

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

A vida começa depois do café

Confira opções deliciosas para o ritual da primeira refeição do dia



Que Doce!

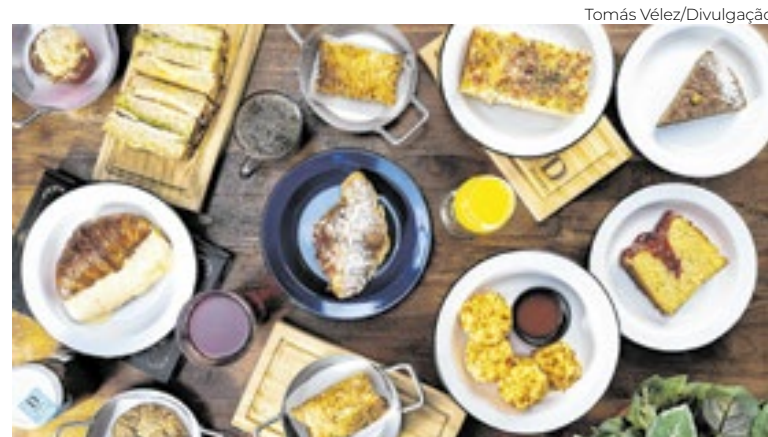


Curadoria

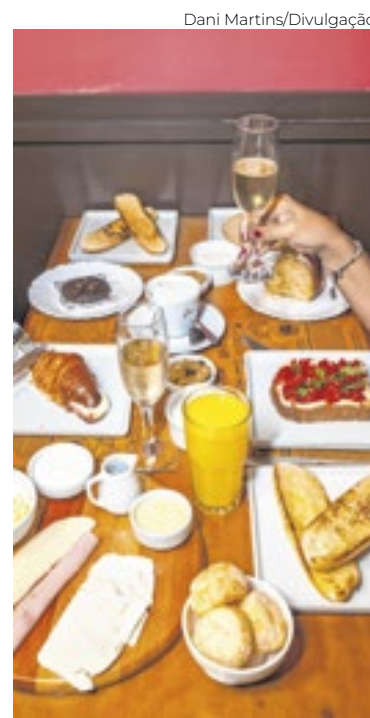
No Rio de Janeiro, o café da manhã vai além de uma refeição: é um momento de pausa e prazer. Entre o café passado na hora, o pão na chapa dourado, frutas frescas e sucos naturais, a cidade começa o dia com sabor e leveza. Seja em uma padaria tradicional, em uma cafeteria charmosa, o café da manhã carioca traduz o estilo de vida da cidade: simples, acolhedor e cheio de bossa. Confira abaixo as sugestões que o Correio da Manhã preparou para você:



Baduk



Dianna Bakery



Momento Bendito



Teva

MOMENTO BENDITO -

Nada como começar o dia com um bom café da manhã. E na casa a proposta é justamente transformar esse momento em uma experiência personalizada. Por R\$ 29,60, o cliente monta o próprio combo escolhendo uma bebida, um salgado ou bolo e um petit four. Há ainda quem prefira transformar o café da manhã em uma experiência mais completa com um cardápio múltipla escolha com itens que vão desde clássicos de café da manhã a opções mais afetivas e caseiras. O menu inclui iogurte com granola, croissant de queijo com presunto, tapioca com ovos mexidos e queijo minas, além da torrada Petrópolis com queijo minas e tomate-cereja. Para beber, o brunch contempla suco de laranja, expresso duplo, expresso duplo com leite e chá importado. Como cortesia, o cliente ainda recebe uma taça de espumante. Os valores variam conforme a seleção de itens, com preços a partir de R\$ 109,90. Rua Ataulfo de Paiva, 375 – Leblon. Rede social: @meumomentobendito

QUE DOCE! – A casa preparou opções de café da manhã que combinam diferentes clássicos da casa com sugestões tanto individuais quanto para compartilhar. Entre os destaques: o Dia Feliz (R\$ 75) uma combinação completa para começar o dia: porção de pão de queijo ou croissant, espresso, iogurte com granola e mel e uma fatia de bolo. Para compartilhar, o Menu da Casa (R\$ 220) uma experiência pensada para dividir e provar um pouco de tudo: iogurte com granola e mel, frutas da estação, bandeja de queijos e frios, cesto com mix de pães, panelinha de ovos mexidos, duas bebidas (café, choco cremoso, chá ou bebidas geladas da casa) e panquequinhas ou uma fatia de bolo. Rua Odílio Bacelar, 30 – Urca. Telefone: (21) 98754-4648.

