



Gastronomia

Odir Almeida



San Pietro no pacotinho do Espírito Santa

Santa vive nas alturas, especialmente a esta altura do ano, quando é cenário de um dos mais simpáticos festivais da cidade. Nesse adorável sobe e desce de ladeiras, a cada dia se esbarra com um espaço novo, transadinho e bacana. Os bares e restaurantes pipocam por ali. Só esse ano, 26 casas participam do evento, acenando com um cardápio para lá de variado. Você tem fome de quê? Se for de comida brasileira, está quase tudo lá. Do nordestino Arnaudo, com sua carne-de-sol imbatível, às mineirices chiques do Aprazível ou a simplicidade cinco estrelas do Bar do Mineiro, onde se come pastel de feijão (pode?) e uma das melhores feijoadas da cidade. No Espírito Santa, lá está o melhor da exótica culinária do norte do país, um dos poucos espaços cariocas a acenar com um cardápio amazônico. À propósito, conhece mangarataia ou maniçoba? Não? Pois tá uma rara oportunidade de provar desses pratos deliciosos, criados pelos índios, intocáveis até hoje. A cozinha do Norte do Brasil é uma das poucas do mundo

que não sofreu qualquer influência ou alteração de fora. Continua a mesma desde sempre, pois em Santa tem. ...Tá um ótimo motivo para você embarcar no primeiro bondinho que cruzar o seu caminho.

A Montmartre brasileira abriga ainda casas que há tempos viraram referência de boa cozinha da cidade. Quem nunca foi ao Sobrenatural, não sabe o que está perdendo. Servem os melhores peixes e frutos do mar do pedaço. E na Adega do Pimenta, o alemão nota mil do bairro? Não deixa a bandeja cair jamais. Entra ano, sai ano, continua em forma. E tem ainda os doces portugueses da Dona Alda; as cervejas gélidas do Mike's House, o japa transadinho Sansushi, o charme do Jasmim Manga e mais, bem mais...Ah, e degustação de cachaça da carioquíssima Magnífica, que faz um bonito nos melhores restaurantes do país. E lá fora também.

Luciana Fróes

Festival Gastronômico na Sexta da Paixão

O pólo gastronômico de Santa Teresa, que assume maiores proporções a cada ano devido à qualidade e diversidade, vem mais uma vez se aliar à Semana Cultural em Santa, oferecendo deliciosos pratos alusivos à ocasião. Para atender aos milhares de visitantes do evento, 24 bares, restaurantes, casas que servem culinárias as mais diversas – da alemã à japonesa, passando pela cozinha brasileira, é claro – capricharam nos cardápios. O forte, como reza a tradição, são os pratos à base de peixes e frutos do mar.

E aí podemos começar sugerindo a generosa Moqueca Mista do Restaurante Sobrenatural – que leva polvo, lula, camarão, posta de peixe namorado – acompanhada de farofa amarela, arroz branco e pirão. Prato que serve bem a duas pessoas (preço promocional, R\$ 70). Já a chef Ângela Paixão, do igualmente famoso Bar do Mineiro, prepara exclusivamente na Sexta-feira Santa seu concorrido Peixe assado com ratatouille (R\$ 36). O toque mágico do preparo deste prato - segredo de família - é o molho à base de legumes, temperos diversos e pimentões amarelo, verde e vermelho. Acompanha arroz branco.

Já o Restaurante Espírito Santa não fica atrás e servirá o Filé de San Pietro recheado com farofa de palmito de pupunha, servido empacotado em folhas, sobre um creme de banana-da-terra levemente aromatizado com mangarataia, acompanhado de arroz salsado e banana-da-terra frita (R\$62, para duas pessoas).

Fartura – Os cultuadores da comida oriental poderão se fartar no festival culinário japonês do Sansushi, servido normalmente às quartas-feiras em barcos (para grupos de quatro ou mais pessoas). O rodízio terá preço especial na Sexta-feira Santa(R\$ 30).

