

Matheus Ramos/Divulgação



Xepa Bar

Divulgação



Dida Bar & Restaurante

Divulgação



Vizinhandando

Tais Barros/Divulgação



Polvo Bar

Ok, você venceu: *batata frita!*

A rainha dos petiscos cariocas vai de acompanhamento a estrela da mesa

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

Nos bares e restaurantes do Rio, a batata frita é praticamente item obrigatório na mesa. Crocante por fora e macia por dentro, ela chega de todo jeito: fininha e sequinha, rústica com casca, em palito grosso ou até com toppings inusitados como ovas de massago. Vai bem com hambúrguer, com petisco, com cerveja gelada... e, vamos combinar, muitas vezes rouba a cena e vira o prato principal. Dá pra jogar queijo, bacon, molhos e temperos em cima e deixar ainda mais gostosa. Simples, prática e irresistível a batata frita é a cara do carioca. Confira abaixo nossa seleção:

BLUE BLAZER – No bar do mixologista Lelo Forti, além dos drinks, é possível encontrar petiscos como as batatinhas inglesas assadas, com páprica defumada, alecrim e aioli com farofa de bacon (R\$ 38). Rua Álvaro Ramos, 11 – Botafogo. Tel: (21) 96882-1073.

CORRIENTES 348 – A casa de carnes, integrante da lista de restaurantes recomendados pelo Guia Michelin Rio de Janeiro 2025, conta com opções de batatas fritas como acompanhamentos para seus cortes. Entre as sugestões estão: as Papas Provenzal (R\$ 58, inteira / R\$ 48, meia), batatas fritas com alho e salsinha e a Papatasso (R\$ 66), batatas fritas ao murro com orégano. Av. das Américas, 7777 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3648-7008.

DIDA BAR – A Batata Frita Especial com Calabresa e Queijo Gratinado (R\$ 38), assinada pela chef Dida, é um sucesso na casa. Servida bem quentinha, ela chega à mesa coberta por fatias de calabresa doura-

Divulgação



Usina Burger

das e uma generosa camada de queijo gratinado, que derrete e se mistura aos sabores, criando uma combinação irresistível. Rua Barão de Iguatemi, 379 - Praça da Bandeira. Tel: (21) 2504-0841.

POLVO BAR - O bar da premiada chef Monique Gabiatti oferece as Fritas

Divulgação



Blue Blazer

Umami (R\$ 41). Fritas finas, crocantes e sequinhas, com tempero umami da chef, sour cream, kimchi oil e ovas de massago. Rua General Polidoro, 156 – Botafogo. Contato:@polvobar.

USINA BURGER – Na hamburgueria é possível encontrar a Batata Pulled

Divulgação



Corrientes 348

BBQ (R\$ 44,90). Uma batata frita coberta com creme de cheddar, pulled pork, cebola crispy e barbecue. Rua Uruguai, 397 – Loja B - Tijuca. Tel: (21) 3844-5212.

VIZINHANDO – A pedida no restaurante é a Batata Costelão (R\$ 69,90), uma combinação para quem é fã de sabores marcantes. As batatas fritas chegam à mesa douradinhas e crocantes, recebem uma generosa camada de cheddar cremoso e são cobertas com costela de boi desfiada, preparada lentamente até ficar macia e suculenta. Finalizada com sour cream, toque de chimichurri e farofa crocante de bacon. Ideal para compartilhar. Av. das Américas, 15500 – piso L2 - Recreio dos Bandeirantes - Américas Shopping. Tel: (21) 3586-6641.

XEPA BAR - Fritas da Feira – No descontraído bar localizado em Botafogo é possível encontrar os Palito Caseiros (R\$28,90), crocantes e sequinhos servidos com coalhada temperada e cebolinhas. Endereço: Rua Arnaldo Quintela, 87. Tel: (21) 99869-4769.