

CRÍTICA RESTAURANTE | BAR LAGOA

POR CLEO GUIMARÃES (FOLHAPRESS)

Garçons pouco simpáticos e pratos fartos

Uma reputação não é construída de um dia para o outro e em seus 91 anos de funcionamento o Bar Lagoa carrega consigo a fama, quase folclórica, de ter garçons pouco simpáticos. É também conhecido pela varanda agradável, pelo lindo ambiente art déco e pelos pratos fartos. Tudo verdade.

Sobre os garçons, não que sejam grosseiros. Eles parecem se esforçar para acabar de vez com o estigma - e quase chegam lá. São solícitos, eficientes, mas vá se atrever a perguntar um detalhe do prato (“o palmito é em conserva?”), foi o que eu quis saber) para que um dos experientes profissionais respondesse monossilabicamente e fechasse a cara. Vrau!

Se coubesse um meme para o momento, seria o bom e velho “sem tempo, irmão”. Eles não têm muita paciência mesmo. “De novo?” outro fez questão de comentar, bem alto, ao me ver filmando (sim, de novo) o belíssimo balcão em mármore de Carrara. O balcão é um dos muitos elementos da decoração genuinamente retrô que dão todo o charme ao Bar Lagoa.



O Tournedor à Lagoa tem filfé mignon com bacon, palmito, aspargos e batatas prussianas

E os pratos? Bem, eles seguem o receituário clássico da gastronomia germânica e brasileira, com opções como o filé à milanesa com salada de batata (R\$ 170), um dos clássicos da casa há décadas, assim como o Joelho de Porco com Chucrute (R\$ 155) e o Kassler (carne de porco defumada) com chucrute ou salada de batata (R\$ 155). Fui na milanesa.

A salada de batata com maionese leva a quantidade certa de cebola, bem fina, e é servida num prato de sobremesa. A primeira impressão é a de que será pouca salada para tanta carne, o que não acontece. Acabou sendo suficiente para o bife, enorme, que quase não cabia na travessa. Ele é saboroso, reconfortante, mas não vai ser o melhor da sua vida.

O almoço tinha se iniciado com uma porção de croquetes de carne (R\$ 80, seis unidades). Visualmente não são atraentes, mas o fato de serem carnudos (e não cremosos) por dentro contou pontos a favor. Bons croquetes - mas também não serão os melhores que você já experimentou.

Assim como a outra opção de principal não deixa marcas na me-

mória. Os acompanhamentos do tournedor à Lagoa (filé-mignon com bacon, palmito, aspargos e batatas prussianas, R\$ 185) estavam bem melhores que a carne em si: ela estava sem sal, sem sabor.

O destaque vai para as batatas e o bacon, sequinhos e crocantes. Os aspargos eram também em conserva, isso era nítido - e eu não teria a audácia de fazer mais essa pergunta ao garçom.

As sobremesas incluem alternativas como apfelstrudel (R\$ 40), morangos com chantili (R\$ 40), tiramisù (R\$ 41) e goiabada com queijo (R\$ 35).

Escolhi os morangos por motivos de boas lembranças do chantili cremosinho feito em casa, na minha infância, numa batedeira vermelha. O do Lagoa me levou de volta a esse tempo, apesar de eu achar que um pouquinho mais de açúcar no creme pudesse ter feito mais frente à acidez do morango.

Com muitas mesas ocupadas por famílias ou grupos de amigos que dividem dois ou três pratos, o bar é um tradicional point de chope pós-praia do Rio. Só não espere pratos espetaculares.

Talvez a melhor definição do estabelecimento eu tenha ouvido há alguns anos, naquelas mesas, dita por um experiente restaurateur carioca: “No Bar Lagoa é servida a melhor comida mais ou menos da cidade”. É por aí.

BAR LAGOA

Av. Epitácio Pessoa, 1.674  
Diariamente, das 12h à 0h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR A F F O N S O N U N E S



Vitor Faria/Divulgação

Um natal à portuguesa

A Tasca do Marquês, no BarraShopping, recebe encomendas para ceias de Natal e Réveillon até o dia 22 de dezembro. O menu destaca lombos de Bacalhau Gadus Morhua (500g, R\$ 354) em quatro versões: à Portuguesa, à Lagareiro, do Chef e com Crosta de Broa. Entre as entradas estão pastel de bacalhau (R\$ 11), coxinha à portuguesa (R\$ 24) e queijo Serra da Estrela (R\$ 380). Entrea as sobremesas: rabanadas (R\$ 12), bolo rei (R\$ 150/500g), bolo de mel da Madeira (R\$ 48/250g), pastel de Belém (R\$ 48/4 unidades) e toucinho do céu (R\$ 240) e pudim molotof (R\$ 220).



Ana Paula Santos/Divulgação

Novidades na Officina Local

A Officina Local traz novidades. Em Botafogo, estreia a Crocchetta Toscana (R\$ 16), croquete de ragu de linguiça italiana com aioli cítrico. O happy hour de chopp artesanal Ferdinander acontece de quarta a domingo, das 18h às 20h, com Pilsner a R\$ 9,90 e Maracujá Ale a R\$ 12,90. A carta de vinhos ganha os rótulos Suspeito (R\$ 129) e Tasinari Syrah 2022 (R\$ 179). Retorna ao cardápio permanente a Pizza Pastrami (foto, R\$ 66), eleita melhor sazonal de 2025. O Tiramisù Clássico (R\$ 25) com licor de amêndoas completa o menu.



Divulgação

Virada no cartão postal

O Baleia Rio's celebra o Réveillon com vista para os fogos na Praia do Flamengo. Das 20h à 1h, o evento conta com DJ e menu mediterrâneo do chef Bruno Barros. O jantar inclui coquetel com pide de trufas, bruschetta de lagosta e croqueta de camarão, além de pratos principais como lagosta grelhada, robalo Belle Meunière, filé mignon ao poivre e ravioli de búfala. Sobremesas incluem tiramisù e cheesecake. Cada grupo de quatro pessoas recebe espumante. Valor: R\$ 820 por pessoa (crianças 5-10 anos R\$ 410, menores de 4 anos cortesia), mais taxa de serviço.