

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

Nada como um ramen (ou ramen) fumegante para aquecer corpo e alma. O caldo rico, os noodles macios e os acompanhamentos que variam entre carnes suculentas, vegetais frescos e ovo com gema cremosa fazem desse clássico prato japonês cheio de sabor, perfeito para aproveitar o fim do inverno ou qualquer noite fria no Rio. Confira abaixo o roteiro que o Correio da Manhã preparou para você, que é um verdadeiro conforto em forma de comida:

Cantón - A casa dedicada a culinária chifa, tem três opções de lamen: o Mar y Tierra (R\$ 66), com panceia, camarão, ovo temperado, macarrão chinês e wonton regeado de porco e frango; o Bife Lamen (R\$ 75) bife de chorizo grelhado, ovo temperado com macarrão chinês e bok chol e o Lámen de Tofu e Fansi (R\$ 66) com caldo de legumes, tofu, repolho, ovo batido, fungo preto chinês, macarrão fansi, pimenta guillin e toque de limão. Rua Rodolfo Dantas, 26 – Copacabana. Tel: (21) 3594-0002.

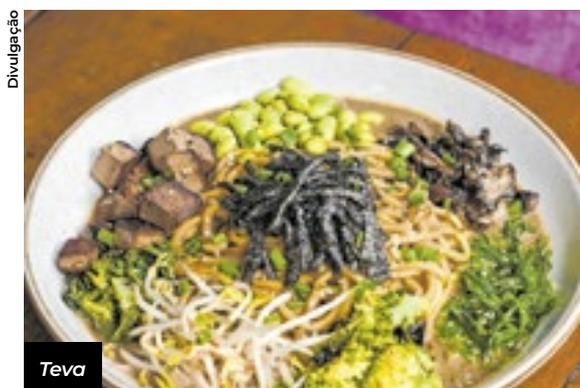
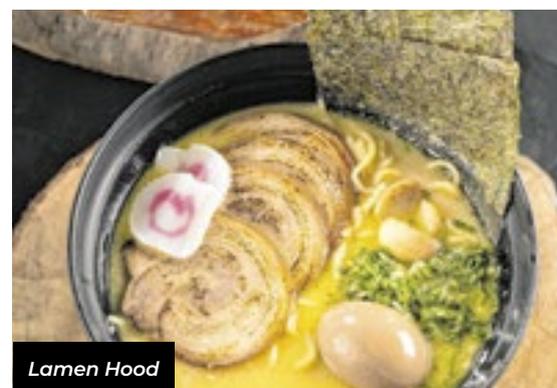
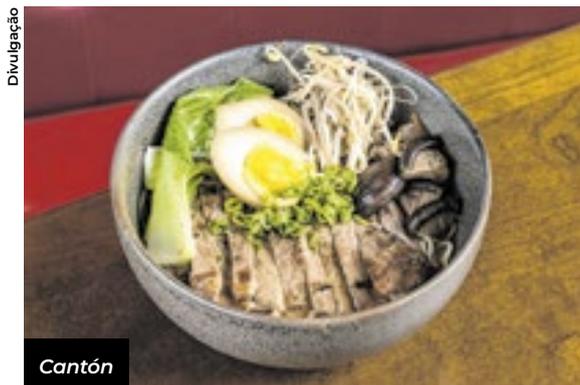
Kakurenbo - Comandando pelo chef Eric Ueda, o restaurante oferece entre as opções do cardápio, os lamens, feitos com macarrão caseiro de farinha como: o Kare Ramen (R\$ 68), que leva caldo de base mista (suína e frango) com legumes e curry, acompanhado de mix de pimentas asiáticas, copalombo, milho e cebolinha. Há ainda o Ramen Vegetariano (R\$ 58), preparado com macarrão artesanal da casa, feito com farinha e missô, acompanhado de legumes e verduras. Av. Ayrton Senna, 5500 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 96633-4907.

Kinjo - No restaurante Nikkei, em Copacabana, destaque para o Kinjo Ramen (R\$ 65). Ele é feito com caldo grosso, feijão chinês, ovo e porco char siu. Rua Duvi vier, 21 - loja A – Copacabana. Tel: (21) 2143-5059.

Lamen Hood – O restaurante dedicado ao prato, localizado na Praça Sarah Kubitschek, no coração de Copacabana, tem em seu

Quando o frio pede **lamen**

Veja um roteiro com restaurantes cariocas que servem o tradicional prato japonês



cardápio diversas opções de lamen. Destaque para o Lamen de barriga tonkotsu (R\$ 61), o clássico e mais tradicional dos lamens com caldo feito com carne e ossos de porco, fervido por 48h, com barriga de porco marinada e cozida lentamente e depois tostada, para que os sucos fiquem caramelizados e liberem o sabor umami, finaliza com ovo perfeito, nori, cebolinha e o famoso Naruto. Av Nossa Senhora de Copacabana 1100 - loja E. Tel: (21) 3215-2139.

Polvo Bar - Às quintas-feiras, o bar da chef Monique Gabiati oferece o Lamen de Frutos do Mar (R\$ 59). Na receita, caldo feito com ossos de porco, missô, kombu e um mirepoix, finalizado com camarão, lula, polvo, mexilhão, vegetais, ovo e lamen. Para quem gosta de um toque apimentado, dá para incluir o Chili Oil também na finalização. Rua General Polidoro, 156 – Botafogo. Tel: (21) 99192-0776.

Suibí - O chef Sei Shiroma criou especialmente para a temporada o Shoyu Ramen (R\$ 68), preparado com caldo de peixe temperado com shoyu, chasu, ovo marinado, daikon e massa fresca feita na casa. Rua Dias Ferreira, 45 – Leblon. Reservas: @suibi.restaurant.

Teva – A casa de culinária 100% vegetal do chef Daniel Biron renovou recentemente o seu cardápio com receitas inspiradas nos sabores amazônicos e ingredientes do Norte do Brasil. Entre as novidades está o lamen picante (R\$ 88), com dashi de missô, tálharim, Uai tofu, brócolis, shiitake Do Vale, edamame, cebolinha, bok choy, moyashi, alga wakame, nori, óleo de gergelim picante e gergelim branco torrado. Av. Henrique Dumont 110B - Ipanema. Tel: (21) 3253-1355.

Yusha - O chef Raul Ono apresenta para a casa sua versão do prato: o Shoyu Lamen (R\$ 76), servido com carne de porco, ovo cozido, kamaboko, agrião, nori e cebolinha. Dois bowls fumegantes que revelam a delicadeza da cozinha nipônica em cada colherada. Av. das Américas, 3900 piso L2 - VillageMall - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3553-3421.