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

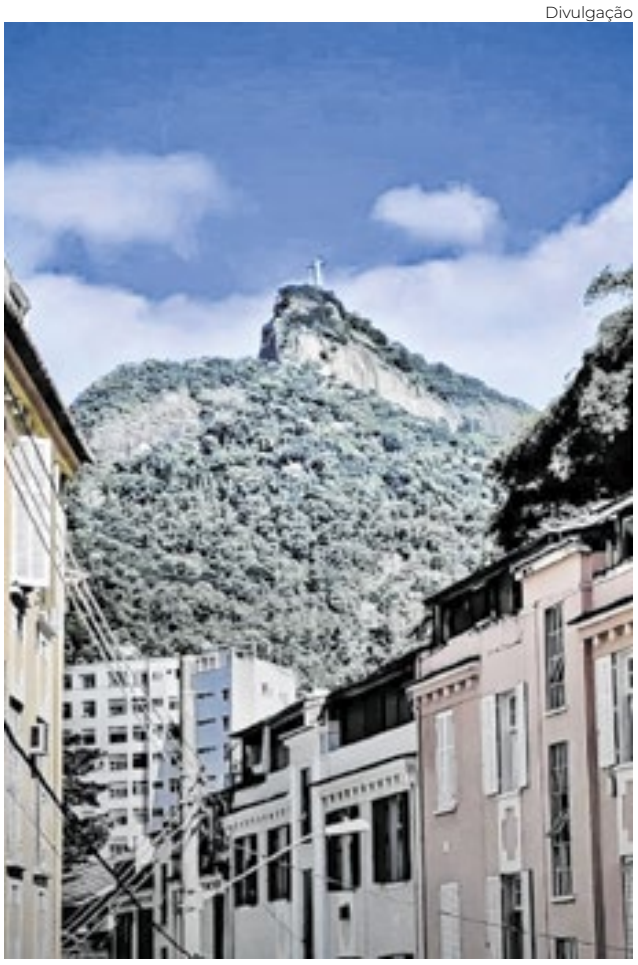
Divulgação

Esperança Eco

Divulgação

Brewteco

Divulgação



Laranjeiras, um bairro descolado que entre em seleta lista de revista britânica

Ao sabor das Laranjeiras

Revista britânica Time Out coloca Laranjeiras entre os bairros mais legais do mundo

Laranjeiras conquistou o 17º lugar na lista dos bairros mais legais do mundo da revista britânica Time Out. E a gastronomia tem tudo a ver com esse reconhecimento. Entre botecos tradicionais, restaurantes autorais e novos endereços que vêm movimentando a cena carioca, Laranjeiras vive um momento especial. O Novo Mercado São José com diversos restaurantes, a tradição do Armazém Cardosão, a comida vegetariana da Esperança Eco são alguns dos nomes que se somam a uma vizinhança já conhecida pelo charme, pela vida de rua e pela mistura de tradição e novidade. Um bairro para caminhar, descobrir novos sabores e, cada vez mais, fazer dele um destino gastronômico. Confira abaixo:

Divulgação

Casa Milà

Rodrigo Azevedo/Divulgação

Armazém Cardosão

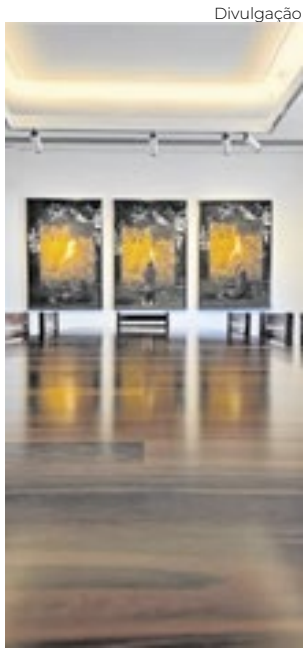
Lipe Borges/Divulgação

Maya

Divulgação

Cura Bar

Divulgação



Trégua

ARMAZÉM DO CARDOSÃO - Fundado em 1954 e reconhecido como Patrimônio Cultural Carioca pelo Instituto Rio Patrimônio da Humanidade (IRPH), o endereço atravessa gerações mantendo viva a essência dos antigos armazéns brasileiros, onde comida, conversa e cultura dividem a mesma mesa. A cozinha tem como protagonista a culinária brasileira em sua forma mais afetiva, destaque para a Feijoada completa (R$ 89,90 – individual ou R$ 169,90 – 2 pessoas). Rua Cardoso Júnior, 312. Tel: (21) 96491-7924.

