

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS\_TO\_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

# Pratos em modo verão

Saladas, carpaccios, ceviches e crudos ganham espaço nos menus da estação



P'Alma



Kitchin

**BALEIA RIO'S** - Com vista privilegiada da Baía de Guanabara, Pão de Açúcar, Corcovado e até Niterói o restaurante oferece em seu cardápio os sabores frescos do mediterrâneo como as entradas de Tartar de Atum (R\$ 74), servido com pipoca de quinoa e mel trufado; e o Ceviche Tropical (R\$ 82 - foto), preparado com peixe do dia, leite de tigre de caju e pedaços de caju fresco. Av. Infante Dom Henrique, s/nº - Flamengo. Tel: (21) 3648-7008.

**KINJO** - Na casa nikkei, em Copacabana, o ceviche ganha versões com acento oriental. Entre as opções, destaque para o Clássico Kinjo (R\$68) com peixe branco, lula, leite de tigre e batata doce; o Kunsei (R\$65) com atum na brasa, cebolinha, nori crocante e molho ponzu; e o ceviche da casa, Kinjo (R\$ 65 - foto) com salmão, kyuri e quinoa ao molho cítrico. Rua Duvivier, 21 -

Com as temperaturas em alta, os pratos frios ganham protagonismo nos cardápios do Rio. Além das saladas fartas, opções como ceviches, crudos, carpaccios e pokes aparecem com força, valorizando ingredientes frescos, preparos leves e apresentações vibrantes. Pensando nisso, o Correio da Manhã preparou um roteiro especial com endereços que apostam em opções refrescantes para enfrentar os dias quentes de verão carioca. Confira abaixo:



Mare Mare Pane e Vino



Sobrado da Cidade

Copacabana. Tel: (21) 2143-5059.

**KITCHIN** - O verão é marcado por dias quentes e busca por pratos refrescantes, e, pensando nisso, a casa destaca pratos com preparações leves e frescas com opções como a Salada Wasabi (R\$ 68), com romana baby, atum, abacate e creme de wasabi; o Tartare de Salmão (R\$ 79), acompanhado de ovas de massagô levemente apimentadas; e o Sashimi de Vieira (R\$ 62). Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso - Leblon. Tel: (21) 3190-7166.



Kinjo

**MARE MARE PANE E VINO** - Com a proposta de oferecer sanduíches artesanais, a casa, recém-aberta no Shopping Leblon, traz seis opções de sanduíches, todos servidos em uma focaccia artesanal, preparada com 32h de fermentação. Os frios são fatiados na própria casa, garantindo cortes finos e leves. Para a temporada, destaque para Salmão Positano (R\$ 69,90) feito com carpaccio de salmão defumado, abobrinhas marinadas em azeite de limão siciliano, crema de grana padano e rúcula. Endereço: Shopping Le-



Baleia Rio's



Sushi Rao



Rudã

blon - 4º piso. Avenida Afrânio de Melo Franco, 290 - Leblon. Instagram: [https://www.instagram.com/maremare\\_panevino/](https://www.instagram.com/maremare_panevino/)

**P'ALMA** - O restaurante do segundo andar da Casa Horto, comandado pelo chef Yan Spadafori, apresenta em seu cardápio opções como: o Carpaccio de polvo mediterrâneo (R\$85 - foto) com finíssimas lâminas, azeite de cebollete, toque de limão, tomate e chips de batata doce roxa e o Carpaccio de peixe branco do dia (R\$82) feitos com aioli cypriani e ovas de capelim, alcaparra e azeite vermelho. Endereço: Rua Pacheco Leão 696 - Jardim Botânico. Telefone: (21) 93618-6310.

**RUDÃ** - O chef Danilo Parah sugere para os dias mais quentes do ano o de Peixe com Melão (R\$ 59), um cruado de peixe branco, picles de melão Cantaloup e consomê de melão e chá verde, o Cruado de atum curado com creme de castanha defumada, gel de acerola e ponzu de tangerina (R\$ 76) e a Carne de onça (R\$ 72 - foto) tartare de filé mignon bem temperado, mostarda fermentada, picles de cebola e fritas da casa. Rua Garcia d'Ávila, 118 - Ipanema. WhatsApp: (21) 98385-7051

**SOBRADO DA CIDADE** - Com a chegada do verão e dos dias mais quentes, o público passa a buscar refeições mais leves, frescas e cheias de sabor. Atento a esse movimento a casa apresenta novidades em seu cardápio, reunindo ingredientes brasileiros, técnicas contemporâneas e influências do Mediterrâneo, em criações que traduzem o clima da estação. Entre as sugestões de pratos executivos especiais, está a "Salada Brasileira - Francisco da Cunha Brandão" (R\$ 72), um mix de folhas, castanha de caju, queijo Canastra marinado no pesto de manjeriço, molho de maracujá e pipoca de queijo coalho, resultando em uma experiência leve e aromática. Rua do Rosário, 34 - Centro. Tel: (21)97978-4353.

**SUSHI RÃO** - A rede de comida japonesa sugere uma das opções mais pedidas do cardápio: o Pokezão (R\$ 46,90), que mistura 120g de salmão, arroz japonês, cream cheese, Sunomono, couve crispy, casquinha de harumaki, cenoura ralada e cebola roxa. Finalizado com cebolinha e Gergelim. Os pedidos podem ser feitos pelo iFood.