

Guioza:

o sabor delicado da tradição japonesa

Um encontro entre massa fina, recheio succulento e muito aroma

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants_to_love)**

Especial para o Correio da Manhã

O guioza é um pastelzinho oriental de massa leve e fina, geralmente recheado com carne suína e vegetais bem temperados. Cozido no vapor e finalizado na chapa, ele combina textura macia com uma leve crocância, conquistando paladares no mundo inteiro. Nos restaurantes cariocas ele também não fica de fora, ganhando diversos recheios, inclusive veganos.

Confira abaixo as sugestões que o Correio da Manhã preparou para você:

Tais Barros/Divulgação

ESCAMA – O restaurante de frutos do mar, no Jardim Botânico, conta em seu cardápio com o Gyoza de Camarão com molho de capim limão (3 unidades - R\$ 60). Rua Visconde de Carandaí, 5 - Jardim Botânico. WhatsApp: (21) 97513-7455.



POLVO MARISQUERIA

Tomás Rangel/Divulgação

JAPPA DA QUITANDA - O menu do restaurante oferece duas versões de guiozas: a tradicional de barriga de porco (R\$ 36) e o guioza com yogurt e pesto (R\$ 42 – 5 unid), recheada com barriga de porco bem temperada com o molho à base de iogurte e pesto e crocante por cima. Rua Barão da Torre, 422 – Ipanema. Contato: @jappada-quitanda.

LAMEN HOOD - A casa possui em seu cardápio muitas opções de guiozas, entre elas estão: o guioza suína (R\$ 26,90), o guioza vegana (R\$ 33), o guioza de frango com amendoim (R\$ 30) e o guioza de camarão (R\$ 36). Há também opção do mix de guiozas, onde o cliente pode degustar todos os sabores a partir de R\$ 45. Av. Nossa Sra. de Copacabana, 1100 - Loja E – Copacabana. Tel: (21) 3215-2139.



ESCAMA

MASI - No restaurante do chef Nao Hara, saem quatro criações de guioza: a trouxinha ao vapor recheado com camarões e mouse de abóbora (R\$ 45), a recheado com carne de siri e temperos thai (R\$ 45), a que leva recheio de carne de porco temperado com

broto de alho (R\$ 45) e a versão vegetariana feita com shitake e funghi portini (R\$ 45). Endereço: Hotel Nacional. Avenida Niemeyer, 769 - São Conrado. Contato: @masi.rio.

André Hawk/Divulgação



JAPPA DA QUITANDA

Divulgação



MIZU IZAKAYA

Divulgação



YUSHA

MIZU IZAKAYA - No tradicional restaurante japonês, localizado em Botafogo, o comensal pode encontrar no cardápio o guioza de porco, pastelzinho chinês

Divulgação



MASI

Divulgação



LAMEN HOOD

grelhado, com recheio à base de copa lombo e repolho. Acompanha molho, feito com shoyu koikuchi, vinagre escuro chinês, óleo de gergelim e gochujang (R\$ 34 – 4 unidades) e o guioza de legumes (R\$ 30 -4 unidades). Rua Farani, 14, Botafogo. WhatsApp: (21) 92042-2835.

POLVO MARISQUERIA - O restaurante de frutos do mar da premiada chef Monique Gabiatti, oferece os Dumplings de Camarão e Porco com Tonjiru (R\$ 57): delicadas guiozas recheadas com camarão, cozidas no caldo de algas, missô e porco, finalizadas com chilli oil, guanciale e cebolinha. Rua Dezenove de Fevereiro, 194 – Botafogo. Contato: @polvomarisqueria.

YUSHA - No restaurante de alta gastronomia japonesa localizado no VillageMall, apresenta seis opções de guioza. São elas: lombo de porco servido com molho tentsuyu (R\$ 32); coxa de pato frito confit desfiada e geleia de maçã com especiarias (R\$ 44); shitake e shimeji com temperos do chef e molho tentsuyu (R\$ 36); mousseline de edamame com perfume de trufas brancas e molho tentsuyu (R\$ 38); caranguejo com leite de coco, coentro e geleia de gengibre (R\$ 44); e camarão e alho poró com toque de gengibre e geleia de pimenta (R\$ 46). Av. das Américas, 3900 piso L2 - VillageMall - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3553-3421.