

CONTEXTO

ASSESSORIA DE IMPRENSA

Cliente: Alameda	
Veículo: Site SRZD	Data: 11/08/2011
Colunas/editoria: Últimas Notícias	Pág(s):



Últimas Notícias

Dia dos Pais com opções saborosas

Chico Junior | Chico Junior | 11/08/2011 09h09



O Dia dos Pais está aí, domingo próximo. Muita gente prefere se reunir para um almoço caseiro, mas outros optam pela comodidade de uma refeição em um dos inúmeros restaurantes da cidade. No Rio de Janeiro, opção é o que não falta. Recomenda-se, porém, reservar com antecedência, pois, como se sabe, o Dia dos Pais é uma daquelas datas que os restaurante enchem.

No tradicional **Albamar**, ali perto da Praça XV, especializado em frutos do mar, os chefs Luiz Incao e Adilson Batista sugerem de entrada o combinado Albamar - camarão, lula, polvo, bolinho de bacalhau (R\$ 55). Para o prato principal, o bacalhau à Lagareiro com batatas ao murro e brócolis (R\$ 86) ou a costeleta de tambaqui assada (foto acima) com risoto de castanha do Pará e azedinha (R\$ 58). De sobremesa, panna cota de manga & tangerina em emulsão de espumante rosé com pêssego (R\$ 19).

Outra opção para o dia é o cardápio 'Estação do Camarão' com sugestões como brochette de camarão indiano com arroz de jasmim ao molho de frutas secas (R\$ 55), ravioli gigante de camarão gratinado ao molho de tomate fresco e rúcula (R\$ 55) e frigideira de camarão com tagliatelle de legumes ao molho bisque de siri ao manjeriço (R\$ 55).

CONTEXTO

ASSESSORIA DE IMPRENSA

Cliente: Alameda	
Veículo: Site SRZD	Data: 11/08/2011
Colunas/editoria: Últimas Notícias	Pág(s):

Alameda



No estrelado Alameda, em Botafogo, a sugestão do chef Patrick Bolle é um menu a R\$ 66, incluindo entrada (carpaccio de salmão maturado e caponata com fundo de alcachofras e coulis de cebola roxa), prato principal (espetinho de camarão e queijo de coalho com risotinho de goiaba e cachaça, na foto acima, ou confit de pato com creme de cogumelos e esgargôs, mousseline de batata doce trufada e tomate assado) e sobremesa (bavaroise de caramelo com minestrone de frutas frescas ao coulis de maracujá).

Dom Camilo

Especializado em gastronomia italiana e frutos do mar, o Don Camillo, em Copacabana, também criou um menu especial para o Dia dos Pais. A entrada sugerida é a brusqueta de trufa (torradas de pão italiano com molho de ervas finas e trufas) por R\$ 29, seguida das opções de pratos principais: linguini do papai (massa com camarões médios, abobrinha e tomate cereja) por R\$ 49 ou a porqueta à romana (leitão de leite desossado, recheado com lombinho e ervas assado com batatas) por R\$ 44,50. Outra novidade em comemoração à será o vinho de sobremesa Passito Romandiola, servido em taça pelo valor de R\$ 24,50 e aconselhado para acompanhar a sugestão do doce tiramisu (biscoito inglês com creme de mascarpone, café e cacau) por R\$ 13,50.

CONTEXTO

ASSESSORIA DE IMPRENSA

Cliente: Alameda	
Veículo: Site SRZD	Data: 11/08/2011
Colunas/editoria: Últimas Notícias	Pág(s):

La Cigale



No Leblon, o La Cigale serve buffet assinado pela chef Ana Ribeiro, em homenagem ao Dia dos Pais. Entre as sugestões, verdes orgânicos, camarões, pistache, vinagrete de laranja e grand marnier; bandeja de salmão marinado com ovos de codorna com velouté Saint germain ou ainda ceviche de frutos do mar (foto) com (polvo, lula, mexilhão, kani kama, camarão, ostras. Já na parte de quentes, trouxinha crocante de frango defumado e cebola confit; pernil de cordeiro assado com chutney de hortelã; risoto de açafrão com camarão grelhado ou ainda o medalhão de filet mignon ao molho marsala. O buffet sai a R\$ 72 o quilo.

Espírito do Chopp

A tradicional picanha na tábua é a aposta do Espírito do Chopp. Carro-chefe do restaurante o prato traz 600 gramas de picanha, acompanhados de arroz à grega, molho à campanha, alho frito, cebolas e banana (R\$ 87,90). Para acompanhar, o chope gelado (R\$ 4,20) combina perfeitamente com a descontração da Cobal do Humaitá. E, por fim, a tradicional musse de chocolate (R\$ 7,90) fecha o programa.

CONTEXTO

ASSESSORIA DE IMPRENSA

Cliente: Alameda	
Veículo: Site SRZD	Data: 11/08/2011
Colunas/editoria: Últimas Notícias	Pág(s):

Jantar Nomangue

Em vez de almoço, o Nomangue, em Botafogo, optou pelo jantar. O chef Vaval (na foto de Carolina Amorim) sai da cozinha para o salão, para apresentar o menu de Dia dos Pais. Qual é a sobremesa mais adequada ao prato que escolhi? Como harmonizar o vinho ao meu pedido? O que motivou a criação desta receita? Vaval irá conversar com os clientes sobre suas sugestões, dar dicas de preparo dos pratos e trocar receitas. A ideia é tornar a comemoração ainda mais prazerosa e divertida, especialmente para os pais gourmets.

De qualquer maneira, há um menu especial (R\$ 38) que traz opções de entrada, prato principal e sobremesa. Para começar, antepasto de abobrinha com camarão ou mix de frutos do mar, guarnecidos por torradas. No prato principal, as opções são truta com arroz com lula e brócolis ou camarões no azeite de ervas com arroz e legumes. Já para a sobremesa, Vaval sugere merengue de banana e tortinha de maracujá.



Alameda. Rua Visconde de Caravelas 113 - Botafogo. Tel (21) 2527-2203 e 2527-9662. www.alamedarestaurante.com.br.

Albamar. Praça Marechal Âncora, 184, Centro. Tel: (21) 2240-8378 / 2240-8428. www.albamar.com.br. Estacionamento gratuito no local.

Don Camillo. Av. Atlântica, 3056 - Copacabana. Tel: (21) 2549-9958 e 2255-5126. www.doncamillo.com.br.

Espírito do Chopp. Rua Voluntários da Pátria, 446, lojas 3 A e 4 A - Cobal Humaitá. Tel: (21) 2266-5599

La Cigalle. Rua Aristides Espínola, 88 lojas A/C- Leblon. Tel: (21) 2279 4473.

Nomangue. Rua Visconde de Caravelas, 180 - Botafogo. Tel: (21) 2225-4028 e 2286-2579. www.nomangue.com.br