



JAPA QUENTE, ARGENTINO NA ÁREA E FIM DO MISTÉRIO

As novidades mais saborosas da cidade

Orange Time. Para acompanhar a porção de croquetes de migas — José Renato Antunes / Divulgação

FORNARELLA BIRRAL
2020/02/10 10:00 - atualizado em 2020/02/10 10:00



BOTECO DA JULIETA



Orange Time. Para acompanhar a porção de croquetes de migas — José Renato Antunes / Divulgação

O Julieta Bar (2222-1278), na Casa Julieta da Serpa, acaba de lançar uma coleção de coquetéis e petiscos de bar harmonizada, com bolinhas e palatinhos de queijo, croquetes e mini-hambúrgueres (R\$ 35, a dupla).

— A ideia é que você deguste o petisco, beba o drink, e o sabor de cada um fique preservado — ressalta Daniel Milho, bartender que assina as combinações. — Busquei receitas mais equilibradas no álcool e no paladar para nenhuma parte se destacar mais que a outra.



Prosecco. Apimentado, o coquetel acompanha os petiscos crocantes de queijo bruto com geleia de pimenta dedo-de-moça — José Renato Antunes / Divulgação

As bolinhas de queijo — feitas só com provolone — chegam ao balcão com um coquetel clássico, o New York Sour, com bourbon, limão-siciliano, xarope de açúcar e vinho tinto. Para acompanhar os croquetes de migas a pedida é mais cítrica, o Orange Time, com vodka de laranja, limão, licor de ervas e Aperol.

AINDA TÁ RUSSO!



Casa Urêk. Frango frio (R\$ 30), acompanhado com manteiga de ervas, com arroz à pilonchosa e batata soloteia — Divulgação

Domínguez tem decisão em campo e na mesa. É que duas das novidades do cardápio da Casa Urêk (2020-2024), tradicional alemão no Centro, têm origem russa e espanhola, pratos que se enfrentam por uma vaga nas quartas de final da Copa.



Paella Valenciana no cardápio da Casa Urêk — Divulgação

Representando a seleção azulista está o frango Kiev (R\$ 39), acompanhado com rascogna de ervas, com arroz à pilonchosa e batata soloteia. Defendendo a outra equipe, a Paella Valenciana (R\$ 65).

É JAPA QUENTE



Amami Shimizu, com caldo de porco e kimchi picante e fermentado com vegetais frescos — Rio Art Cam / Divulgação

Sucesso total no ano passado, o Festival de Lâmen do Anami (2020-2028), em Copacabana, está de volta até 5 de agosto. O kimchi lâmen, com caldo de porco e kimchi picante e fermentado com vegetais frescos (R\$ 36) é uma das três receitas inéditas criadas por Ailisa Okura para 2018. Outras novidades são o misô lâmen, com caldo de porco, misô, cebolinha, milho e carne de porco (R\$ 38) e o lâmen lâmen, com o caldo de porco com limão (R\$ 39).



Lâmen lâmen, do Anami, com o caldo de porco com limão — Rio Art Cam / Divulgação

Só para lembrar, as outras opções são o gamocha lâmen, tradicional com carne de porco, massa de peixe enrolada, ovos cozidos, alga, cebolinhas e broto de bambu (R\$ 38), chashu lâmen, com cozido de porco (R\$ 42), o vegetariano tan men (R\$ 36), à base de caldo de vegetais, e o nago Lâmen, com cebolinhas frescas (R\$ 28).

Para acompanhar, yakimeshi de vegetais, ago gyoza frito de porco, tori kasa (brango crocante com gengibre), e o kakiage de vegetais (R\$ 15, cada).

ARGENTINO NA ÁREA



Quilates. Restaurante açorês no Praca na Cozinha — Quilates_Pedreira / Divulgação/Quilates Pedreira

Rafaelito em Bizúlo, o argentino Gustavo Rinkovich volta ao Rio nesta terça para uma sala no Praca na Cozinha (3449-1002), no Jardim Botânico.



Sopa de abóbada branca, com milho e manjericão — Daniel Batista / Divulgação

Ele vai ensinar três pratos (R\$ 200): um tiradito de peixe com frutas vermelhas e abacate, lã gelada com purê de gergelim e legumes cozidos e uma sopa de chocolate branco e naranjã.

No Regito dos Lagos, o chef se dedica à tábica de churrascaria La Churreria, ao lado de Gonzalo Vidal, e comanda a cozinha do Rocka Beach Lounge.