

Chef Alice Isha lança novo menu executivo no charmoso casarão do Sobrado da Cidade

AFFONSO NUNES

**Q**uem disse que almoços executivos não podem ter personalidade por trás de cada garfada? No Sobrado da Cidade, engravado na Rua do Rosário, aquela refeição na pausa do expediente une gastronomia autoral, patrimônio histórico e hospitalidade.

Instalado em um casarão de 1865, o restaurante lança seu novo Menu Executivo, com uma proposta que convida o público a desacelerar a rotina e vivenciar uma experiência única.

Servido de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 16h30, o menu oferece entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 86, tornando acessível uma cozinha que privilegia referências da culinária brasileira com ingredientes de excelência e técnicas modernas com a assinatura da chef Alice Isha.

A experiência começa com duas opções de entrada: a polenta cremosa recheada com ragú de cupim e pesto de agrião, ou a salada de folhas, tomate, pepino, manga e molho de iogurte com chia. Entre os pratos principais estão as iscas de linguado com cuscuz paraense e legumes; papardelle ao molho cítrico

# Uma pausa gastronômica no Centro



Divulgação



Divulgação



Divulgação



Genaro Braga/Divulgação

com peito de frango orgânico; hambúrguer artesanal de cogumelos e couve-flor; risoto de queijo com vazio nobre assado; e filé mignon suíno à parmegiana com purê de batata-doce.

As sobremesas reforçam o equilíbrio entre tradição e delicadeza: brownie de chocolate meio amargo com sorvete de creme e Vol-au-Vent Tropical com massa folhada, chantilly e frutas vermelhas.

O casarão preserva elementos arquitetônicos que contam parte da história da cidade, como a parede de 23 metros de altura e os azulejos holandeses originais. Ao longo de sua trajetória, o imóvel já abrigou armazém, sede de companhias marítimas, hotel e residência. Hoje, esse patrimônio histórico recebe moradores, turistas e profissionais da região em um ambiente onde boa gastronomia, música, arte e memória convivem. Vale frequentar a casa nos fins de semana quando músicos de choro e jazz se apresentam regularmente no horário de almoço.

## SERVIÇO

### SOBRADO DA CIDADE

Rua do Rosário, 34 – Centro  
Menu Executivo: segunda a sexta (11h30 às 16h30) a R\$ 86 (entrada + prato principal + sobremesa)

Funcionamento normal: segunda a sexta (11h30 às 17h) | sábados e domingos (12h às 18h)

- 1 - Mignon suíno à parmegiana com base de purê de batata inglesa e doce;
- 2 - Papardelle ao molho cítrico com peito de frango orgânico;
- 3 - hambúrguer artesanal de cogumelos e couve-flor;
- 4 - risoto de queijos

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

### Sushi pra comer no tubo

Depois de apostar no Maluca O Peixe, a empresária Manuela Ornelas apresenta mais uma novidade gastronômica em Copacabana. Batizada como Push Pop Sushi, a casa é a primeira no Rio a oferecer o sushi no tubo, uma nova tendência na culinária japonesa. A proposta é servir sushis em embalagens cilíndricas, práticas para consumir em qualquer lugar, sem necessidade de hashis ou pratos. O cardápio reúne nove sabores, entre versões tradicionais e autorais, com preços que variam de R\$ 34 a R\$ 54.



Divulgação

### Didier no Zona Sul

Após o encerramento das atividades de seu restaurante, o chef francês Didier Labbé será o chef convidado no próximo dia 8, para uma aula no Supermercado Zona Sul de Ipanema ao lado do expert Zona Sul Christophe Lidy, para uma aula dedicada aos grandes clássicos da culinária francesa. A experiência levará o público por uma viagem pelos sabores que marcaram a história da França, com um menu composto por Sopa de Cebola, o tradicional Coq au Vin e a clássica sobremesa Pera Belle Hélène. Ingressos no Sympla.



Mollica

### Um almoço à inglesa

O restaurante Nimbus, em Botafogo, estreia o Saturday Lunch, almoço mensal inspirado no tradicional Sunday Roast inglês. A primeira edição acontece no último sábado do mês, das 12h às 17h, com menu em quatro etapas assinado pelo chef Jimmy McLennan por R\$ 300 por pessoa. A experiência inclui pão de fermentação natural, entradas, cordeiro assado lentamente como prato principal e Tarte Tatin de maçã verde na sobremesa. A harmonização opcional será com taças de Barbera. Reservas pelo WhatsApp: (21) 99765-3465.