

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Divulgação

Arab



Divulgação

Açafrão

Para a noite da virada

Na noite mais simbólica do ano, a mesa ganha papel central. Preparos tradicionais da data, ingredientes associados à prosperidade, abundância e continuidade aparecem bem executados, com bom produto e apresentação cuidadosa. Tudo chega pronto para servir, garantindo leveza à celebração e deixando espaço apenas para brindar, receber e atravessar o novo ano com elegância, intenção e sabor. Boas Festas!

AÇAFRÃO – O restaurante preparou um cardápio especial para as festas de fim de ano. Entre as opções de entrada estão: burrata com tomate confit e pesto e torradas (R\$ 160), bolinho de bacalhau (R\$ 50 - 10un) e salada de feijão fradinho (R\$ 160). Para os pratos principais destaque para o lombo suíno com calda de abacaxi (R\$ 320) e o polvo com batatas confit (R\$ 825). Os acompanhamentos vão desde arroz com cogumelos e amêndoas (R\$ 110) a lentilha da sorte (R\$ 60). Os pedidos devem ser feitos apenas sob encomenda pelo telefone (21) 9915-90072 e servem até 5 pessoas.

ARAB - O restaurante apresenta um cardápio especial de Ano Novo, reunindo algumas das receitas árabes mais tradicionais. Nas entradas, os destaques ficam por conta das pastas artesanais, como: hommus, baba ghanoush, labne, chanclich e a pasta de pimentão com nozes. O menu principal reforça a personalidade da casa, trazendo preparos ricos em especiarias e cozidos lentos. O cliente encontrará pratos como arroz com lentilha e cebola frita, pilaf sírio, tajin de cordeiro ao molho de hortelã com vinho tinto, kafta de picanha ou de frango, quibe de peixe, bacalhau à moda da casa e recheios especiais de folha de uva e de repolho. A ceia está disponível no sistema de quilo por R\$ 149,90. Também é possível encomendar centos de salgados, com opções a partir de R\$ 360. Av. Ataulfo de Paiva, 1060 – Leblon. Tel: (21) 2235-6698.

Pratos clássicos, ingredientes simbólicos e o conforto de receber tudo pronto para a ceia



Raphael Noqueira/Divulgação

Confeitaria Manon



Divulgação

Empório Farinha Pura



Divulgação

Quinta da Henriqueta

CONFEITARIA MANON

– A clássica casa no Centro, oferece pratos especiais para quem procura uma solução prática para ceia de Ano Novo disponíveis em combos para 2, 5, 10 e 15 pessoas (a partir de R\$ 575). Além de pratos clássicos como Pernil, Chester, Tender e Lombinho, as ceias também terão acompanhamentos, como salpicão, farofa, salada de bacalhau e arroz e, claro, bolinhos de bacalhau. A casa oferece ainda pratos avulsos, como mini salgados, (R\$ 160 cento) arroz de lentilha (R\$ 165 - kg) a, quiche de bacalhau (R\$ 190), pavê (R\$ 200), quindão (R\$ 160), entre outros. Rua do Ouvidor, 187 – Centro. WhatsApp (21) 98566-1068.

EMPÓRIO FARINHA PURA

– Localizada na Cobal do Humaitá, a casa amplia a sua seleção de sobremesas para as festas de final de ano com uma novidade pensada para quem valoriza praticidade sem abrir mão de uma apresentação sofisticada: as sobremesas em taça para compartilhar, criadas pelo confeiteiro Leandro Rosa. Destaque para a Taça de Chocotone (R\$ 189) inspirada nos sabores natalinos, combina fatias do chocotone da casa, creme de chocolate, creme de ninho e biscoito Negresco triturado com cobertura de chantilly, nozes, cereja e raspas de chocolate. Encomendas para Réveillon serão aceitas até dia 27/12, às 12h, pelo WhatsApp: (21) 99969-3843.

QUINTA DA HENRIQUETA

– A ceia do restaurante português contemplam opções de entradas, principais e sobremesas. Nos pratos para 4 pessoas são protagonistas o Arroz de Pato Tia Alice (R\$ 300); Bacalhau dos Sócios (R\$ 770); Bacalhau à Portuguesa (R\$ 770); Bacalhau com Natas (R\$ 530); Bacalhau Espiritual (R\$ 530); Bacalhau Gomes de Sá (R\$ 530); Bacalhau à Lagareiro (R\$ 770) e a Salada de Bacalhau com Grão de Bico (R\$ 385). As encomendas podem ser realizadas até o dia 26 pelo WhatsApp (21) 97513-7455.