

Cliente: CADEG

Data: 27/05/2016

Assunto: Gastronomia de inverno

Veículo: Globo Online

Seção: Rio



The image is a screenshot of a web browser displaying a news article from Globo Online. The page header includes the Globo logo, navigation links, and a search bar. The article title is "Veja opções de comidas e bebidas com preços camaradas para aquecer o corpo neste frio fim de mês". The article text discusses various winter dishes and drinks available in Rio de Janeiro, such as feijão carioca, caldo de batata baroa, and sopa. It also mentions a festival of soups and provides contact information for several restaurants.

6h00
LETRA

Veja opções de comidas e bebidas com preços camaradas para aquecer o corpo neste frio fim de mês

Foi mais difícil levantar da cama hoje? Não tem problema, acontece com todo mundo... É tempo de preguiça mesmo. Com a queda constante na temperatura, o peixe popular consagra-se como hábito corriqueiro e se conjuga a outro: o da gula. De olho nisso, restaurantes, bares, cafés e lanchonetes da cidade antecipam um cardápio de comidas e bebidas quentinhas, normalmente só lançados em junho, quando o inverno dá as caras. Há massas, bebidas inusitadas — como o mate com canela do Meganatte —, sopas, cremes, fundidos, caldos e curries. Aqui, pré-selecionamos para você algumas opções que não prejudicam o bolso — afinal, também é fim de mês. Anima-se a sair da cama para esquentar o corpo de uma maneira ainda mais gostosa? De acordo com as previsões climáticas, até quarta-feira, o Rio terá máximas que não ultrapassarão 28°C. Coma e cante!

Feijão com visual e sabor especial

Olha só que graça é o caldo de feijão carioca do Armazém Devassa! Ele é servido em três potinhos, e acompanha bacon e cebolinha. Custa R\$ 13,90. **Armazém Devassa:** Hotel Mar Ipanema, Rua Visconde de Pirajá 539, Ipanema — 2512-2051.

Dá um caldo legal!

Já que o tempo esfria, o restaurante Quintal, em Campo Grande, preparou um menu especial de caldos: tem de batata baroa com camarão (R\$ 19) e batata baroa com filé (R\$ 19). **Restaurante Quintal:** Rua Laraquê 1.608, Campo Grande — 3384-6398.

Para trazer fortuna, no dia 29

A rede Spoleto acaba de lançar o Festival do Nhoque, com novos sabores da massa: o de abóbora com molho de camarões (na foto) custa R\$ 26,90. O prato com molho bolonhesa sai a R\$ 15,90. **Spoleto:** Center Shopping, Rua Geremário Dantas 404, Jacarepaguá — 3529-8222.

Um estouro de sabor

O Bistrô Santa Satisfação, em Copacabana, criou uma receita de sopa bem inusitada. O caldo de tomate com parmesão é servido com pipocas dentro e fora do prato. A combinação divertida ao paladar custa R\$ 22,50. **Bistrô Santa Satisfação:** Rua Santa Clara 36, Copacabana — 2253-9349.

Fortura que vem do Sul do país

No restaurante Costelão, na Cadeq, o barreado é assinado pelo chef Jimmy McManis, o ogro do programa "Mais voce", de Ana Maria Braga. Típico do Rio Grande do Sul, o prato (R\$ 95, para duas pessoas) é assado por 12 horas na brasa e preparado com costela, bacon, legumes e temperos. **Costelão Cadeq:** Rua Capitão Felix 110, Benfica — 2589-0022.

Mistura que dá gosto

Já pensou na combinação de leite, mate, canela e chocolate? Os ingredientes formam a bebida batizada de Meganella (R\$ 8,50), da rede Meganatte. Ela é servida quentinha, numa caneca de vidro generosa. **Meganatte:** Shopping Tijuca, Avenida Maracanã 987, Tijuca — 2565-7573.

Novidade quentinha no Centro

O Teatro Rival, no Centro, reabrirá com saborosas novidades. O restaurante da casa tem a assinatura da chef Kátia Barbosa, do Aconchego Carioca. Os caldinhos de abóbora com gengibre e de feijão são deliciosos e custam R\$ 15,90 (cada). **Teatro Rival:** Rua Álvaro Alvim 33/37, Centro — 2240-4469.

Um valeão em eludição

Com a aproximação do inverno, o Carmelo Armazém, no Flamengo, preparou uma temporada especial de sopas. Os pratos são servidos todos os dias, sempre dentro de um robusto pão italiano. A de baroa com alho-poró custa R\$ 24,90. **Carmelo Armazém:** Rua Corrêa Dutra 39, Loja A, Flamengo — 2537-7941.

Doce farra gastronômica

Já ouviu falar em fondue de churros? No Rosita Café, na Barra, essa delícia existe! Os tubinhos crocantes de massa, aquecer e canela podem ser pincelados em recipientes com doce de leite argentino. Para amenizar o doce, pedaços de queijo da Serra Canastra. A farra gastronômica custa R\$ 53. **Rosita Café:** Downtown, Av. das Américas 500, Barra — 3084-5202.

Ea quero moicotô!

Na segunda-feira, o Boteco Cariquinha, na Lapa, dá início ao seu 6º Festival de Sopas. São 16 opções de sabores, todos os dias, com preços que variam entre R\$ 16 e R\$ 30. O caldo de moicotô com legumes custa R\$ 17,99. **Boteco Cariquinha:** Av. Gomes Freire 822, Centro — 2522-3025.