

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

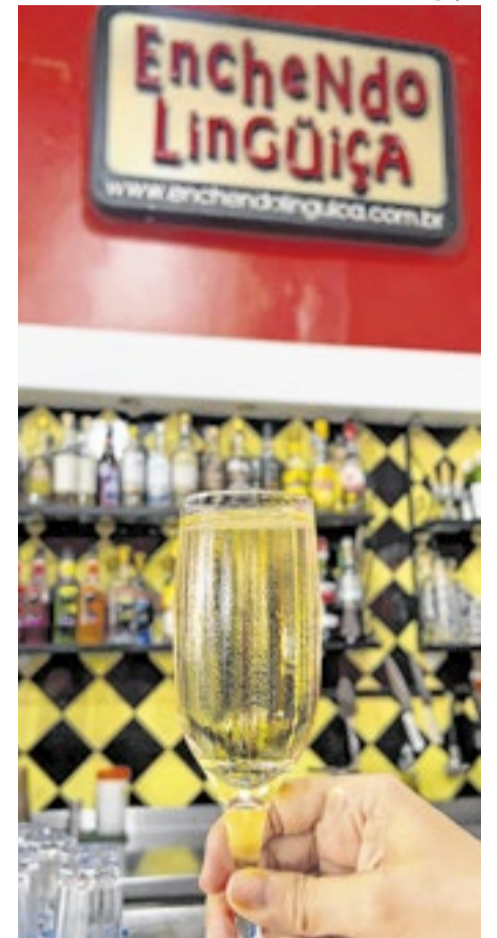
(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



OPHELIA



OGGI



ENCHENDO LINGUÍÇA

Para quem sempre *serviu amor à mesa*

Neste Dia das Mães, o presente pode vir em forma de encontro

E Tem roda de samba, almoço demorado, pizza dividida em família, sanduíche no fim da tarde e brindes que viram memória. Neste Dia das Mães, diferentes restaurantes do Rio prepararam experiências especiais para celebrar quem transforma o cotidiano em cuidado, afeto e presença. Porque, às vezes, o melhor presente é simplesmente estar junto. Pensando nisso, o Correio da Manhã preparou um roteiro especial para você conferir as melhores dicas para celebrar a data no Rio. Confira abaixo:

CASA MILÀ - Para marcar o Dia das Mães, a casa apresenta um menu exclusivo servido em três etapas. A abertura fica por conta do pimentão de piquillo recheado de bacalhau mantecato. Os tradicionais pimentões espanhóis, com um recheio cremoso de bacalhau desfiado. Para principal, linguini de palmito pupunha servidos al dente com camarões rosa, salteados no azeite, e envolvidos por um bisque de crustáceos, elaborado a partir das cascas tostadas para intensificar os aromas do mar. Para encerrar, torta basca da casa. O menu completo será oferecido por de R\$ 165 por pessoa. Rua Esteves Júnior, 28 – Laranjeiras. Tel: (21) 96532-1430.

ENCHENDO LINGUÍÇA - No bar, o Dia das Mães começa já no sábado, dia 9, com uma roda de samba de 16h às 19h para dar a largada no final de semana celebrativo. No domingo, a festa continua com uma taça de espumante de cortesia para todas as mães que forem à casa brindarem a data. As mães que preferirem, podem optar por chope ou soda italiana (sem álcool). A promoção vale o dia todo. Av. Engenheiro Richard, 2 – Grajaú. Tel: (21) 2576-5727.

MARE MARE PANE E VINO - Para celebrar o Dia das Mães, a casa, no Shopping Leblon, aposta em uma ação que resgata a delicadeza das mensagens escritas à mão. A



MARE MARE



QUITÉRIA



CASA MILÀ

vitrine da sanduicheria foi transformada em um espaço de cartas, onde os clientes são convidados a deixar bilhetes e declarações para suas mães em envelopes expostos ao público. A proposta é simples e cheia de significado: depois, as homenageadas visitam o local para procurar sua mensagem entre os envelopes. As duas mensagens mais emocionantes receberão como prêmio uma experiência na Mare Mare com a mãe ou filho(a). Entre as

opções do menu, os sanduíches de Rosbife Verona (R\$ 59,90 – inteiro // R\$ 39,90), com rosife, queijo brie, dionnaise, tomates e rúcula; o Presunto Roma (R\$ 59,90), com presunto Royale, stracciatella e crema de pistaches; e o Salmão Positano (R\$ 69,90), com carpaccio de salmão defumado e abobrinhas marinadas. Shopping Leblon – Avenida Afrânio de Melo Franco, 290, 4º piso. Instagram: @maremare_panevino.

QUITÉRIA - O restaurante ao térreo do hotel Ipanema Inn e aberto a todos, celebra o Dia das Mães com um prato especial, criado pelo chef David Cruz: Cavatelli com ragu de linguíça artesanal e stracciatella (R\$ 85). Para finalizar, há ainda uma receita especial no menu regular da casa, inspirada na mãe do chef: Pudim de doce de leite (R\$33), servido com cumaru e espuma de café. Rua Maria Quitéria, 27, Ipanema. Tel: (21) 2267-4603.

OGGI - A pizzaria preparou uma ação especial para celebrar o Dia das Mães. Neste domingo (10/05), as 40 primeiras mães que chegarem em cada uma das cinco unidades da marca (para consumação) serão presenteadas com um souvenir exclusivo: um cortador de pizza personalizado da Oggi. As grandes estrelas da casa, claro, são as pizzas napoletanas. Entre as clássicas, a Marguerita (R\$ 58) combina molho de tomate, mozzarella de búfala e manjericão, enquanto a Quattro Formaggi (R\$ 60) reúne Gruyère, parmesão, gorgonzola, provolone, manjericão fresco e um toque de mel. Já a Il Clássico (R\$ 58) aposta na combinação de molho de tomate, calabresa defumada, mozzarella e cebola roxa. Rua Aristides Espinola, 101, Leblon. Tel: (21) 3489-9169.

OPHELIA - O restaurante, comandado pelo chef Pedro Attayde, preparou um menu especial para celebrar o Dia das Mães, no domingo (10/5). Para começar, a sugestão é o Crudo de Vieiras (R\$ 75), com lâminas de vieiras canadenses sobre base fresca de tangerina, manteiga noisette, pickles de cebola roxa e brotos. Como principal, a pedida é o Boeuf Wellington (R\$ 280, para duas pessoas), criado especialmente para a ocasião. A versão da casa é preparada com filé mignon, farce de cogumelos, crepe de espinafre e massa folhada, servida com molho de mostarda e batatas salteadas com bacon, cebola e ervilhas. Para finalizar, a sobremesa é Madelaine (R\$ 38) com caramelo de laranja e sorvete de baunilha. Rua Barão da Torre, 538 – Ipanema. Instagram: @ophelia.rest.