

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Sua excelência, a picanha

Do churrasco de fim de semana aos melhores restaurantes, o corte traduz sabor e tradição e seduz o paladar carioca

O bjeito de cobiça que se faz presente até em campanhas eleitorais, a picanha conquistou um lugar especial na cultura gastronômica carioca, tornando-se um verdadeiro ícone à mesa. Ainda que sua origem esteja ligada ao sul do Brasil, foi no espírito descontraído do Rio que o corte ganhou status de protagonista, seja nas tradicionais churrascarias, nos bares ou nos encontros de domingo entre amigos. Com sua camada de gordura característica, que garante suculência e sabor marcante, a picanha é preparada de forma simples, geralmente apenas com sal grosso, valorizando a qualidade da carne. Servida fatiada, muitas vezes acompanhada de farofa, arroz, vinagrete e uma cerveja gelada, é prato e ritual de convivência. Confira abaixo o roteiro que o Correio da Manhã preparou para você:



Bar do Adão



Brewteco



Churrascaria Palace



Giuseppe Grill



Pobre Juan



Churrascaria Palace

BAR DO ADÃO – No tradicional bar carioca a Picanha à Campanha (R\$ 235) é servida grelhada e acompanhada de arroz branco, farofa de ovos, molho à campanha e fritas. Praia do Flamengo, 180 - Loja B – Flamengo. Tel: (21) 97741-5838.

BREWTECO ROSAS – No bar na Barra, a picanha chega acompanhada de arroz de brócolis, farofa de ovo, batata portuguesa, molho vinagrete e chimichurri (R\$ 215 - 3 pessoas R\$ 409 – 5 pessoas). Av. Mare-

chal Henrique Lott, 120 - Loja 101 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 97251-4483.

CHURRASCARIA PALACE - O cardápio de cortes da churrascaria, em Copacabana, oferece três tipos de picanha: tradicional, borboleta (criação da casa) e de pato. Todas as opções estão inclusas no rodízio da casa (R\$ 268). Rua Rodolfo Dantas, 16 – Copacabana. Tel: (21) 2541-5898.

ESPETTO CARIOCA - Um dos cortes

mais apreciados pelos brasileiros, a picanha ganha protagonismo no bar. Boa para compartilhar, ela é servida no estilo da casa, e chega à mesa em um espeto. Para acompanhar, batata palito, farofa panko e molhos especiais (R\$ 159). Av. Olegário Maciel, 135. Barra da Tijuca. Tel: (21) 99901-0104.

GIUSEPPE GRILL - Para quem não dispensa os clássicos, vale a pedida da famosa Picanha Supra Sumo (R\$ 186), corte exclusivo da casa, que é retirado apenas a parte mais

nobre e marmorizada da picanha, garantindo maciez extra. Cada boi possui apenas uma picanha supra sumo. Av. Bartolomeu Mitre, 370 – Leblon. Tel: (21) 99591-5277.

POBRE JUAN – Na casa de carnes, que abriu nova unidade em Ipanema, é possível encontrar no cardápio o corte individual de picanha (R\$ 216) e para compartilhar (R\$ 394) com dois acompanhamentos à escolha do cliente. Rua Visconde de Pirajá, 616. Tel: (21) 3030-8555.