

# Doces e travessuras a mesa

Halloween ganha versões gastronômicas em restaurantes cariocas

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants\_to\_love)**  
Especial para o Correio da Manhã

**O** Halloween inspirou chefs e mixologistas cariocas a soltarem a imaginação. Neste fim de outubro, casas pela cidade apresentam menus e receitas especiais para celebrar a data mais sombria e divertida do ano (31). Há sobremesas com apresentação assustadoramente criativa, drinques com nomes enigmáticos e pratos que remetem ao tema. A ideia é proporcionar uma experiência diferente, em que o clima lúdico da data se mistura à boa gastronomia. Confira, abaixo, as sugestões que o Correio da Manhã preparou para você se deliciar na data mais assustadora do ano:

**CARDIN** - A cafeteria criou para data a Torta Boo (R\$ 200 inteira ou R\$ 21 - fatia). Ela é feita em camadas de bolo fofinho de chocolate meio amargo, intercalada com generosas camadas de recheio de brigadeiro cremoso caseiro e cobertura de fantasmínhas de suspiro. Rua Constante Ramos, 44 - Copacabana. Tel: (21) 96703-5262.

**JAPPA DA QUITANDA** - O japonês entra no clima de Halloween com uma ação especial em todas as unidades da marca. Para a data, a casa criou dois drinques temáticos. Entram em cena o Segredo Vermelho (R\$ 38), um coquetel à base de vodka e uma seringa contendo Monin grenadine, um xarope de frutas vermelhas que o cliente injeta no drink quando chega à mesa, mudando a cor da bebida. Já o Sobrevida (R\$ 38), opção não alcoólica é servido em uma "bolsa de sangue", e leva Fanta Chucky Punch. Rua Barão da Torre, 422 - Ipanema. Tel: (21) 97374-3030.

**LOW FIRE SMOKEHOUSE** - A casa traz o Seven Days (R\$ 49,90), sanduíche servido em pão black com 180g de pastrami de língua defumado, queijo muçarela derretido e molho de mostarda. O



**CARDIN**

pastrami de língua une a técnica artesanal de defumação com a ousadia perfeita para a ocasião. O prato estará disponível exclusivamente no dia 31. Rua da Alfândega, 7 - Centro. Tel: (21) 2283-4095.

**MEDOVIK** - Todo mês, a doceria apresenta um novo sabor exclusivo. Para celebrar o Halloween, criou o Medovik de blueberry com carvão ativado, numa versão gótica e intrigante (R\$35 fatia ou inteiro R\$ 330-16cm/-R\$ 415-20cm). O Medovik de outubro vai naked, sem cobertura. Rua Visconde de Pirajá, 156, sobreloja 203 - Ipanema. Tel: (21) 99579-9904.

**MEGAMATTE** - A rede de cafeteria também entra no clima do



**LOW FIRE SMOKEHOUSE**

Divulgação



**NOLITA**

Nubra Fasari/Divulgação



**MEDOVIK**

Halloween com uma versão temática e refrescante do tradicional Mate Fruta Açaí (R\$ 11,50). Com a força e o sabor marcante do açaí, a bebida foi criada especialmente para comemorar a data e chega às lojas com um toque divertido



**MEGAMATTE**

Divulgação



**JAPPA DA QUITANDA**

e misterioso. Av. Rio Branco 50, Centro. Tel: (21) 97279-0001

**NOLITA ROASTERY** - A casa está com uma programação especial de Halloween até 31 de outubro. O público poderá ex-



**POISON DONUTS**

perimentar o Nolithake Especial Halloween (R\$ 48) e dois drinks temáticos servidos das 16h às 19h30: o Purple Poison, feito com mix de uvas, suco de limão, xarope de maçã verde e vodka, e o Bloody Sunset, com gin, limão, calda de cereja, xarope de tangerina e água tônica (R\$ 39 cada). A casa também apresenta um Menu Halloween especial, servido a partir das 18h (R\$ 198 + 12%), com opções de entrada, prato principal e sobremesa. VillageMall - Av. das Américas, 5000 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 99512-5044.

**POISON DONUTS** - A marca criou quatro opções de donuts de Halloween que ficarão disponíveis até o domingo (2). Entre as opções estão: o Cérebro, com recheio de Nutella crocante, cobertura de chocolate branco, "sangue" de leite condensado e finalizado com chantilly em forma de cérebro e uma seringa de "sangue"; o Olhar Fatal, coberto com chocolate branco, linhas de "sangue" feito com leite condensado e corante e recheado com brigadeiro de ninho, geleia de frutas vermelhas e olho de gelatina por cima e o Palhaço, coberto com chocolate ao leite, recheado com galak crocante e para finalizar "sangue" de leite condensado com corante vermelho. Cada donut sai por R\$ 25,90 mas levando quatro, cada um sai por apenas R\$ 20,90. NorteShopping - Av. Dom Hélder Câmara, 5474 - 3402, piso L1 - Cachambi. Tel: (21) 99465-9530.

Divulgação