

invasão de sabores

CONFRATERNIZAÇÃO

DEZEMBRO É TEMPO DE FESTEJAR

Veja nossas dicas de bares e restaurantes para reunir os amigos

O ano passou e chegamos em dezembro, e a coluna 'Invasão de Sabores' foi atrás de dicas para festejar com os amigos nos melhores restaurantes e bares da cidade. Juntar boa gastronomia, diversão e espaço são afinal uma boa desculpa para reunirmos amigos e familiares para confraternizar.

O novo quiosque da mióloga Jessica Sanchez, Bar&Co, na Barra da Tijuca, é uma excelente opção para quem deseja confraternizar e oferece happy hour, de quarta a sexta, com drinks a R\$ 20, entre 15h e 20h. Nossa dica vai para o tropical Fits Good, vodka, calda natural de carambola e suco verde (R\$ 25).

Mês 12 com 12% de desconto em pratos de bacalhau no Bar e Restaurante Urca. Bacalhau à Vovó Maria, servido em cataplana foi a nossa escolha. Outras sugestões seriam os tradicionais Bacalhau à Gomes de Sá e Bacalhau ao Braz. O bolinho de bacalhau sai a R\$ 6 a unidade.

Um clássico natalino, o panetone do restaurante Bráz teve sua embalagem, uma lata decorada, reformulada em comemoração aos 20 anos da marca, agora dourada com toques em vermelho para nenhum colecionador botar defeito. O panetone sai por R\$ 74 (1 kg) e pode ser encontrado em todas as unidades da pizzeria — disponível nas unidades do Jardim Botânico e da Barra por tempo limitado.



FERNANDO FRAZÃO

Pratos de bacalhau têm 12% de desconto no Bar e Restaurante Urca



RICARDO DANGELO

Panetone do restaurante Bráz



VITOR FARIA

Drinks Fits Good do Bar & Co



ALEXANDRE WOLOCH

Feijoada tradicional do Othon



BRENO CERSOSIMO

Croque do Empório São Roque

FEIJOADARIO OTHON

Sábado é dia da tradicional feijoada do Rio Othon Palace, na praia de Copacabana. O bufê (R\$ 76 por pessoa) é servido das 12h30 às 16h, no restaurante Bossa Café, acompanhado de música ao vivo.

O Empório São Roque, em Botafogo, acaba de renovar seu menu de café da manhã com receitas preparadas com

produtos artesanais garimpados no interior do Brasil. As novidades garantem releituras abraçadeiras, como o Croque do Empório (R\$ 23), uma versão do tradicional croque monsieur, servido com torrada Petrópolis, queijo Ouro Fino do Serro (Minas Gerais), lombo defumado e molho bechamel da casa.

BAR&CO. Av. Lúcio Costa, Posto 2, Barra. Tel: 98223-8150. **BAR e RESTAURANTE URCA.** Rua Candido Gaffrée 205, Urca. Tel: 2295-8744. **BRÁZ JARDIM BOTÂNICO.** Rua Maria Angélica 129, Jardim Botânico. Tel: 2535-0687. **BRÁZ BARRA.** Av. Érico Veríssimo 46, Barra. Tel: 2491-7170. **HOTEL RIO OTHON PALACE.** Av. Atlântica 3.264, Copacabana. Tel: 2106-1500 ramal 8187. **EMPÓRIO SÃO ROQUE.** Rua Bambina 161, Loja A/B, Botafogo. Tel: 98498-1785.

MARCIO ILIESCU é presidente do Myrestaurant Brasil, apresentador do canal Invasão de Sabores no YouTube e colunista do Dia Online — m.iliescu@myrestaurant.com.br

novidade

LUCIANO BELFORD/AGÊNCIA O DIA



Os sócios Mário Gomes, Ruth de Moraes Barbosa e Fabrício Ferreira

BOUTIQUE DE CARNES E TABACARIA

MISTURA DE RÚSTICO, BRUTO E SOFISTICADO

Show do sertanejo João Gabriel inaugura o Forasteiros Bar e Restaurante na Tijuca

Hoje, a partir das 21h30, começam as atividades do bar, restaurante, cachaçaria e boutique de carnes Forasteiros, que chega à Tijuca, na Zona Norte do Rio, e traz o show do sertanejo João Gabriel para o agito.

“Entrei nessa empreitada porque é quase impossível separar gastronomia de entretenimento. Teremos o sertanejo João Gabriel e Daniel das Micaretas. Nossa casa é a cara da Tijuca e o que o tijucano esperava: gente bonita, elegante e que adora comer e beber bem”, diz o sócio Fabrício Ferreira.

Outra empresária que acredita no Rio e apostou nessa novidade para os tijuicanos e cariocas fala da alegria de em-

prender na Zona Norte. “É uma alegria empreender com jovens (risos). No Forasteiros são três ambientes e capacidade para quase 400 pessoas sentadas e bem acomodadas. Nosso lema é bruto, rústico e sofisticado. O bruto é essa nossa pegada, que tem como sobrenome o bom atendimento”, diz a sócia Ruth de Moraes Barbosa.

Além de boutique, a casa contará com mais de 35 rótulos de cachaça e charutos com qualidade internacional.

“O nosso diferencial é trabalhar com carnes Angus Black e Wagyu, e só com essas. Somos também a primeira boutique de carnes do Rio com pratos que variam de R\$ 7 a R\$ 200”, finaliza o sócio Mário Gomes.

FORASTEIROS BAR E RESTAURANTE. Praça Varnhagen 9, Tijuca. Inauguração: hoje, a partir das 21h30. Couvert é cobrado de acordo com a atração do dia. Mais informações: www.facebook.com/Forasteirostijuca