

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Colher de Pau

Verão pede sorvete

Novos sabores refrescam o calor carioca com criatividade, frutas tropicais e combinações surpreendentes



Bacio di Latte



Vero Gelateria



Madero

Com o verão carioca pedindo pausas geladas, as sorveterias entram na estação com cardápios renovados e cheios de frescor. Os novos sabores apostam em frutas tropicais, acidez equilibrada e misturas inusitadas que vão além do óbvio. Manga com maracujá, açaí, jamelão, chocolate com tahine e até pretzel aparecem como protagonistas da temporada. Além dos clássicos revisitados, cresce a oferta de opções mais leves, menos açucaradas e até veganas, acompanhando o ritmo da cidade nos dias mais quentes. Cremosos ou à base de água, os sorvetes do verão ganham texturas delicadas, cores vibrantes e aquele efeito imediato de refrescar corpo e alma tudo com a cara do Rio. Confira abaixo as novidades:



Momo Gelato



Baduk

BACIO DI LATTE - Inspirado em um clássico da cultura norte-americana, o pretzel, conhecido por seu sabor levemente salgado, formato característico e crocância marcante, ganha uma nova releitura na gelateria artesanal. Apostando no contraste de sabores, o novo sabor de gelato de pretzel (a partir de R\$ 17,50) é cremoso, com uma generosa calda de caramelo crocante e finalizado com pedacinhos de pretzels. Av. Visconde de Pirajá, 540 – Ipanema. Tel: (11) 94336-2996.

BADUK — Os sorvetes da casa são um capítulo à parte e despon-

tam como o grande destaque da Janela Baduk, recém-lançada para o verão carioca. Artesanais e inspirados no Oriente Médio, eles entregam sabores intensos e opções totalmente veganas. Entre os destaques está o chocolate com tahine & cacau (R\$ 16): cremoso, vegetal, adoçado com açúcar mascavo e finalizado com um fio de azeite. A casquinha também merece atenção, vegana e crocante, ela é preparada com gergelim levemente tostado. Para personalizar, o cliente pode adicionar coberturas como calda de chocolate, black tahine e crocante de cacau, todas veganas.

Rua Rainha Guilhermina, 95, Leblon. Tel: (21) 3592-0881.

A COLHER DE PAU — A casa de doces comandada por Carola Troisgros está com novidades de verão. Para a temporada, foi colocado no cardápio opções refrescantes de sorvetes como o de manga e maracujá (R\$ 20), servido na casquinha feita na casa. Rua Rita Ludolf 90 – Leblon. Tel: (21) 97382-3663.

MADERO STEAK HOUSE — Clássico da confeitoraria italiana, o pistache ganha uma leitura especial no Gelato Madero (R\$ 23), assina-

do pelo chef Junior Durski. Cremoso na medida certa, é a aposta da casa para o verão carioca. Rua Lauro Müller, 116 – Botafogo – Shopping Rio Sul. Tel: (21) 3512-0024.

MOMO GELATO — A gelateria retornou com seu clássico sabor de verão: o Açaí com Creme de Ninho (R\$ 27 - 100g). O gelato é feito com xarope de guaraná e finalizado com um creme generoso e aveludado de Ninho. Uma releitura do sabor que é a cara do verão brasileiro e perfeito para refrescar os dias mais quentes. Rua Dias Ferreira, 147 – Leblon. Tel: (21) 2422-2641.

VERO GELATERIA — A gelateria entra no clima do verão carioca com uma seleção de sabores criativos que fogem do óbvio e valorizam ingredientes pouco convencionais. Entre as opções veganas, surgem apostas refrescantes e cheias de personalidade como jamelão (foto), bacupari e ruibarbo, frutas que ganham nova vida no formato de gelato. Já nos sabores ao leite, a ousadia aparece em combinações como azeite extra-virgem com manjericão limoncino e capim-limão. Os copos variam de R\$ 15 a R\$ 32, dependendo do tamanho. Rua Visconde de Pirajá, 229 – Ipanema. Tel: (21) 3497-8754.