TEVA – A grande novidade deste ano é o café da manhã, servido com preparações que saem frescas do Teva Deli, em Copacabana, direto para Ipanema. A ideia é simples: começar o dia com o mesmo cuidado que marca o almoço e o jantar. No menu, vitaminas, cafés quentes e gelados, matcha, chá e shakes proteicos dividem espaço com torradas, bagels, omeletes e focaccias. Não poderiam faltar o croissant de amêndoas (R\$ 28), pain au chocolat (R\$ 22), sanduíches variados (de R\$ 32 a R\$ 54) e até pão de queijo recheado (R\$16), tudo dentro da proposta 100% vegetal da casa. Av. Henrique Dumont, 110 - Loja B – Ipanema. Tel: (21) 3253-1355.

BADUK – A casa lança um brunch especial servido aos sábados e domingos, das 10h30 às 15h30, convidando para uma viagem pelos sabores do Oriente Médio. Há opção de buffet à vontade (R\$ 68 por pessoa) ou pedidos à la carte. No buffet, pães como torradinhas com zaatar e pão pita dividem espaço com pastinhas clássicas, entre elas muhammara e hommus tahini. Também entram salada de frutas com laranja e granola mediterrânea, além de queijos e molhos como vinagrete de abacate e o vinagrete Baduk. No cardápio à la carte aparecem pães como o bagel de Jerusalém (R\$ 11), mezes quentes e um capítulo dedicado aos ovos, que vai do simples e saboroso Ovos Mexidos

Cremosos (R\$ 24), com azeite e zaatar, à Shakshuka de camarão (R\$ 58), com dois ovos caipiras pochê e camarões salteados em molho de tomate com especiarias. Rua Rainha Guilhermina, 95, Leblon. Tel: (21) 3592-0881.

CURADORIA – A casa, junto com o Bar Saudade, em Botafogo, lançam neste mês de março o Brunch da Curadoria. Servido aos sábados e domingos, das 10h30 às 17h, ele traz: Pastrami Egg Croissant (R\$55), com o famoso Pastrami da Curadoria (sete dias de cura), e o Smash Burger Croissant (R\$49), que vem com dois smash burgers de 70g, queijo, cebola branca e uma nuvem de parmesão. O Pork Meatballs (R\$ 36), é uma versão do chef para as almôndegas, suínas e servidas no molho de tomate com queijo parmesão. Os pratos criados para o café da manhã incluem ainda clássicos como os Ovos Beneditinos (R\$ 25), english muffin, com ovo pochê, molho holandaise, cebolinha e páprica defumada e as Panquecas de frutas vermelhas (R\$40), servidas com mel e chantilly. Rua da Matriz, 54 – Botafogo. Tel: (21) 96725-5928.

DIANNA BAKERY – A confeitaria Dianna Bakery, na Tijuca, também é uma ótima pedida para um café da manhã cheio de sabor. O cardápio reúne opções como: o Eggs & Bacon (R\$ 29) brioche

com pasta de ovos fria e farofa de bacon; o Bem Casado (R\$ 29), o clássico misto quente no sourdough; ou o Tijucroque (R\$ 39), o croque-monsieur da Dianna, que traz queijo muçarela, cream cheese, peito de peru defumado e pesto de manjerição no brioche, finalizado com uma camada de parmesão maçaricado. Para acompanhar, cafés preparados com grãos de pequenos produtores, como o Espresso Tônica (R\$ 18), com xarope de limão siciliano, tônica e gelo; o Cold Brew (R\$ 18), preparado com café especial extraído a frio por 12 horas e servido com gelo; o Espresso Panna (R\$ 17) com chantilly da casa; Café Coado (R\$13). Rua Dona Delfina, 14 – Tijuca. Tel: (21) 3129-7006.