

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Colheradas de
aconchego

Divulgação

Dos caldos clássicos às receitas inspiradas em diferentes países, as sopas e caldos ganham espaço nos cardápios cariocas

E Bastam os termômetros caírem um pouco para que as sopas e os caldos voltem a ocupar lugar de destaque à mesa dos cariocas. Nesta época do ano, restaurantes investem em menus especiais que passeiam por receitas tradicionais, como caldo verde, abóbora, batata, tomate e feijão, até preparos inspirados em diferentes gastronomias, como os lámens japoneses e as sopas peruanas. A temporada também traz festivais dedicados ao tema e uma variedade de opções para quem busca uma refeição quente, reconfortante e cheia de sabor durante o inverno. Confira abaixo as sugestões que o Correio da Manhã preparou para você:

MERCEARIA DA PRAÇA

Divulgação

MARE MARE

Divulgação

TEVA DELI

Divulgação

PEIXOTO SUSHI

Lipe Borges/Divulgação

MAYA

Lu Mattos/Divulgação

LA CARIOCA CEVICHERIA

Divulgação

TALHO CAPIXABA

Divulgação

DOIS EM CENA

DOIS EM CENA - Com a chegada das temperaturas mais amenas, o restaurante Dois apresenta o seu inédito cardápio de sopas, que será servido diariamente, a partir das 17h. O menu é formado por opções que agradam diferentes paladares: o tradicional caldo verde, preparado com couve, bacon e paio; o creme de tomate, feito com legumes e ervas frescas; o creme de brócolis com couve-flor e requeijão; a sopa de abóbora com catupiry e toque de especiarias; e o creme de feijão branco, que leva ingredientes defumados e ervas aromáticas. Todos os pratos têm o valor único de R\$39,90, incluindo o pão. Shopping Rio Sul (Av. Lauro Sodré, 4º piso, Botafogo). Tel: (21) 2244-2912.

LA CARIOCA CEVICHERIA - Com a chegada das temperaturas mais baixas, a casa apresenta o 'Laca Caldos', menu especial criado para a temporada de inverno. Entre as opções está a Parihuela, tradicional sopa peruana de frutos do mar, com polvo, lula e camarão, finalizada com leite de coco (R\$ 59). O cardápio também inclui o Chupe de

Camarones, sopa de camarão com molho peruano à base de leite de coco levemente picante, servida com ovo pochê (R\$ 55) e Caldo de Baroa, caldo cremoso de batata baroa, levemente apimentado, finalizado com leite de coco, ervas frescas e um toque especial de togarashi (R\$ 42). Rua Maria Angélica, 113 - Ipanema. Tel: (21) 2226-8821.

MARE MARE PANE E VINO, - A sanduicheria, localizada no Shopping Leblon, acaba de lançar a Pomodoro Basilico (R\$ 44,90), uma sopa de tomate com manjeriçã, stracciatella e focaccia artesanal da casa para acompanhar. Endereço: Shopping Leblon - 4º piso - Av. Afrânio de Melo Franco, 290 - Leblon. Contato: @maremare_panevino.

MAYA CAFÉ - Durante o inverno, a casa em Laranjeiras, serve diariamente duas opções de sopas e caldos, sendo sempre uma vegetariana, em um cardápio rotativo que inclui Baroa (R\$ 32), Couve-flor com gorgonzola (R\$ 32), Legumes (R\$ 32), Abóbo-

ra com Gengibre (R\$ 32), Cebola (R\$ 32), Ervilha (R\$ 32), Caldo verde com paio e couve (R\$ 41) e Creme de aipim com frango desfiado (R\$ 41). Todos os caldos são servidos com croutons. Endereço: Rua Professor Ortiz Monteiro 15B - Laranjeiras. Tel: (21) 98895-9280.

MERCEARIA DA PRAÇA - O restaurante português aposta na tradicional Açorda Alentejana (R\$ 59,90) para aquecer os dias de inverno. Típica da região do Alentejo, a receita é preparada com sopa de pão, caldo de bacalhau, caldo de camarão, molho de tomate da casa, lascas de bacalhau, especiarias e azeite extra virgem português, acompanhada de gema de ovo crua. Rua Jangadeiro, 28 - Praça General Osório, Ipanema. Tel: (21) 3986-1400.

PEIXOTO SUSHI - No restaurante japonês, em Botafogo, os clientes contam com o tradicional missoshiro (R\$ 15), tradicional sopa de soja com tofu e cebolinha e o lamen de frutos do mar (R\$ 110), caldo oriental ja-

ponês com massa oriental, Kamono, Naruto e Konuako, camarão, mexilhão, polvo lula e ovo. Rua Dezenove de Fevereiro, 49 - Botafogo. Tel: (21) 99839-3895.

TALHO CAPIXABA - As três casas da rede oferecem diversos sabores de sopas para os dias mais frios. É possível escolher entre Sopa de Abóbora com couve, Cebola, Ervilha, Legumes com frango, Batata baroa e Caldo Verde (R\$43,50 cada). Todas as sopas são servidas com pão francês ou baguete média. Av. Ataulfo de Paiva, 1022 - lojas A e B. Tel: (21) 2512-8760.

TEVA DELI - Tem novidade no cardápio da casa: a tradicional sopa de batata alemã, conhecida como Kartoffelsuppe, prato clássico e reconfortante da culinária germânica. Perfeita para os dias mais frescos, em sua versão vegetal traz alho poró e uai tofu defumado, além da linguiça plant based e pão de fermentação natural (R\$ 48). Av. Nossa Senhora de Copacabana, 1334 - Loja A). WhatsApp: (21) 97874-0081.