Outra boa pedida é oferecida pelo Aprazível, que servirá como entrada um suflê de peixe à moda portuguesa, terá como prato principal o ravioli de caranguejo ao molho de açafrão e, para a sobremesa, irá preparar o "Pudim de leite celestial". A refeição, para duas pessoas sai a R\$ 55.

O Santa Arte, por sua vez, optou pelo filé de peixe grelhado, com arroz de alho-poró e molho de camarão (R\$ 20). O Marcô dará um bis na moqueca de namorado com arroz branco e farofa de dendê. Já o Estação do Chopp terá na promoção o namorado com ervas finas e arroz de brócolis (R\$ 50, duas pessoas).

O Ora Pró-Nobis aguarda os clientes com a Lula refogada com alho-poró aos quatro queijos, acompanhado de arroz integral (R\$ 21,80), enquanto a Taberna Diferente optou por um prato mais simples e também gostoso: Polvo grelhado com arroz de brócolis (R\$ 40, duas pessoas).

Já conhecida pelos apetitosos doces e salgados, o Jasmim Manga Cybercafé, oferece um sem-número de tortas. Entre as que mais saem estão a "Marquise" (de laranja) e a de Chocolate com avelã (R\$ 5, a fatia). E quem vem até Santa Teresa não pode deixar de degustar a cachaça Magnífica, que além de servir doses, também vende as disputadas garrafas.



O rodízio do Sansushi custa apenas R\$ 30





- 01 Rest. Estação do Chopp**
Cozinha Brasileira \$\$\$
6ªf: Peixe namorado com ervas finas e arroz de brócolis. R\$ 50,00 p/ 2 pessoas
Rua Almirante Alexandrino, 6
Tel: 2508-7316
- 02 Restaurante Espírito Santa**
Cozinha de Bistrô \$\$\$
6ªf: Filé de San Pietro recheado com farofa de palmito de pupunha, servido empacotado em folhas, sobre um creme de banana-da-terra levemente aromatizado com mangarataia. Acompanha arroz salsado e banana-da-terra frita. R\$ 62,00 p/ 2 pessoas.
Rua Almirante Alexandrino, 264
Tel: 2508-7095
- 03 Adega do Pimenta**
Cozinha Alemã \$\$
R. Almirante Alexandrino, 296 - lj B
Tel: 2224-7554
- 04 Bar do Arnaudo**
Cozinha Nordestina \$\$
R. Almirante Alexandrino, 316 B
Tel: 2222-9476
- 05 Bar do Juarez**
Petiscos \$
R. Almirante Alexandrino, 316 C
Tel: 8752-7271
- 06 Restaurante Sansushi**
Culinária Japonesa \$\$\$\$
6ªf: Festival culinário Japonês - Rodízio R\$ 30,00
R. Almirante Alexandrino, 382
Tel: 2252-0581
- 07 Bar do Marcô**
Cozinha Brasileira \$\$\$
6ªf: Muqueca de namorado, acompanha farofa de dendê e arroz branco. R\$40 (p/ 2 pessoas)
Rua Almirante Alexandrino, 412
Tel: 2531-8787
- 08 Restaurante Sobrenatural**
Frutos do mar \$\$\$\$
6ªf: Moqueca Mista (polvo, lula, camarão, posta de peixe namorado), farofa amarela, arroz branco e pirão.
R\$ 70,00 p/ 2 pessoas
R. Almirante Alexandrino, 432
Tel: 2224-1003
- 09 Café Alda Maria Doces Portugueses**
6ªf: Tortinha Bacalhau Espiritual. R\$10
Livreria Largo das Letras
R. Almirante Alexandrino, 501
Tel: 2221-8992
- 10 Bar Ladeirinha**
Comida Caseira \$
6ªf: Muqueca de peixe c/ arroz de coco, R\$20
(Aceita Cartão de Crédito)
Ladeira do Castro, 215
Tel: 2222-2295
- 11 Jasmim Manga Cybercafé**
Doces e Sanduíches \$
R. Paschoal Carlos Magno, 143
Tel: 2242-2605
- 12 Bar Simplesmente**
Petiscos \$
R. Paschoal Carlos Magno, 115
Tel: 2221-0337
- 13 Rest. e Galeria Santa Arte**
Cozinha Brasileira \$\$\$
6ªf: Filé de peixe grelhado, com arroz de alho-poró ao molho de camarão R\$20,00 (para 1 pessoa).
Rua Paschoal Carlos Magno, 103-B
Tel: 2242-9366
- 14 Bar do Mineiro**
Cozinha Mineira \$\$
6ªf: Peixe assado com Ratatouille, R\$36
R. Paschoal Carlos Magno, 99
Tel: 2221-9227
- 15 Magnífica Cachaça do Brasil**
Degustação e venda de cachaças
R. Felício dos Santos, 32 A
Tel: 2508-9042
- 16 Baiana do Gomes**
Comida Típica Baiana
R. Áurea, 26
Tel: 2242-3643
- 17 Bar da Fatinha**
Cozinha Brasileira \$
6ªf: Truta grelhada com molho de alcaparras, arroz branco e batatas cozidas com ervas finas - R\$ 17 (p/2 pessoas)
(Não aceita cartão)
Rua Áurea, 2 A
Tel: 2252-6047



