

GASTRONOMIA **NATASHA SOBRINHO**
(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Um domingo especial

O Dia dos Pais é um convite para desacelerar e celebrar ao redor da mesa. Para a data, restaurantes da cidade prepararam menus especiais que vão de almoços completos a sugestões criadas exclusivamente para a ocasião, reunindo entradas, pratos principais e sobremesas em combinações pensadas para compartilhar. As opções são variadas e atendem a diferentes estilos e preferências, com propostas que incluem culinária japonesa, carnes, brunchs, feijoada com vista, cerveja artesanal e o melhor da cozinha brasileira. Algumas casas ainda oferecem mimos para a data, como taça de espumante de boas-vindas e pratos colecionáveis para celebrar a ocasião. Confira abaixo a lista que o Correio da Manhã preparou para você:

Restaurantes preparam menus especiais para o Dia dos Pais com receitas exclusivas, pratos para compartilhar e experiências pensadas para reunir a família

MIRANTE DA ROCINHA – A casa promove uma edição especial da feijoada (R\$ 80) com samba para celebrar o Dia dos Pais no domingo (9), das 12h às 18h. O programa reúne buffet de feijoada à

vontade, samba ao vivo e um drinque de boas-vindas, (caipirinha ou soft drink) para cada cliente. A experiência ganha um atrativo extra com a vista panorâmica da cidade, um dos cartões-postais mais sur-

preendentes da Rocinha, ideal para um almoço em família com clima descontraído. Estrada da Gávea, 222. Tel: (21) 96906-8457.

PÁREO - Para celebrar o Dia dos Pais, o chef Marcones Deus oferece como entrada o Carpaccio de Carne de Sol, servido com vinagrete à campanha, picles de maxixe, abóbora assada e queijo coalho (R\$69). Como prato principal, o grande destaque é o Prato da Boa Lembrança – Eh Boi 2: rabada prensada ao teriyaki de ameixa, acompanhada de mil-folhas de batata e farofa crocante de shiitake (R\$149). Quem pedir a sugestão levará o prato de cerâmica com desenho do artista plástico Smael Wagner. Para encerrar a experiência, Profiteroles com calda de caramelo, chocolate e flor de sal (R\$ 44). Rua Mário Ribeiro, 410 / Jockey Club Brasileiro. Tel: (21) 99843-8813.

PATO COM LARANJA - Para celebrar o Dia dos Pais, a casa preparou um menu especial criado pela chef Andréa Tinoco, disponível durante todo o fim de semana, de 7 a 9

