

# DELÍCIAS PARA COMER VENDO O MAR

Orla da Barra ganha padaria que reúne panificação, sorveteria, cafeteria, mercearia, restaurante/bar e pizzaria no mesmo espaço. P.2





## Zona Oeste

A orla da Barra acaba de ganhar um novo espaço gastronômico que reúne panificação, sorveteria, confeitaria, mercearia, cafeteria, restaurante/bar e pizzaria em um só lugar: a Padaria da Praia. O estabelecimento tem em sua cozinha o Chef Executivo Ricardo Gullo — com passagem pelo restaurante Cipriani, no Belmont Copacabana Palace, pelo Ristorante Belli na Itália e Chile — para um menu com base na culinária contemporânea.

“Pensei em um cardápio bem completo para qualquer hora do dia. Que comece no café da manhã com opções à la carte, combos e nos fins de semana oferecemos ainda, um buffet livre com várias opções de pães, doces, frios, bolos, cereais e bebidas. Na panificação oferecemos, além tradicionais, pães de fermentação artesanal, rústicos. Para almoço ou jantar, pensei em um cardápio com inspiração contemporânea. A partir das 18h, a pizzaria começa a funcionar. São pizzas napolitanas de longa e bem controlada fermentação”, explica o chef Gullo.

Logo na entrada da loja, uma charmosa vitrine expõe doces que encantam olhos e paladares. Éclair de pistache (R\$ 9,90) e avelã com craquelin (R\$ 9,50); Carolinas — trufadas de chocolate 70% (R\$ 7,90); Macarons nos sabores laranja com trufas, morango, chocolate branco e chocolate amargo (R\$ 3,50 a unidade); Donuts nos sabores morango, chocolate branco e chocolate (R\$ 4 cada); Mil folhas de creme ou de chocolate (R\$ 7,50); Tartellete de morango, frutas com suspiro e chocolate (R\$ 8,50) são finalizados em frente ao cliente. Merece destaque a Torta Entremet de frutas silvestres com physalis, mirtilo, morangos e amoras.

Para quem deseja começar o dia com um sabor especial, a cafeteria é o local perfeito. De lá saem Cappuccino com doce de leite (R\$ 12,40) e Mocaccino (R\$ 13,40) — uma versão do cappuccino com menos leite e com chocolate. Para acompanhar, croissants de massa leve e macia nos sabores: ovos moles (R\$ 7,90 a unidade), nutella (R\$ 8,90 cada); chocolate (R\$ 7,90 um) e o bicolor de red velvet (R\$ 7,90 a unidade), entre outras opções.

No espaço dedicado à pade-



Estabelecimento com vista para a praia da Barra abre as portas na orla do bairro com uma variedade de doces, bebidas e salgados no cardápio

# Padaria da Praia abre as portas na orla da Barra da Tijuca

O novo espaço reúne panificação, sorveteria, confeitaria, mercearia, cafeteria, restaurante/bar e pizzaria em um só lugar

ria, fornadas de pães feitos artesanalmente saem duas vezes ao dia. São mais de 30 opções diárias, como a baquete com queijo parmesão (R\$ 44,50 kg), pão semi-italiano regado com azeite extravirgem (R\$ 45,90 kg), focaccia de tomates cereja e alecrim (R\$ 47 kg), ciabatta (R\$ 44,90 Kg), Pão francês (R\$ 19,90 kg), além de pães sourdough — de fermentação natural (R\$ 45,50 kg).

Para o almoço, opções de entrada como Focaccia da casa feita na hora e servida quentinha (R\$ 15,90) e Burrata ao pesto e cornicione (R\$ 36). Entre os principais estão arroz de bacalhau (R\$ 149,90 para duas pessoas) — arroz com bacalhau, cebola roxa, lâminas de alho, pimentões vermelhos confitados e azeite de oliva; Filé de peixe ao me-



**Pensei em um cardápio bem completo para qualquer hora do dia, que começa no café da manhã, nos fins, de semana oferecemos ainda, buffet livre”**

RICARDO GULLO, Chef



Focaccia de Tomate Cereja, Azeitonas e Alecrim

diterrâneo (R\$ 44) — filé de peixe ao molho de alcaparras, acompanha purê de batatas e salada verde; Paella Valenciana (R\$ 159 para duas pessoas) — arroz, açafraão da terra, frutos do mar, pimentões vermelhos e ervilhas e o Bife Ancho com arroz branco, batatas rústicas com chimichurri, farofa de banana da terra e molho campanha (R\$ 120, duas pessoas). Todas as massas são feitas artesanalmente, entre elas Lasanha verde como mozzarella e molho bolognesa (R\$ 45).

