



MIRANTE DA ROCINHA

de agosto, nas unidades do Leblon e da Barra da Tijuca. A experiência começa com o Bobó Frito com camarão fresco (2 unidades | R\$ 48), seguida pela milanesa de Vitella com aligot trufado (R\$ 130), com a opção de adicionar trufas frescas (+R\$ 120). Para encerrar, a chef aposta em uma sobremesa que revisita sabores afetivos: Milho em três texturas, com crème brûlée de curau e gelato de pipoca (R\$ 41). O menu especial será servido do almoço ao jantar, das 12h à meia-noite. Rua Dias Ferreira, 410 - Leblon. @patocomlaranja.

PEIXOTO SUSHI - Para celebrar o Dia dos Pais, o restaurante preparou uma programação gastronômica especial. Com menus elaborados, cortes nobres e cortesias exclusivas para reservas e pedidos antecipados, o restaurante apresenta uma seleção que promete surpreender pelo frescor e sofisticação durante todo o mês de agosto. destaque principal para o Combinado Celebração (R\$ 400 – 48 peças) com 20 unidades de Usuzukuri Salmão, 3 Sashimis Shake Toro, 3 Sashimis Atum na crosta de gergelim, 3 Sashimis



SKYLAB

Peixe Branco, 3 Sashimis Vieira, 2 Sushis Atum, 2 Sushis Shake Toro, 2 Sushis Vieira, 2 Gunkans Codorna, 2 Gunkans cream cheese com shimeji e 4 Uramakis Philadelphia Especial. Rua Dezenove de Fevereiro, 49 – Botafogo. Tel: (21) 99839-3895.

RIO TAP BEER HOUSE - Premiado por sua carta de cervejas no Flamengo, o bar vai oferecer aos pais que forem a casa acompanhados de seus filhos no Dia dos Pais (9/8), um chopp Pilsen (half) de cortesia para brindar o momento em família. Para acompanhar, o cardápio traz opções de aperitivos e comidinhas pensados para harmonizar com a gama de estilos de cervejas, destaque para o Tap Búrguer 4.0 (R\$ 58,90), um blend da casa no pão brioche, com cebola crispy, bacon crocante, queijo e aioli acompanhado de batata frita. Travessa dos Tamoios, 32 Loja C – Flamengo. Telefone: (21) 3258-4168.

RUDÄ - O menu do restaurante brasileiro, em Ipanema, para o Dia dos Pais terá de prato principal Bife de chorizo grelhado massa na manteiga de sálvia e molho ferrugem (R\$ 129). E para a sobremesa Pudim com chantilly de caramelo e paçoca artesanal (R\$ 36). Rua Garcia d'Ávila, 118 – Ipanema. WhatsApp: (21) 98385-7051.

SIGNATURES BY LE CORDON BLEU - No domingo, 9 de agosto, a partir das 12h, a casa apresenta um menu exclusivo elaborado com técnicas da alta gastronomia francesa e ingredientes selecionados. A experiência começa com um amuse-bouche de capuccino de cogumelos, nibs de cacau e espuma de leite, seguido pela entrada de ravioli de baroa e cebola caramelizada ao molho de queijos artesanais. Como

prato principal, Filé Wellington, servido com mil-folhas de batatas e molho Périgueux, preparado com trufas. Para finalizar, a sobremesa Sinfonia de Caramelo e Chocolate reúne torta de praliné, ganache de chocolate ao leite e caramelo com flor de sal. O menu custa R\$ 290 por pessoa, ou R\$ 400 por pessoa com harmonização de vinhos. Rua da Passagem, 179, Botafogo. Tel: (21) 97236-3218.

SKYLAB - O restaurante, localizado no icônico Othon Palace Copacabana, preparou um Brun-

ch Especial (R\$ 190) para celebrar o Dia dos Pais no domingo, 9 de agosto, das 12h30 às 16h, reunindo gastronomia refinada e um cenário deslumbrante. O menu, assinado pelo chef Rubens Gonçalo, contempla um buffet completo com variadas opções de entradas, pratos principais e sobremesas. Todos vão ganhar uma taça de espumante como boas-vindas, um brinde especial para abrir a celebração. Endereço: Othon Palace Copacabana Rio - Av. Atlântica, 3264 – Copacabana. Reservas/WhatsApp: (21) 97668-32



PÁREO



PATO COM LARANJA