BREWTECO – O Bar abriu unidade no novo Mercado São José, com dois ambientes e 10 torneiras de chope. No cardápio, opções de petiscos como o Bolinho de Arroz Queijudo (2 unidades R$ 20 - 4 unidades R$ 35) e pizzas como a Catuperone (R$ 65) com molho de tomate pelati, fior di latte, tapenade de azeitona, pepperoni e Catupiry®. Endereço: Rua das Laranjeiras, 90. WhatsApp: (21) 972514483.

CASA MILÀ - Foi durante um intercâmbio na Espanha que Lucas Leal, administrador carioca, se apaixonou pelo clima boêmio de Barcelona. A experiência acabou servindo de inspiração para a criação da casa, instalada nos arredores da Praça São Salvador. O nome é uma referência ao famoso edifício catalão projetado por Antoni Gaudí. A influência espanhola aparece na decoração e, principalmente, no cardápio, que combina referências da cozinha espanhola com sabores e receitas brasileiras. Entre as sugestões, a Milanesa Milà (R$ 56) acompanhada de purê de batata. Outra pedida é a Mini Paella de Frutos do Mar (R$ 62), preparada com polvo, lula, camarão, mexilhões e cubos de peixe. Rua Esteves Junior, 28. Contato: @casamilarj.

CURA BAR – O típico boteco raiz com toques contemporâneos fica dentro do novo Mercado São José. O cardápio variado inclui itens como o pf de carne assada (R$ 45), com arroz de brócolis, batata chips da casa, feijão e saladinha e o picadinho com ovo frito, vinagrete de couve e farofa (R$ 45). Drinques como o Banho de Pipoca (R$ 25), feito com vermute de mel com ervas e flores, maracujá, pipoca, sálvia e chips de coco também fazem parte da casa. Rua das Laranjeiras, 90 - terraço. @curabar.rj.

ESPERANÇA.ECO – A casa nasceu em Laranjeiras, e não por acaso. foi nesse bairro que a chef Verônica Moreira cresceu e decidiu empreender. Mais do que um restaurante, é um espaço que reflete o espírito do Rio: leve, criativo, diverso e afetivo. A comida é vegetariana e vegana, feita com ingredientes frescos e orgânicos. Um dos destaques do menu é a nova "salada incrível", com bombons de queijo de cabra enrolados em pistache, folhas mistas, uvas assadas, morangos defumados, molho de mostarda e mel e croutons de fermentação natural (R$ 48). A programação das noites de quarta e quinta-feira tem o chef Tiago Bier, especialista em culinária japonesa vegana, que assume a cozinha com um menu autoral (R$ 72,90 o combinado com 16 peças). Rua General Glicério 224, loja B. Whatsapp: (21) 97134-7945.

MAYA CAFÉ - Há 18 anos no bairro, o espaço do casal Ricardo e Karina, moradores de Laranjeiras, viu o comércio da região nascer e se transformar, e viu também famílias aumentarem, clientes que chegavam sozinhos e hoje voltam com os filhos. No menu, o sanduíche que faz parte desde sua abertura e é sucesso absoluto: o Benedito (R$ 39), com recheio de pastrami fatiado fino na baguete com gergelim e banhado no molho secreto da casa. E o Bolo Uau! (R$ 28), bolo de chocolate mergulhado em brigadeiro quente desde 2008, são símbolos de um bairro inteiro que se reconhece nesses sabores. Rua Professor Ortiz Monteiro 15B – Laranjeiras. Tel: (21) 98895-9280.

TRÉGUA - Depois de deixar o pequeno endereço na Rua das Laranjeiras, o restaurante dos chefs Ana Paula Souza e Victor Lima, ganhou uma nova casa no mesmo bairro. Agora, o restaurante funciona na cobertura do Telhado, espaço multicultural e galeria de arte instalado em um edifício histórico de Laranjeiras. A mudança também marcou uma nova fase para a dupla. Em meio a obras de arte, móveis de época e uma cozinha aberta, o chefs recebem poucos comensais por noite, em dois turnos, para uma experiência de cozinha contemporânea. O valor do menu degustação é de R$ 600 por pessoa, sem bebidas. Rua das Laranjeiras, 371. Reservas: (21) 3149 -2633.