

Fotos Divulgação/Hotel Nacional



Aberta a temporada de feijoadas

Com o carnaval se aproximando, Hotel Nacional celebra a feijoada de sábado com releitura contemporânea e vista para o mar

AFFONSO NUNES

Com o carnaval batendo à porta, a cidade celebra uma de suas tradições gastronômicas mais emblemáticas: a feijoada. A iguaria com origens que remontam ao Brasil colonial se consolidou como símbolo da culinária local. Historiadores apontam que ela teria surgido a partir do “feijão gordo”,

um ensopado português acrescido de carnes de porco e boi, que se adaptou aos ingredientes e ao paladar brasileiros ao longo dos séculos com a inestimável contribuição da população afro-brasileira. Feijoada é encontro, conagração e, regada a caipirinhas e um bom samba, é uma típica experiência carioca.

E é neste contexto festivo pré-carnavalesco que o Hotel Nacional, em São Conrado, reforça sua programação de sábados dedicada à feijoada. No Restaurante Sereia, a expe-



A feijoada do Sereia, restaurante do Hotel Nacional, é servida aos sábados

riência vai além do prato: combina a arquitetura icônica de Oscar Niemeyer, a gastronomia assinada pelo chef Flávio Agapito e a trilha sonora com samba ao vivo, criando uma atmosfera de acolhimento. E tudo isso com vista panorâmica para o mar.

A proposta do chef é democrática. Além da versão tradicional, com cortes clássicos de carne suína e bovina, o restaurante oferece uma

alternativa vegetariana. Para quem prefere diversificar, o buffet semanal do Sereia permanece disponível durante o almoço de sábado, com saladas, antepastos, pratos quentes e sobremesas variadas.

SERVIÇO
FEIJOADA DE SÁBADO – RESTAURANTE SEREIA
Hotel Nacional – Av. Niemeyer, 769, São Conrado
Sábados, das 12h às 16h
R\$ 149 por pessoa + 10%
Reservas: (21) 97948-0837

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO

Tomás Vélez/Divulgação



Foco no Japão

O Rocco, em Ipanema, inaugura um novo momento ao colocar a cozinha japonesa no centro da experiência. Agora também aberto para o almoço, o restaurante reforça o Sushi Bar como eixo da casa com foco em técnica, produto e precisão. À frente da cozinha japonesa, o chef Luís Araújo imprime uma leitura contemporânea da tradição em suas criações. No almoço, há menu executivo completo por R\$ 89, de segunda a sexta. O Sushi Bar concentra os destaques, com lâminas, ostras, niguiris e omakase.

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Suibi amplia horários

O japonês Suibi, em Ipanema (Rua Joana Angélica, 184), amplia o atendimento e passa a abrir também aos sábados e domingos, das 12h30 às 16h30. Comandado pelo premiado chef Sei Shiroma ao lado de seu pai, Mike “Atsuo” Shiroma, o restaurante reforça o convite para o almoço de fim de semana, com destaque para a cozinha quente da casa, como o Gyu Katsu Karê (R\$ 76), o Salmon Kamameshi (R\$ 72 - foto) e o clássico Karage (R\$ 46), que traduzem a união entre tradição japonesa e influências nova-iorquinas.

Tomás Vélez/Divulgação



Menu de aniversário

Prestes a completar cinco anos no Jardim Botânico, o Escama celebra sua trajetória e até domingo (8) a casa apresenta um menu de aniversário, com criações inéditas que traduzem a essência do restaurante e sua relação com o mar. Entre os destaques, o Pastel Aberto de Cavaquinha, o Barco Escama, uma seleção do chef para compartilhar, além de sanduíches e pratos autorais com peixes e frutos do mar. Entre as opções mais sofisticadas, o Ravioloni de Carabineiro (foto), preparado com camarão de águas profundas e bisque da própria proteína.