

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

Divulgação



CASA MILA

Divulgação



L'ENTRECOTE DE PARIS

Divulgação



SABORES DE GABRIELA

Divulgação



MASSERINI CUCINA

Um prato, muitos destinos

Rio Restaurant Week reúne mais de 50 restaurantes em uma edição que convida a passear pelos sabores do Brasil

Conhecer um restaurante novo, experimentar um prato diferente ou finalmente visitar aquela casa que há tempos desperta curiosidade. Tudo isso fica ainda mais convidativo quando a experiência vem acompanhada de preços especiais. É essa a proposta da 32ª edição da Rio Restaurant Week, que movimenta a cena gastronômica carioca até 6 de dezembro, reunindo mais de 50 restaurantes em diferentes bairros da cidade.

Com o tema "Brasil de Norte a Sul – Uma viagem gastronômica pelas cinco regiões do país", o festival deste ano é um convite para explorar a diversidade da cozinha brasileira sem sair do Rio. A inspiração vem dos ingredientes, das receitas e das tradições do Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul, que chegam aos cardápios pelas mãos dos chefs em interpretações que passeiam entre a memória afetiva e a criatividade contemporânea.

Mais do que uma oportunidade de comer bem pagando menos, a Restaurant Week é uma boa desculpa para sair da rotina e ampliar o roteiro gastronômico pela cidade. Os restaurantes participantes criam menus exclusivos, com entrada, prato principal e sobremesa, em diferentes faixas de preço. É a chance de conhecer casas que ainda não entraram no roteiro, experimentar propostas de chefs e voltar a endereços conhecidos por uma nova perspectiva.

Os valores começam em R$ 59,90 e chegam a R$ 149,90, de acordo com a categoria e o período da refeição. São quatro modalidades: Tradicional, Plus, Premium e Diamond. Algumas casas também oferecem o Menu Kids Week, por R$ 39,90.

Entre os participantes estão endereços como Amelie, Casa Milà, Belém Belém Amazônia, Zazá Travessa, Oki Oki, Irajá Redux, Masserini Osteria di Mare, Sardinha Taberna, Tragga e Cantina do Claude, Royal Grill além de muitas outras opções espalhadas pelo Rio. A lista contempla diferentes estilos de cozinha e ambientes, reforçando o convite para transformar o festival em um roteiro de descobertas gastronômicas.

Divulgação



SABOR PERUANO

Divulgação



TRAGGA DEL MAR

Divulgação



TRAGGA

Divulgação



CANTINA DO CLAUDE

Confira as categorias e os valores:

Tradicional: R$ 59,90 (almoço) e R$ 74,90 (jantar).

Plus: R$ 73,90 (almoço) e R$ 94,90 (jantar).

Premium: R$ 95,00 (almoço) e R$ 115,00 (jantar).

Diamond: R$ 109,00 (almoço) e R$ 149,00 (jantar).

Kids Week: R$ 39,90.

SERVIÇO

32ª RIO RESTAURANT WEEK
até 6/12
Menus de R$ 59,90 a R$ 149,90
Cardápios, restaurantes participantes, endereços e horários: www.restaurantweek.com.br
Instagram: @restaurantweekbrasil