Sugestões para um lanche rápido: Sanduíche de Focaccia (R\$ 57) — focaccia recheada com filé mignon, queijo derretido, cebola palha e legumes assados, acompanhado de fritas ou salada ceasar; e o Hambúrguer Pratinha (R\$ 46,90) — brioche, blend de hambúrguer

da casa 180g, queijo mozzarella, tomate, alface, cebola roxa, caponata e molho especial, com ceasar e fritas.

Na pizzaria são oferecidas pizzas napolitanas de longa e bem controlada fermentação. A massa é preparada com água, farinha 00 e sal. Sem aditivos químicos e conservantes, com borda alta e crocante. O segredo está no forno. Para a pizza ficar mais aerada e leve, a temperatura deve atingir 450 graus. Entre os sabores Parma com rúcula (R\$ 69,90) com tomates orgânicos frescos, presunto de Parma e rúcula selvagem; Brie com damasco (R\$ 65,90) e Pepperoni (R\$ 69,90).

Uma varanda com uma vista estonteante para praia abriga o bar comandado pelo bartender William Barão, com mais de 16 anos de experiência à frente do balcão de bares como Bar dos Descasados, Café del Mar, Astor, Sobe e restaurantes do Grupo Rubaiyat. Na carta de bebidas, drinques autorais como Cajuin (R\$ 28,90) — suco de cajú, xarope de caramelo salgado, vodka e espuma de cranberry; Posto 1 (R\$ 28,90) — gin, mix cítrico, blue curaçau e açúcar de

**Os clientes encontram opções que vão do café da manhã ao jantar sem sair do estabelecimento**

pimenta e o Quebra Mar (R\$ 28,90) — Elder flower, rum envelhecido, vermouth dry e própolis; e o Gin Jabuti (R\$ 29) — Gin, jabuticaba, xarope de limão siciliano, espuma de cranberry e tônica (R\$ 29).

Há, ainda, um espaço dedicados aos sorvetes artesanais. Entre as diversas opções estão os gelados de avelã (R\$ 8,90 - 100g), trufa de frutas vermelhas (R\$ 8,90 - 100g), chocolate belga (R\$ 8,90 - 100g), pistache (R\$ 8,90 - 100g), morango ao leite (R\$ 8,90 - 100g), iogurte cereja amarena (R\$ 8,90 - 100g) e trufa de chocolate (R\$ 8,90 - 100g).

O endereço é Avenida do Pepê 380, Barra da Tijuca. O local funciona de segunda-feira a domingo, as 7h a meia-noite. Mais informações: 2205-4890.

## Alimentação saudável: última edição da Feira Seleta hoje

Evento acontece no Recreio Shopping e terá produtos orgânicos, veganos e artesanais

Esta é a última chamada para quem mora na Zona Oeste e quer comprar produtos saudáveis para a ceia de Natal. Hoje das 13h às 21h, será realizada a última edição do ano da Feira Seleta, no Recreio Shopping. Lá, os clientes poderão escolher entre produtos orgânicos, low carb, veganos e artesanais. A data foi escolhida, excepcionalmente, devido às comemorações de fim de ano.

O projeto da feira Seleta foi desenvolvido por Luísa Velho e Flávia Fagundes, sócias e organizadoras, que pensaram em unir boa ali-

mentação e sustentabilidade a um público cada vez mais exigente e que procura por hábitos mais saudáveis.

O evento vai reunir expositores que oferecem desde folhas, legumes e verduras in natura até vinhos orgânicos e cervejas sem glúten, passando por leites, manteigas e brownies veganos, pães de fermentação natural, temperos naturais e queijos artesanais, além de presuntos e outros itens de charcutaria artesanal low carb, antepastos naturais, azeites e molhos sem conservantes, sucos detox e kombuchás. A feira também apresen-



Feira foi pensada para atender ao público que, cada dia mais, tem optado por uma alimentação saudável

ta cosméticos veganos e orgânicos e trabalhos artesanais com suculentas e cactos em troncos de árvores frutíferas, vidros e luminárias e bolsas e tapetes produzidos com sobra de tecidos da indústria têxtil.

“Além de levar para casa alimentos sem uso de conservantes, os clientes vão contribuir para o desenvolvimento econômico e social de pequenos produtores. Nossos clientes também podem aproveitar bastante a feira, degustando de alimentos frescos e naturais para tornar a vida mais saudável”, explica Helayne Barbosa, Gerente de Marketing do Recreio Shopping.

Para segurança de todos, o evento segue todos os protocolos de saúde e higiene impostos pelas autoridades competentes, bem como todas as atividades realizadas no Recreio Shopping.

### SERVIÇO

- Última edição do ano da Feira Seleta
- Quando: hoje
- Local do evento: piso L2 do Recreio Shopping, próximo à loja Mr. Cat
- Horário: 13h às 21h
- Mais informações: <https://recreioshopping.com.br/>