

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

@RESTAURANTS_TO_LOVE ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Atum em

maré alta

Leve, versátil e cheio de frescor, o peixe estrela entradas e pratos principais da temporada

Com temperaturas elevadas e dias que pedem refeições mais leves, o atum ganha espaço nos cardápios cariocas. O peixe aparece em entradas como tartares e crudos, valorizando frescor e textura delicada, e também como protagonista de pratos principais em versões seladas, tatakis ou acompanhadas de saladas cítricas e legumes grelhados. Versátil e elegante, é a escolha ideal para quem busca sabor, leveza e sofisticação à mesa, em perfeita sintonia com o clima da cidade. Confira roteiro abaixo:



Juliette Bistro



Mäska



Tasca da Henriqueta



QuiQui



Tragga del Mar



Páreo



Nido

JULIETTE BISTRÔ – A casa apresenta duas opções no menu com atum: o Prato Casa Daniel com atum selado, pesto de cebolinha e risoni ao beurre blanc, com raspas de limão siciliano (R\$69) e o Juliette Prato Cinearte, um risoto de frutos do mar com atum selado, camarões e polvo, azeite de cebolinha e espuma do mar (R\$92). Casa Shopping :Av. Ayrton Senna, 2150 - Bloco D Loja E - Barra da Tijuca. Tel: (21) 2484-9017.

MÄSKA - No cardápio do restaurante em Ipanema, uma das entradas para compartilhar é o Tartar de atum - massa suflada, atum batido na ponta da faca, coalhada de cabra e ovas (R\$ 76). Rua Joana Angélica, 159 – Ipanema. What-

sApp: (21) 99997-0250.

NIDO RISTORANTE – Na casa italiana que completa oito anos comandada pelo chef veneziano Rudy Bovo, faz com que o comensal “viaje” direto para o País da Bota, através da alta gastronomia, como o Tornedor de Atum com julienne de legumes (R\$ 135). Av. Gen. San Martin, 1.011, Leblon. Telefones/WhatsApp: (21) 2259-7696.

PÁREO – O chef Marcones Deus criou para a casa o atum Curado ao Teriyaki de Rapadura com cebolinha tostada, purê de macaxeira e croutons de queijo coalho (R\$ 104). Rua Mário Ribeiro, 410 / Jockey Club Brasileiro. Tel: (21)

99843-8813.

QUIQUI - Entre as sugestões do cardápio mediterrâneo do quiosque está o atum semi-cru com vinagrete oriental com shoyu, cebola roxa, gengibre e mel servido com espuma de raiz forte e chips de batata-doce (R\$ 68). Av. Prefeito Mendes de Moraes, s/n QS 5A e 5B (em frente ao nº 900) – São Conrado. Tel: (21) 99501-020.

TASCA DA HENRIQUETA – Na tasca portuguesa é possível encontrar diversas variações do peixe como na Espetada de Atum (R\$ 36), cubos de atum Albacora selados na brasa acompanhados pelo molho do chef: cítrico, leve e

aromático. E no principal, o Atum São Miguel (R\$ 56), lâminas de atum Albacora servidas com molho de alho, azeite extra virgem e flor de sal. Rua Aristides Espínola, 121, Leblon. WhatsApp: (21) 97513-7455.

TRAGGA DEL MAR – No restaurante de frutos do mar o atum aparece no Ceviche Nikkei (R\$ 67), ceviche de atum, leite de tigre oriental, óleo de gergelim, cebola roxa, pimenta dedo de moça e tiras de nori e no Tataki (R\$ 47), cinco lâminas de tatakis de atum, shoyu, cebolinha e lamina de alho torrado. Vogue Square – Avenida das Américas, 8585, Loja SS122 – Barra da Tijuca. WhatsApp: (21) 98777-0123.