

Nubra Fasari/Divulgação



PÁTIO

Divulgação



KITCHIN

Divulgação



DIDA BAR E RESTAURANTE

Sabores de Primavera

Por **Natasha Sobrinho**
 (@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

A Primavera, a estação mais florida do ano já chegou trazendo inspiração para receitas que combinam leveza e frescor. Pratos e bebidas ganham cores vibrantes, toques delicados e até flores comestíveis, que enfeitam a mesa e encantam o paladar. São ingredientes que celebram a estação e transformam o cardápio em experiências leves, criativas e cheias de sabor. Confira abaixo as novidades que os restaurantes preparam para a Primavera:

DIDA BAR E RESTAURANTE - Conhecido por seu menu afetivo com raízes afrobrasileiras, a casa aposta na mandioca para celebrar. O prato Embarquei na Mandioca (R\$ 33) combina dadinhos de tapioca elaborados com temperos de feijoada, lombo desfiado, bacon crocante e couve crispy, em uma explosão de sabores que conecta tradição e criatividade. Rua Barão de Iguatemi, 379 - Praça da Bandeira. Tel: (21) 25040841.

SIGNATURES - O restaurante-escola do Le Cordon Bleu possui três pratos a cara da primavera: a salada de figos e queijo Boursin com redução de balsâmico e castanhas (R\$ 72); o peixe do dia com palmito pupunha na brasa, aspargos au Beurre Noisette, caviar de chuchus e pimenta de cheiro (R\$ 116) e o carpaccio de Saint Jacques e Palmito Pu-

Confira abaixo um roteiro com pratos leves, frescos e cheios de cor

Divulgação



PATO COM LARANJA

punha com tartare de manga, castanha-do-Pará e tuile de tinta de lula (R\$ 125). Rua da Passagem, 179 - Botafogo. Tel: (21) 97236-3218.

CASA HORTO - O restaurante Pátio, da Casa Horto, aos pés do Cristo Redentor e comandado pelo chef argentino Adair Her-



NAM THAI

Tomás Rangel/Divulgação



SIGNATURES

Matheus Ramos/Divulgação



MASI

rera, possui opções belíssimas para a primavera. Entre elas: a Salada Empório (R\$ 56) com mix de folhas, lascas de manga, morangos frescos, queijo brie, pickles de pepino e brotos da estação e o Cake Húmida (R\$ 40) minibolo cremoso com sorvete de queijo, farofa de frutas secas e frutas vermelhas frescas (R\$ 40). Rua Pacheco Leão 696, Jardim Botâni-

co. Tel: (21) 93618-6310.

KITCHIN - Referência em alta gastronomia japonesa, localizado no primeiro piso do Shopping Leblon, o restaurante aposta na Salada Wasabi (R\$ 68) feita com romana baby, atum, abacate, creme wasabi. Já na carta de drinques, destaque para o Gueixa (R\$ 44) feito com saquê, sumo de morango, xarope de cranberry, lichia e albumina. Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso - Leblon. Tel: (21) 3190-7166.

MASI - O menu assinado pelo chef Nao Hara é quase todo finalizado com flores comestíveis e outros adornos coloridos que são a cara da estação como a novidade para a primavera, o Fettuccine Nero com frutos do mar e molho curry (R\$ 140). Hotel Nacional. Avenida Niemeyer, 769- São Conrado. Tel: (21) 99037-6339.

NAM THAI - O restaurante tailandês destaca a versatilidade das frutas amarelas em pratos cheios de sabor e autenticidade. Entre os destaques da estação estão: o Yam Kung Mammuang (R\$ 65), uma salada picante de camarões, papaia e manga; o Pla Salmão Mammuang (R\$ 106), salmão com crosta de coco, coulis de manga e curry indiano, sem glúten e o Gaeng Kua Sapparod (R\$ 98), que combina camarões, abacaxi, curry vermelho tailandês e leite de coco. Uma explosão de sabores tropicais na alta gastronomia tailandesa. Rua Rainha Guilhermina, 95 - LOJA B - Leblon. Tel: (21) 97042-6575.

PATO COM LARANJA - Na casa do Leblon é possível encontrar no menu de sobremesas a Pavlova (R\$ 39), uma combinação de frutas vermelhas, sorbet de framboesa e creme de pistache com flores comestíveis. Rua Dias Ferreira, 410. Tel: (21) 96777-0022.