

Tomas Vélez/Divulgação



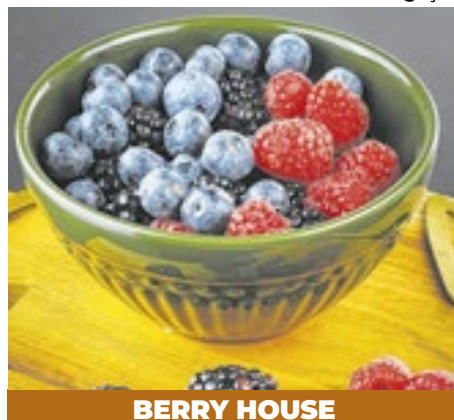
DIANNA BAKERY

Divulgação



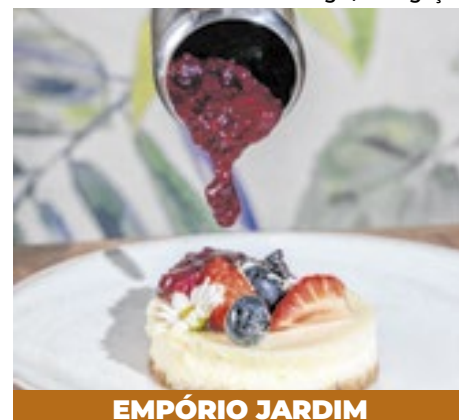
POBRE JUAN

Divulgação



BERRY HOUSE

Tomás Rangel/Divulgação



EMPÓRIO JARDIM

Divulgação



SIN PATISSÉRIE

Tomas Vélez/Divulgação



ATELIER DOS SABORES

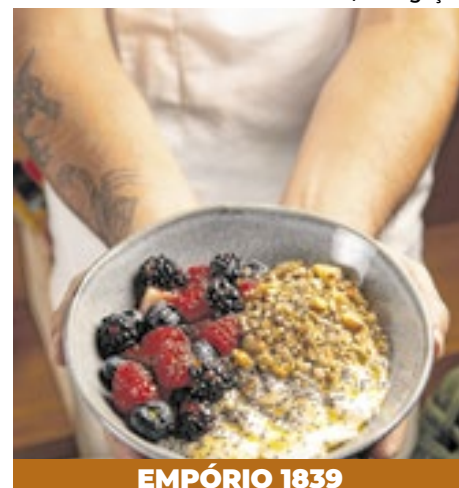
Quanto mais berry melhor!

Das sobremesas aos drinks, aprecie o maravilhoso universo das frutas vermelhas

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

As frutas vermelhas seguem em alta e viraram ingredientes protagonistas na gastronomia. Morango, mirtilo, amora e framboesa aparecem em sobremesas como cheesecakes, tortas, sorvetes e cookies, além de inspirarem drinks autorais. O movimento é tão forte que já existem lojas especializadas no universo dos berries. Versáteis, saudáveis e cheios de frescor, os pequenos frutos são a grande tendência na gastronomia carioca. Abaixo confira a seleção de receitas nas casas cariocas que o Correio da Manhã preparou para você:

Nubra Fasari/Divulgação



EMPÓRIO 1839

Tomas Vélez/Divulgação



BURRR

ATELIER DOS SABORES - A boutique de doces acaba de lançar a Torta Morango Flocado (R\$ 25,90- fatia e R\$ 197 -torta inteira), preparada com uma fina camada de pão de ló branco, coberta com morangos picados e creme maravilha, e finalizada com chantilly batido com geleia de frutas vermelhas e farofa red. Rua Hilário de Gouveia, 88 - Copacabana. Tel: (21) 97398-7871.

BERRY HOUSE - O primeiro e-commerce de berries do país e canal online da Berry Good, acaba de inaugurar sua primeira loja física, no Leblon. Entre os produtos oferecidos estão: o kit duo favorito (R\$ 160) com três potes de amora e três potes de framboesa (com 80g cada). Já o Kit Degustação Morango (R\$ 105) acompanha dois potes de

morango (250g os dois), um pote de mirtilo (125g), um pote de amora (80g), um pote de framboesa (R\$80g) e um pote de physalis (100g). Rua Juquía, 61 - loja R, Leblon. Tel: (11) 97886-2258.

BURRR - Na sanduicheria que acaba de abrir no Leblon, as bebidas também chamam a atenção como o chá mate da casa com frutas vermelhas (R\$ 23 - 500 ml). Av. Ataulfo de Paiva, 458, Leblon. Contato: @_burrr.

DIANNA BAKERY - A casa comandada pela chef confeitadeira Dianna Macedo, oferece em seu menu o Sorbet de frutas vermelhas (R\$ 28) com farofa doce crocante. Rua Dona Delfina, 14 - Tijuca. Tel: (21) 3129-7006.

EMPÓRIO 1839 - Entre as opções de comidinhas oferecidas no espaço, que fica dentro da Casa Horto está o Berry Bowl (R\$ 44) iogurte grego, granola da casa, berries frescas, chia e mel. Rua Pacheco Leão, 696 - Jardim Botânico. Tel: (21) 93618-6310.

EMPÓRIO JARDIM - Uma das novidades do menu da casa, criado pela chef Paula Prandini, é a Cheesecake com calda de frutas vermelhas (R\$ 29,90). Rua Guilhermina Guinle, nº 211 - Botafogo. Contato:@emporiojardimrio

POBRE JUAN - Na carta de drinks da casa o comensal pode encontrar o Juan Rouge (R\$ 41). Um drink sem álcool

com cítricos, frutas vermelhas, canela, manjeriço, gengibre e tabasco. Av. das Américas 3900, loja 301 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3252-2637.

SIN PATISSERIE - Tem novidade saindo do forno. O sabor do mês chega em grande estilo: ChocoBerry (R\$ 33), um cookie que equilibra intensidade e frescor em cada mordida. A base de chocolate intenso encontra a doçura da geleia de morango, finalizada com uma camada crocante de granola para dar textura e personalidade. Disponível por tempo limitado, somente durante o mês de novembro. Rua Marques de São Vicente, 124 -loja 115 - Gávea Trade. Tel: (21) 97580-3700.