

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

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



Koral



Antiquário do Breganha



Pobre Juan

# Abre-alas que a feijoada chegou!

No Rio, o Carnaval começa à mesa entre samba, feijão e muita celebração

Muito antes do primeiro confete cair no asfalto, o Carnaval carioca já dá sinais de vida nas clássicas feijoadas espalhadas pela cidade. Restaurantes, hotéis e bares entram no ritmo com almoços animados, que misturam samba ao vivo, caipirinhas geladas e a boa e velha feijoada completa, daquelas servidas sem pressa, para reunir amigos e aquecer os tamborins. Mais do que uma refeição, a feijoada de Carnaval virou ritual: um esquentar oficial para dias intensos de folia, música e encontros que só o Rio sabe proporcionar. Não deixe de conferir o roteiro abaixo:



Gruta do Fado



Hotéis Windsor



Bar do Zeca Pagodinho

**ANTIQUÁRIO DO BREGANHA** – A Feijoada de Carnaval em formato de buffet liberado estará disponível de 13 a 18 de fevereiro, das 12h às 16h. Assinada pela chef Helena Murucci, a receita leva carnes nobres selecionadas e servida com os acompanhamentos como: arroz branco, couve mineira refogada, farofa de alho e laranja fresca. O buffet também contempla o clássico mocotó bovino, cozido lentamente com feijão branco e linguiça paio. O valor é de R\$ 69 por pessoa e quem estiver consumindo a feijoada ainda ganha dose dupla de caipirinha. Rua São Clemente, loja 24A, Botafogo. Tel: (21) 2265-7835.

**BAR DO ZECA PAGODINHO** - O bar está se preparando para colocar o bloco na rua durante o Carnaval. Além de garantir boa música, a feijoada será oferecida nos dias 14, 15 e 16 de fevereiro, das 12h às 16h, em todas as unidades e na casa do Flamengo, também na sexta-feira, dia 13. Sob o comando do chef Toninho Momo, o buffet de feijoada reúne todos os acompanhamentos tradicionais, como arroz branco, torresmo,

linguiça, rodela de laranja, couve e farofa. O cardápio ainda conta com uma opção vegana: a moqueca de banana-da-terra. Os valores variam de R\$65 a R\$85, dependendo da unidade. Praia do Flamengo, 20.

**GRUTA DO FADO** - Durante todos os sábados de fevereiro a casa participa da Temporada de Feijoada Sabor Carioca, no VillageMall. Nesta edição, chega à mesa a feijoada de frutos do mar (R\$ 256 – para duas pessoas). Ela é preparada com feijão branco, polvo, lula, camarão, mexilhão, peixe e chouriço português, combinação que reforça a influência da culinária lusitana. O prato é servido com arroz branco e farofa panko, garantindo textura e equilíbrio aos sabores. VillageMall — Av. das Américas, 3.900 - Piso L3, loja 310-311 – Barra da Tijuca. Tel: (21) 3252-2801.

**KORAL** - No coração de Ipanema, a feijoada da casa está de volta e é parada obrigatória para quem busca sabor e tradição no Rio. Assinada pelo chef Pedro Coronha, a feijoada é servida aos fins de semana, no almoço,

das 12h às 16h, e reúne cortes clássicos como linguiça, paio, bacon, costela e lombo suíno, além de carne-seca. Vem acompanhada de arroz branco, couve fininha puxada no alho, farofa de alho, torresmo e vinagrete de laranja. Ao valor de R\$ 96 por pessoa, é a escolha perfeita para o fim de semana de Carnaval. Rua Barão da Torre, 446, Ipanema. WhatsApp: (21) 99513-6437.

**POBRE JUAN** - O restaurante apresenta a sua tradicional temporada de feijoada, durante todos os sábados de fevereiro, das 12h às 17h. A receita leva feijão preto carregado com carne seca, lombo, costela salgada, paio, linguiça fina e calabresa. Para acompanhar, farofa na manteiga, arroz branco, banana à milanesa, couve manteiga, laranja, pancetta crocante, costela de porco e torresmo. As batidas de limão ou de maracujá da casa também estão inclusas no buffet e esse ano uma novidade: torta de limão com suspiro também faz parte da experiência. O serviço será buffet e o valor é de R\$154 (por pessoa). Av. das Américas 3900, loja 301 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3252-2637.

**WINDSOR HOTÉIS** - No próximo dia 14, o hotel vai entrar na folia com a sua tradicional Feijoada Carnavalesca, que será realizada das 13h às 19h, com show de Diogo Nogueira. Durante todo o evento, será oferecido um buffet completo de feijoada com nove tipos de carnes, servidas separadamente, além de uma grande variedade de saladas, pratos quentes e sobremesas. Entre os petiscos, o famoso caldinho de feijão, costelinha suína com barbecue, bolinhos de aipim com carne seca e de feijoada, torresmo, entre outros. No pacote de bebidas, estão incluídos água, refrigerante, cerveja e caipirinha. Os valores da Feijoada Carnavalesca da Rede Windsor Hoteis são: adulto - R\$ 900; crianças de 6 a 10 anos - R\$ 450 e crianças de 0 a 5 anos, o valor simbólico de R\$ 5, desde que acompanhados por um adulto pagante. Os convidados receberão um abadá, que garantirá a entrada. Os ingressos para o evento podem ser adquiridos em: <https://windsortickets.com.br/eventos>. Hotel Windsor Oceânico – Salão Europas (Rua Martinho de Mesquita, 129 – Barra da Tijuca).