

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Aberta a temporada de fondue

Com os termômetros em queda e o clima mais agradável típico do inverno, está oficialmente aberta a temporada de fondue no Rio de Janeiro. Tradicionalmente associado aos dias frios, o prato de origem suíça volta a ocupar lugar de destaque nos cardápios de restaurantes, hotéis e casas especializadas da cidade. Nas versões de queijo, carne ou chocolate, e até opções inusitadas como salmão crocante e Pistache Dubai, o fondue combina sabor, compartilhamento e aconchego, tornando-se uma das experiências gastronômicas mais procuradas da estação. Mesmo com um inverno mais suave do que em outras regiões do país, as noites frescas são o convite perfeito para reunir amigos, celebrar a dois ou simplesmente aproveitar o melhor da temporada à mesa. Confira abaixo:

Bistrô da Casa - Servidas de quarta a sábado, a partir das 19h, as cinco versões de fondue para duas pessoas, incluindo uma opção vegana, foram pensadas para compartilhar no jardim e à beira da piscina. Entre as criações estão os fondues de queijo tradicional (R\$ 170) e queijo trufado (R\$ 195), ambos acompanhados de pão de longa fermentação e mini batatas. Para quem prefere proteínas, a versão de carne (R\$ 175) chega à mesa com batata rostie e uma seleção de molhos da casa, como tártaro, mostarda artesanal, chimichurri e poivre. Já a opção vegana, preparada com queijo de castanha de caju, acompanha pães e legumes (R\$ 135). Ladeira da Glória 98, Glória. Tel: (21) 96585-5546.

Casa Horto - Os dias frios ganham um sabor a mais todas as quartas no P'Alma, gastrobar noturno com a vista mais emblemática da cidade, comandado pelo chef Yan Spadafiori. Em versões pensadas para compartilhar, o destaque é o Fondue Trufado, preparado com mix de queijos selecionados e trufa negra, acompanhado de tornedor de filé mignon, linguça grelhada, legumes da estação e seleção de pães (R\$ 296 - 2 pessoas ou R\$ 558 - 4 pessoas). Para sobremesa a opção é o Duo de Chocolates (R\$ 198), um mix de chocolate branco e chocolate amargo, servido com financier amanteigado, mini bolo de cenoura, biscoito champag-

ne e frutas frescas como morango, banana e uva verde. Rua Pacheco Leão 696 - Jardim Botânico.

La Villa - Na casa, localizada em Botafogo, o cliente pode encontrar o fondue de queijo (R\$ 218 - 2 pessoas). Ela leva um mix de quatro



Royal Grill



Casa Horto



Páreo

queijos servido com cesta de pães produzidos artesanalmente e salada com vinagrete Dijon. Rua Álvaro Ramos, 408 - Botafogo. Tel: (21) 2542 2771.

Loire - A grande novidade deste ano é o Fondue doce Pistache



Loire Bistrô



Vistrô da Casa



La Villa



Puli Trattoria

promete surpreender. Outro destaque é a Experiência Carte d'Hiver (R\$ 289 por pessoa), uma sequência completa que reúne Savoyarde, Bourguignonne e o fondue doce à escolha do cliente, ideal para quem deseja explorar diferentes etapas da proposta gastronômica em uma única experiência. Vogue Square - Avenida das Américas, 8585 - Barra da Tijuca. WhatsApp: (21) 98777-0123.

Puli Trattoria - Para adoçar a experiência no restaurante italiano, a pedida é o Mini Fondue de Chocolate (R\$ 42), com morango e banana. Rua Marquês de São Vicente, 90 (Villa 90) - Gávea. Tel: (21) 3851-7373.

Páreo - Perfeito para compartilhar nos dias mais frios, os fondues da casa apresenta quatro versões especiais: Fondue de Filé Mignon, acompanhado de seis molhos especiais e batata rösti (R\$ 269); Fondue de Queijo, servido com cesta de pães, aipim, cenoura, brócolis e couve-flor (R\$ 279); Fondue de Salmão Crocante, acompanhado de seis molhos especiais e batata rösti (R\$ 269) e Fondue de Chocolate, servido com morango, uva, banana, maçã, bolo de cenoura e, como novidade, churros e molho de caramelo (R\$ 96). Os fondues são servidos mediante reserva, a partir das 18h, de terça a domingo. Rua Mário Ribeiro, 410 / Jockey Club Brasileiro. Tel: (21) 99843-8813.

Royal Grill - A casa de carnes, no Casashopping, anuncia sua deliciosa novidade de inverno: o serviço diário de fondue, a partir das 18h. Entre as sugestões estão o Fondue carne (R\$265); o Fondue queijo (R\$ 250) e o Fondue chocolate (R\$150). Tem também a opção de Sequência 1: carne, queijo e chocolate (R\$ 570) e Sequência 2: carne, queijo, chocolate e 1 garrafa de vinho tinto (R\$ 675). Endereço: Av. Ayrton Senna, 2.150 - Barra da Tijuca. Telefone: (21) 93618-6310.

Dubai (R\$ 149), uma releitura da barra de chocolate pistache Dubai, que traz o creme de pistache com o verdadeiro Kadaif (massa folhada que garante textura crocante ao creme), finalizado com uma camada de chocolate meio amargo, uma combinação contemporânea que