

**GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO**

(@RESTAURANTS\_TO\_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

**Romance  
à mesa**

Confira as experiências criadas pelos restaurantes cariocas para o Dia dos Namorados

**P**ara celebrar o Dia dos Namorados, os restaurantes cariocas prepararam menus especiais que prometem tornar a data ainda mais memorável. Com combinações exclusivas de entrada, prato principal e sobremesa, além de harmonizações com vinhos ou drinks, as casas apostam em experiências gastronômicas pensadas para compartilhar. Das mesas à luz de velas aos salões com vistas privilegiadas da cidade, não faltam opções para quem deseja brindar o amor com uma noite repleta de sabor e boas histórias. Confira abaixo:



Divulgação

**ZAGGA**

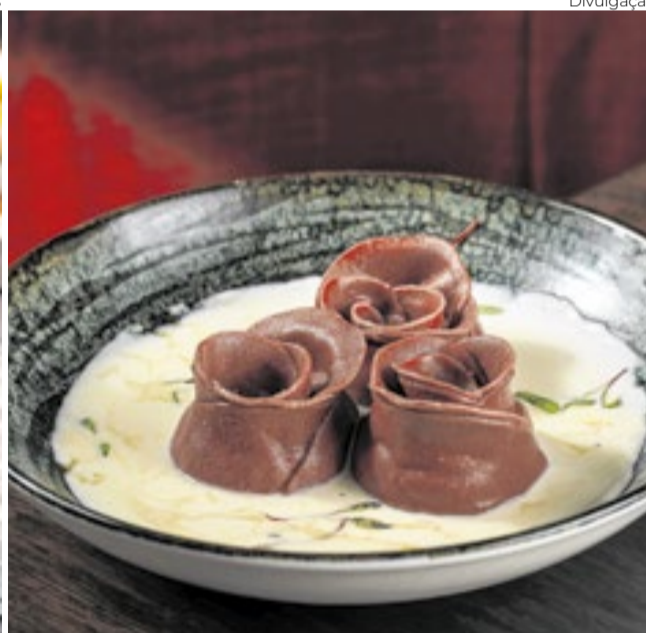
Bling Comunicação

**PATO COM LARANJA**

Agência Loba

**ELENA**

Menta Foods

**CÂM O'N**

Divulgação

**GIAPPO**

Divulgação

**D'HEAVEN**

**CÂM O'N** – A casa prepara uma ação especial para o Dia dos Namorados assinado pela chef Ana Carolina Garcia. O jantar será dividido em três tempos, começando com um mix de entradas composto por tartar de vieiras com manga verde e chilli oil; wonton cups de caranguejo; salmão gravlax e croqueta de pato. Nos principais, serão servidos dois pratos: frutos do mar, vegetais e tangerina salteados na wok e paleta de cordeiro prensada com demi-glace de tamarindo, aioli de alho assado, cogumelo paris e pickles de funcho. Para encerrar, a sobremesa reúne namelaka de chá yin e chocolate branco, toffee de bourbon com laranja, crumble e gel de maracujá, e sorvete de nata. A experiência completa para duas pessoas tem valor de R\$340 + taxa de serviço. Rua Visconde de Caravelas, 111, Botafogo. Reservas/WhatsApp: (21) 97360-0844.

**D'HEAVEN** – O restaurante oferece uma seleção especial com entrada, prato e sobremesa para celebrar o amor. A começar pelo Tartare de Saumon à la Révélation (R\$ 68), um saboroso tartar de salmão com molho especial cítrico que revela uma transformação surpreendente à mesa. Na sequência, o menu oferece o Magret de Canard, Fregola e Damascos (R\$ 164), um magret de canard rosé acompanhado de fregola sarda com textura de damascos e amêndoas. O circuito fica completo e mais doce com o La Rose d'Amour, um cupcake de chocolate com ganache de chocolate meio amargo, finali-

zado com uma delicada flor de chocolate branco, por R\$ 35. VillageMall – Av. das Américas, 3.900 - Barra da Tijuca - Piso L3. Contato: @dheavenoficial.

**ELENA** - No restaurante asiático, localizado no Horto, o chef Itamar Araújo elaborou um menu com três pratos especiais para o Dia dos Namorados. O Toro Ssam Bap, um Bluefin toro, que acompanha salada de ovos, shari, shiso, ovas e nori. Um Tartare de Wagyu coreano, acompanhado de gema curada e com pera asiática; e o Nippon burger Elena, com pão no vapor, hambúrguer de wagyu, molho especial e shiso. Já a chefe de bar Taynah de Paula elaborou um coquetel especial, o drink Fascino, um Milk Punch clarificado de iogurte com rum, morango, framboesa, licor de coco e limão (R\$52). Rua Pacheco Leão, 758 – Jardim Botânico. Tel: (21) 99972-9052.

**GIAPPO** - Para celebrar o Dia dos Namorados, o restaurante italiano, no Jockey Club, preparou uma noite dedicada aos casais, com menu especial assinado pelo chef Nao Hara. Servido exclusivamente no dia 12 de junho, a partir das 19h, o menu fechado (R\$ 350 por pessoa, com taxa de serviço inclusa) é composto entre as entradas, as opções são carpaccio de polvo ou nhoque crocante. Nos principais, sugestões como: lasanha de camarão com fonduta de grana padano ou paccheri colorata com creme de bacalhau e

burrata. Para encerrar, cookie de Nutella com sorvete de vanilla ou merengatta de frutas vermelhas. Jockey Club - Praça Santos Dumont, 31 – Gávea. Contato: @giappo.rio.

**PATO COM LARANJA** - Para celebrar o Dia dos Namorados, o restaurante prepara uma noite especial assinado pela chef Andréa Tinoco. Na unidade do Leblon, a experiência começa com o ceviche de camarão (R\$ 58), seguido pelo Salmão Wellington, servido com alho-poró, aligot de queijo Canastra e roti cítrico (R\$ 112). Para encerrar, a sobremesa "Pato e Julieta" combina queijadinha, coulis de goiabada e gelato de queijo (R\$38). O menu completo será servido por R\$188 por pessoa, mas os pratos também poderão ser pedidos individualmente. Rua Dias Ferreira, 410 – Leblon. Tel: (21) 96777-0022.

**ZAGGA** - Para celebrar o Dia dos Namorados, a pizzaria preparou um menu especial para duas pessoas por R\$ 339 pensado para a data mais romântica do ano. A noite começa com a burrata cremosa acompanhada de focaccia artesanal. Em seguida, o casal pode escolher uma pizza salgada de sua preferência e encerrar com uma pizza doce de Nutella com Brownie e Morangos. Para brindar, uma garrafa de vinho espanhol Tempranillo ou dois drinks à escolha completam a experiência. Rua Ronald de Carvalho 265, Copacabana. Tel: (21) 99905-9895.