. O ambiente é acolhedor e cheio de charme: chão de pastilhas, mesas de mármore, cadeiras de madeira pesada e os tradicionais azulejos azuis e brancos que nos transportam direto para a cozinha da infância.

As paredes contam histórias e arrancam risos com cartazes cheios de ditos populares bem-humora-

dos, criando uma atmosfera leve, perfeita para um almoço preguiçoso com amigos ou família.

O cardápio é uma ode à comida brasileira de raiz, feita com respeito e fartura. Tem feijoada temperada com as carnes em bom tamanho; mocotó delicioso, a rabada que solta dos ossos com angu, bobó de camarão, torresmo estalando, moela cozida no ponto com o pão para chuchar, caldinho de feijão e de mocotó — tudo como manda a tradição. Destaque para os pastéis crocantes, recheados generosamente com Catupiry verdadeiro, o legítimo, sem truques, que derrete na boca.

Para beber, a casa oferece desde o



O cardápio da casa é uma ode à cozinha brasileira

tradicional chopp cremoso e cerveja estupidamente gelada até uma preciosidade: a batida de limão com cachaça de banana. O dulçor frutado da banana encontra o amargor cítrico do limão num equilíbrio perfeito, fazendo dessa mistura a companhia ideal para os pratos intensos e carre-

gados de sabor.

Aos sábados, o restaurante se transforma com o buffet de feijoada completa, servida até às 16h com todos os acompanhamentos clássicos: arroz, couve, farofa, laranja e barriga de porco crocante. Tudo preparado com esmero pela

chef Helena Murucci, que imprime afeto e técnica em cada receita.

O atendimento de todos é caloroso, atencioso e rápido, com Jefferson e Ivan à frente, como se fosse um almoço de família. Sem pressa, mas com muita atenção aos detalhes. A churrasqueira reforça o clima de quintal e festa, deixando o ar perfumado com promessas de sabores inesquecíveis.

Fechando com doçura, as sobremesas também honram a tradição: sorvete de queijo com calda de goiabada e o pudim clássico, cremoso, com aquela calda dourada e brilhante. É comfort food brasileira na sua melhor forma — comida de respeito, feita para celebrar, para lembrar e para amar.

SERVIÇO
ANTIQUÁRIO DO BREGANHA
Av. Gen. San Martin, 509 - Leblon
Diarimante das 11h às 23h

NOTÍCIAS DA COZINHA



Divulgação

Risotos de inverno

O Juliette Bristô lança temporada especial de risotos para o inverno. A chef Mariana Peres criou três opções: Trocadero (R\$ 69) com risoto milanês e picadinho de mignon; Cinearte (foto, R\$ 92) com frutos do mar, atum, camarões e polvo; e versão vegana Galleries Lafayette (R\$ 59) com beterraba, tahine e cogumelos. O restaurante de gastronomia contemporânea aposta nos pratos cremosos para aquecer a estação. As criações autorais combinam sabores intensos e texturas que chegam fumegantes à mesa dos comensais cariocas durante a temporada mais fria do ano.

Harmonizações

O restaurante La Mole Barra promove nesta sexta e sábado (8 e 9) a 4ª edição do Wine Mix Experience, com estações de couvert. O evento reúne cerca de 70 rótulos nacionais e importados para degustação, além de oferecer jantar com as tradicionais pizzas da casa. Mais de 150 rótulos estarão disponíveis para compra no local. A experiência inclui estações de couvert e harmonizações enogastrônomicas. Moradores da Barra e do Recreio terão transporte gratuito na volta, com agendamento prévio. Vagas limitadas.

Ana Paula Vasconcelos/Divulgação



Divulgação

Técnica e brasilidade

O restaurante Amana, sob comando do chef Leo Guida, apresenta um novo menu que une receitas originais e criações inéditas com ingredientes sazonais. Entre as novidades, estão pratos como o tagliolini de espinafre com pesto de limão siciliano e o filé maturado na casa. Além disso, a casa agora abre também aos sábados para almoço, a partir das 12h. As sobremesas também ganham destaque, com o bolo de chocolate com gergelim e mascarpone. O novo cardápio celebra a fusão entre técnica e brasilidade, consolidando o Amana como referência gastronômica.