18 Taberna Diferente

Cozinha Brasileira \$\$\$

6ªf: Polvo grelhado com arroz de brócolis
R\$40 (p/ 2 pessoas)
Rua Oriente, 437
Tel: 2232-4477

19 Bar Santa Saideira

Petiscos \$\$ (Aceita Visa)

Rua Progresso, 5 - Largo das Neves
Tel: 9339-5688

20 Bar Porto das Neves

Petiscos \$

6ªf: Camarão empanado com molho tártaro.
R\$ 12,00 a porção com 12 unidades.
(Aceita somente dinheiro e cheque)
Largo das Neves, 11
Tel: 8861-0219

21 Restaurante Aprazível

Cozinha Brasileira \$\$\$\$

6ªf: Entrada: Sufê de peixe à moda portuguesa. Prato: Ravioli de caranguejo (massa caseira), recheado com caranguejo ao molho de açafraão. Sobremesa: Pudim de Leite Celestial. R\$ 55,00 para 2 pessoas
Rua Aprazível, 62
Tel: 2508-9174

22 Alda Maria

Doces e Salgados Portugueses

6ªf: Torta de bacalhau espiritual: torta de bacalhau c/ salada verde + sobremesa (ovos moles ou toucinho de céu de chocolate) - R\$ 18 (Não aceita cartão)
R. Almirante Alexandrino, 1116
Tel: 2232-1320

23 Mike's Haus

Cozinha Alemã \$

6ªf: Truta defumada com saladas.
R\$ 18,90
R. Almirante Alexandrino, 1458 - Ij A
Tel: 2509-5248

24 Rest. Ora Pró Nobis

Cozinha Natural e Brasileira \$\$

6ªf: Lula refogada c/ alho poró e molho 4 queijos, acompanha arroz integral
R\$ 21,80
R. Almirante Alexandrino, 1458/ D
Tel: 2508-6188

25 Nega Tereza

Comida Típica Baiana \$

R. Almirante Alexandrino, 1458
Tel: 9446-9157

26 Bar do Juarez II

Petiscos \$

R. Joaquim Mamede, 98

PREÇO MÉDIO DO PRATO

\$ até R\$15,00

\$\$ até R\$20,00

\$\$\$ até R\$30,00

\$\$\$\$ mais de R\$30,00



Peixe assado com Ratatouille do Bar do Mineiro



Chocolate com Avelã no Jasmin Manga Cybercafé