

invasão de sabores



Ramen de frutos do mar do bar japonês Ko Ba Izakaya



Gula Gula tem em seu cardápio o Feijão Maravilha

PARA COMER SEM CULPAS

CARDÁPIO PARA TODOS OS GOSTOS NESTE VERÃO

Restaurantes criam pratos leves, drinks e shakes para quem gosta de aproveitar bem a estação mais quente do ano

O calor do verão pede dicas mais leves e deliciosas. Então, fomos procurar comidas para todos os gostos. E não podia faltar os drinks e shakes. A magia da estação traz a leveza dos ingredientes, para comer sem culpas.

Inaugurado há pouco mais de quatro meses, o Ko Ba Izakaya reforça sua vocação de bar tipicamente japonês, que preza pela tradição gastronômica do país. No cardápio, gostamos do ramen picante (R\$ 39) e o ramen de frutos do mar (R\$ 49), com a opção de colocar ingredientes extras para acrescentar aos ramens (a partir de R\$ 6). São opções leves e com peixes frescos, sempre uma boa pedida para a nova estação.

Para o verão, a hamburgueria Artesão Carioca lançou um sanduíche especial, que começa a ser servido em janeiro. Trata-se do Pepê, composto por disco de frango, alface, tomate, rúcula, molho à base de ricota e ervas no pão sacadura (R\$ 27,50). Para acompanhar, uma boa sugestão são os milkshakes em deliciosos sabores, como o de chocolate alpino (R\$ 9,90, 400 ml; R\$ 14,50, 700 ml).

No novo menu, o Gula Gula tem o Feijão Maravilha, com feijão vermelho, pesto de agrião e limão galego, azeitonas, farofinha de castanhas e cruído de cogumelos e pupunha (R\$ 30). É imperdível, assim como a nova versão da clássica Oriental (Oriental 2.0), que leva arroz integral com molho oriental, mix de folhas, abóbora fresca ralada, tâmaras, castanha de caju tostada, tomate, abacaxi e hortelã (R\$ 25).

No Barra Grill, o barman Kennedy Lima criou para o início de 2019 uma seleção de caipirinhas criativas, para refrescar no verão. As receitas podem ser feitas com cachaça (R\$ 22), vodka importada (R\$ 32) ou vodka nacional (R\$ 24,90), conforme o cliente desejar. Entre as pedidas estão a de frutas vermelhas com geleia de pimenta, a de maracujá com tangerina e rapadura, a de caju com limão taiti e mel.



Barra Grill, frutas vermelhas com geleia de pimenta

DIVULGAÇÃO



O Artesão Cariocao oferece o sanduíche Pepê

KO BA IZAKAYA. Rua Maria Quitéria 111, 2º andar, Ipanema. Tel: 3502-4637. **ARTESÃO CARIOCA.** Rua Acre 47 B, Centro. Tel: 3174-0832. **GULA GULA — Shopping Tijuca.** Av. Maracanã 987, lojas 3026/3030, Tijuca. Tel: 2568-4433. **GULA GULA — Shopping Rio Sul.** Av. Lauro Sodré 445, 3º piso, loja 401, Botafogo. Tel: 2541-3139. **BARRA GRILL STEAKHOUSE.** Av. Ministro Ivan Lins 314, Barra da Tijuca. Tel: 2493-6060.

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