

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Rio Restaurant Week entra em clima de Copa com menus inspirados nos países campeões

Festival gastronômico reúne cerca de 80 restaurantes cariocas em uma edição que celebra sabores do mundo

Divulgação



Royal Grill

Dbplus



Cantina do Claude

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Mäska

Luiza Chataignier/Divulgação



Teva Bistrô

Divulgação



Masserin Cucina Italiana

Divulgação



Tragga

Divulgação



San

A cidade entra em modo degustação até o dia 21 de junho com a 31ª edição da Rio Restaurant Week, que este ano mergulha no universo das grandes campeãs do futebol mundial. Com o tema “A Cozinha dos Campeões”, o festival propõe uma viagem gastronômica por sabores e referências de países que já levantaram a taça da Copa do Mundo, tudo reinterpretado pelos chefs e restaurantes participantes.

Dos bistrôs intimistas às casas mais concorridas da cidade, cerca de 80 restaurantes espalhados por diferentes bairros do Rio apresentam menus especiais com entrada, prato principal e sobremesa, em faixas de preço que tornam a experiência mais acessível e convidativa. Os menus são divididos nas categorias Tradicional, Plus, Premium e Diamond, com valores que variam entre R\$ 59,90 e R\$ 149,00. A novidade desta

edição é o Menu Kids Week, criado especialmente para o público infantil, com opções a R\$ 39,90.

No menu Tradicional, os valores são de R\$ 59,90 no almoço e R\$ 74,90 no jantar. Já a categoria Plus oferece menus a R\$ 73,90 no almoço e R\$ 94,90 no jantar. Na categoria Premium, os preços são de R\$ 95 no almoço e R\$ 115 no jantar. Para quem busca experiências mais elaboradas, o menu Diamond custa R\$ 109 no almoço e R\$ 149 no jantar.

Mais do que um circuito gastronômico, a Restaurant Week já se consolidou como um dos eventos mais aguardados do calendário carioca, movimentando salões, apresentando novos endereços ao público e estimulando chefs a criarem pratos fora do óbvio. Nesta edição, receitas clássicas ganham sotaques internacionais e referências afetivas inspiradas em países como França, Itália, Argentina, Espanha e Brasil.

Entre os participantes estão casas já queridas pelos cariocas, como o Irajá Redux, Rufino Parrilla, Didier, Cantina do Claude, Teva Bistrô, Rudá, Mäska e San, além de nomes espalhados da Zona Sul à Barra, do Centro à Ilha do Governador.

Segundo Fernando Reis, idealizador da Brasil Restaurant Week, a expectativa é ultrapassar a marca de 64 mil menus vendidos nesta edição, gerando um impacto de cerca de R\$ 10 milhões na economia carioca.

SERVIÇO**RIO RESTAURANT WEEK**

Para mais informações, conferir os menus completos e a lista de restaurantes participantes: www.restaurantweek.com.br e Instagram: @restaurantweekbrasil