

GASTRONOMIA

(@RESTAURANTS_TO_LOVE)



NATASHA SOBRINHO

ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Flores à mesa

Restaurantes cariocas renovam cardápios com ingredientes frescos, cores vibrantes em receitas que celebram os sabores da nova estação que está chegando

Com a chegada da primavera, os restaurantes do Rio entram em sintonia com a estação mais colorida do ano e apresentam menus que valorizam ingredientes frescos, leves e cheios de sabor. Flores comestíveis, vegetais da estação, drinques com flores e preparos delicados ganham espaço em pratos e sobremesas que traduzem a energia renovadora da primavera, convidando os clientes a viver uma experiência gastronômica marcada por frescor, criatividade e beleza. Confira o roteiro abaixo:



Puli Trattoria



Masi



Kitchin



Toerta & Cia



Babbo Osteria



Esperança Ecco

BABBO OSTERIA - O chef Elia Schramm chega à quarta temporada do projeto Tomates de Origem, com menu especial, a cara da primavera, com pratos coloridos e com variedades raras de tomates. Destaques para a Milanese d'Origine (R\$ 145), filé mignon à milanesa com salada de tomates de origem, rúcula e aioli de páprica, com risoto cacio & pepe e a Panna Cotta Pomodoro (R\$ 50), cremoso de chocolate branco e iogurte com tomates de origem macerados em açúcar demerara, limão e balsâmico. Rua Barão da Torre, 632 – Ipanema. Contato: @babboosteria.

ESPERANÇA ECO – A casa, em Laranjeiras, tem a Limonada Tie Dye (R\$ 19 - 300ml) uma limonada tradicional com chá de clitoria, PANC que tem flores ricas em antocianinas, compostos naturais associados à proteção das células

contra o envelhecimento precoce e ao auxílio no equilíbrio do organismo. O chá preparado com as flores é conhecido por seus efeitos relaxantes e por contribuir para a redução do estresse. O xarope de violeta complementa a receita da chef Verônica Moreira. Rua General Glicério 224, loja B - Laranjeiras. Whatsapp: (21) 97134-7945.

KITCHIN - Com a chegada da primavera, o restaurante de alta gastronomia japonesa, localizado no Shopping Leblon, reúne no cardápio opções que valorizam ingredientes frescos e preparos mais leves. Entre as sugestões, destaque para o Carpaccio de Polvo (R\$ 126), servido em formato de flor com raspas de limão e azeite trufado e para acompanhar o Gueixa (R\$ 44), um drinque preparado com saquê, sumo de morango, xarope de cranberry, lichia e albumina e flor no topo. Kitchin – Shopping Leblon - Av.

Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso. Tel: (21) 3190-7166.

MASI – O menu assinado por Nao Hara já é naturalmente florido, com pratos finalizados com flores comestíveis e outros adornos coloridos. Entre as sugestões estão as Vieiras com Foie Gras (R\$ 112), maçaricadas e servidas com algas frescas e pérolas de lichia, e o Camarão Gratinado (R\$ 140), acompanhado de arroz de tomate e batatas palha. Para fechar, a Banoffee Desconstruída (R\$ 64 - foto) chega à mesa com sorvete e calda de doce de leite, também ganhando o toque delicado das flores na apresentação. Hotel Nacional - Avenida Niemeyer, 769, São Conrado. Contato: @masi.rio.

PULI TRATTORIA - Para a primavera, o Fettuccine Al Gamberi e Pesto (R\$

89), com massa fresca artesanal, camarões salteados, molho pesto e tomate cereja pode ser finalizado com flores comestíveis durante a estação. Rua Marquês de São Vicente, 90 (Villa 90) – Gávea. Tel: (21) 3851-7373.

TORTA & CIA – Para a primavera, ganham destaque no menu da casa as tortas floridas como a Torta Flora (R\$ 268 – 24cm | R\$ 28 – fatia/ foto) feita com pão de ló recheado com creme maravilha e morangos, decorado com rosas de marshmallow de morango e a Torta Deleite de Coco (R\$ 218 – 21cm | R\$ 28 – fatia), com casquinha de biscoito amanteigado com coco queimado recheada com doce de leite argentino e coberta com mousse de doce de leite. Cobal do Leblon - Rua Gilberto Cardoso, 100 – lojas 15 e 16. Tel: (21) 99953-2225.