

GASTRONOMIA

(@RESTAURANTS_TO_LOVE)

NATASHA SOBRINHO

ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Matheus Ramos/Divulgação

Charmosinho



Divulgação

Frisson



Rodrigo Azevedo/Divulgação

Suibi

O fogo continua!

Botafoogo mantém o ritmo acelerado de novidades e reafirma sua vocação como um dos principais polos gastronômicos do Rio



Gianne Carvalho/Divulgação

Bar São Miguel



Divulgação

Crudo Bar



Divulgação

Zagga

Se Laranjeiras entrou recentemente no radar internacional, Botafoogo mostra que continua com fôlego de sobra quando o assunto é gastronomia. Há alguns anos, o bairro se consolidou como território fértil para bares, restaurantes e projetos autorais e 2026 confirma que esse movimento está longe de desacelerar. Entre novas aberturas, mudanças de endereço e casas que renovam suas propostas, Botafoogo segue atraindo chefs e restaurateurs e ampliando um circuito que vai do balcão descontraído à alta gastronomia. O resultado é um Botafoogo que continua fervilhando: democrático, múltiplo e com novidades suficientes para justificar novas e frequentes incursões gastronômicas pelo bairro.

BAR SÃO MIGUEL – A casa surge em Botafoogo como um destino próprio para quem busca coquetelaria, sofisticação e uma atmosfera envolvente. Projeto mais novo do restaurateur Marcelo Torres, o bar ganha identidade independente dentro de um suntuoso casarão tombado cercado por obras de arte e vegetação. Com 10 cocktails autorais no cardápio, além de uma seleção de clássicos, Laura Paravato assina uma coquetelaria autoral com sotaque brasileiro. Dê uma para O Devaneio (R\$ 39), releitura tropical do clássico Tom Collins com gim, cordial de limão e jasmin, hortelã, bitter de laranja e soda de água de coco. Para acompanhar os drinks, a casa oferece pratos e entradas pensados especialmente para compartilhar, entre as opções estão o Mini Bulova de Camarão (R\$ 38), ovos de codorna empanados com massa de camarão e as Bochechas de Porco Braseadas (R\$ 46). Rua Assunção, nº 33 – Botafoogo. Contato: @saomiguelrestaurante.

CHARMOSINHO – Depois de Niterói, a galeteria dá um novo passo em sua trajetória e inaugura sua terceira unidade, desta vez em Botafoogo. Com aproximadamente

500m² e capacidade para receber até 250 pessoas, a nova unidade ocupa o imóvel que anteriormente abrigava o Pavilhão e tem como um dos grandes atrativos o rooftop, ideal para encontros e confraternizações. No cardápio, o protagonismo é do tradicional galeto (a partir de R\$ 58), acompanhado de carnes, guarnições e receitas que homenageiam a cozinha afetiva brasileira. Rua Sorocaba, 600 – Botafoogo.

Contato: @galetocharmosinho.

CRUDO BAR – Depois de conquistar uma legião de fãs na antiga janelinha do Be+Co, o Crudo Bar, criado pela chef Monique Gabiatti, está de volta a Botafoogo. O projeto, que nasceu no fim de 2020, ganha novo endereço, pertinho do Polvo Bar, também comandado pela chef. A proposta continua a mesma: valorizar o sabor

original dos frutos do mar, com uma cozinha que transita principalmente entre as referências japonesas e peruanas. No cardápio, pratos dedicados à cozinha autoral da chef como ceviches, tiraditos, tostadas, taquinhos, conservas do mar. Rua General Polidoro, 156. Contato: @crudobar.

FRISSON – O novo endereço de Botafoogo para quem gosta de música, bons drinks e clima descontraído. Instalado na Rua Dezenove de Fevereiro, o bar aposta em vinil, discotecagem e comidinhas, criando uma atmosfera que mistura música e gastronomia. A programação reúne DJs e diferentes estilos musicais, sempre com os discos como protagonistas. Rua Dezenove de Fevereiro 190. Contato: @frissonrio.

SUIBI – O restaurante de culinária japonesa autoral, comandado pelo chef Sei Shiroma, acaba de abrir sua segunda unidade, em um casarão de dois andares, em Botafoogo. O cardápio reúne sushis, cortes de peixe, gyozas e pratos quentes, com criações que combinam técnicas e ingredientes japoneses. Na cozinha quente, aparecem pratos como o Gyu Katsu Karê (R\$ 79), fraldinha à milanesa com molho karê da casa, e o Salmon Kamameshi (R\$ 79), entre os pratos tradicionais, está o Dourado Den Miso (R\$ 84). Rua Dona Mariana, 18. Contato: @suibi.restaurant.

ZAGGA PIZZA BAR – A casa acaba de inaugurar sua segunda unidade em Botafoogo. À frente da expansão está o empresário e pizzaiolo Matheus Garcia, que aposta em um modelo de operação com foco no delivery, sem abrir mão da experiência presencial. A nova casa tem mesas para atendimento no salão, permitindo que os clientes também desfrutem das pizzas recém-saídas do forno no local. Entre os destaques do menu do Zagga estão as pizzas Carbonara (R\$ 73), Parma (R\$ 76) e Burrata (R\$ 76), além das opções doces, como a pizza de Nutella com brownie e morangos. Rua Visconde de Ouro Preto, 05 – Loja E. WhatsApp: (21) 99905-9895.