

SEGUIR +

VOLTAR PARA A HOME

Sobre o blog

Carioca que é carioca sabe que sempre tem que ser saideira. Depois da praia, depois do cinema, depois da noitada, depois do décimo bar, não importa. E aqui estamos para mostrar para vocês as melhores pedidas, para antes, durante ou depois. E aí, vai uma saideira?

Sobre os autores



MARINA GONÇALVES



Do subúrbio à Zona Sul, do rock ao samba, da praia ao boteco, não importa: o Rio é o meu lugar. Com saideira, de preferência



MARCELLA SOBRAL



Marcella Sobral é jornalista, carioca e tricolor. Aproveita ao máximo a mistura do Rio, circulando entre endereços tradicionais e populares, com o mesmo figurino. Adora descobrir

Ricardo Lapeyre e Gustavo Rinkevich preparam menu a quatro mãos no Laguiole

30/05/2018 06:00

O chef Ricardo Lapeyre, que comanda o Laguiole, no MAM Rio, apresenta menu a quatro mãos com o argentino Gustavo Rinkevich, do Rocka Beach Lounge & Restaurant, nesta quarta-feira, dentro do Laguiole Lab. Criado pelos chefs, o menu conta com cinco etapas (R\$ 150).

Para começar, a famosa terrine de pato com pistache, de entrada, e versões mini de pickles de legumes, de brulée de pupunha com ikura, e de gravlax, preparado com namorado e vinagrete de maçã verde completam a experiência. Já Rinkevich traz plateau de charcuterie composto de dois charcuteries artesanais e tomate fresco ralado. O chef também passeia no salão com apetitosa sopa de foie gras com atum defumado e caviar de manga; além do caneloni de nabo com cavaquinha, abacate, wasabi. Depois, beterraba com creme de caviar, preparado por Rinkevich.



Pode entrar. Airbnb.



Airbnb Brasil

RESERVE AQUI.

Recomendadas para Você



LINK PATROCINADO

[Fotos] "Ó loco, meu!" Venha ver o patrimônio de Faustão!

desafiomundial

