

Veículo: Agenda Carioca

Página: online

Data: 14/06/2022

à AGENDA CARIOCA

ANTONIA LEITE BARBOSA

- E MAIS

 

Restaurantes e bares capricham nos menus juninos; confira a rota

- [Alessandra Carneiro](#)
- 14 de junho de 2022
- [Comer & Beber](#), [Programe-se](#), [Programe-se na Home](#)

Anarriê! Após dois anos, as festas juninas estão de volta às ruas e aos restaurantes, que capricharam no cardápio típico. Confira a seguir uma lista de lugares que estão com novidades no menu:

Bosque Bar: O chef Pedro Benoliel criou um menu perfeito para um arraiá gourmet. Na ala dos espetinhos, os protagonistas são os de carne (R\$ 23) e o de salsichão (R\$ 19), ambos servidos com farofa e molho à campanha do bosque. Para quem não come carne, tem também o de queijo coalho com melaço de cana spicy (R\$ 19) e o tradicional milho cozinho com manteiga de ervas, grana padano e pimenta togarashi (R\$ 19). Outra sugestão do chef é a linguiça mineira, que chega acompanhada com angu de milho e queijo coalho ralado (R\$ 39). Para os fãs de polenta, a dica é a versão frita com carne seca e cremoso molho de queijo feito à base de bechamel (R\$ 39). E para finalizar, bolo de milho cremoso com creme inglês de coco e amendoim assado (R\$ 19). (*Jockey Club Brasileiro – Av. Bartolomeu Mitre, 1314 – Gávea*).

Os Imortais: Após o sucesso dos kits juninos entregues em casa, o bar vai entrar de vez no clima de arraiá. De quinta a domingo, o local estará com as comidas típicas da festa no cardápio. Tem caldo verde (que, aliás, está maravilhoso!), canjica, salsichão, além de alguns petiscos que já fazem sucesso no bar. E quem quiser fazer a festa em casa mesmo, os kits juninos completos seguem disponíveis via iFood. Além de duplas dos salgadinhos As Marias (dois bolinhos de massa de milho, recheados com ragu de calabresa, empanados com cabelinho de anjo) e Coxinhas da Vovó (dois drumetes de frango desfiados com requeijão, empanados na farinha panko), e dos minichurros com doce de leite, clássicos da casa, entram no combo: canjica, milho cozido, salsichão, caldo verde, pipoca e batida de paçoca (600ml). A farra sai por R\$ 95 e serve bem duas pessoas. Dá para pedir o kit junino Os Imortais em casa (iFood ou retirada – tel: 3563-8959) ou apreciar no próprio bar. (*R. Ronald de Carvalho, 147 – Copacabana*).



Os Imortais



Porco Amigo

Porco Amigo Bar: A casa em Botafogo, idealizada por Nery Owczarzak, ex-chef-executivo do bar de tapas iVenga!, serve tanto pratos típicos, como caldo verde (R\$ 24) e canjica (R\$ 18), como também releituras com inspiração caipira, como o sanduíche *Já comeu um Buraco quente?*, feito com pão francês redondo recheado

com bolonhesa suína (bacon, picanha e barriga) e muçarela gratinada (R\$ 29) e o *Ni au au*, um cachorro-quente no palito empanado em uma massa de pão e recheado com linguiça de pernil e queijo meia cura (R\$ 22). Servido até o dia 24/6. (*Rua São Manuel 43, Botafogo*).

Mãe Joana: Durante todo o mês de junho, o bar ganha decoração temática e um cardápio recheado de delícias juninas como milho, salsichão, caldos e canjica. Os tatuadores e body piercers do Mãe Joana estarão presentes e, para cuidar da trilha musical, além dos DJs residentes, com músicas típicas, haverá uma programação de shows de Forró todos os sábados, às 17h. (*Rua Rodrigo de Brito, 14A, Botafogo*).

Bar do Adão: E por que não pasteis juninos? As unidades do Bar do Adão recebem os sabores de doce de leite com paçoca; doce de leite com coco e queijo coalho; creme de milho com queijo. Cada pastel custa R\$ 8,90.

Eme: Tem menu de restaurante adaptado para o arraial também. Entre os pratos festivos, o clássico restaurante do centro oferece como entrada um creme de ervilha verde com ragu de linguiça com bacon e cebola caramelizada (R\$ 43). Como principal, espetinho de mignon com linguiça, queijo coalho grelhado e baião de dois (R\$69). Para finalizar, o tradicional sagu com coco e paçoca (R\$ 26). Escolhendo o menu completo com entrada, principal e sobremesa fica a R\$ 99.

PARA ADOÇAR A VIDA



Tortamania: A casa em Ipanema criou três tortas originais para a temporada: Croc Delícia (Média – R\$134 e pequena – R\$82), feita com massa de bolo branco com recheio de creme de amendoim e outro de doce de leite com crocantes; Torta Fogueira (Média – R\$134 e pequena – R\$82), torta de amendoim, especialmente decorada para as festas de São João; Torta Arraiá (Média – R\$134 e pequena – R\$82), com bolo branco recheado com beijinho de coco e cajuzinho, coberto com doce de leite. Há ainda uma opção sem açúcar, a Torta de Doce de leite com amendoim (Pequena – 106), naturalmente adoçada com frutas secas, além de doces típicos, como bolo de milho cremoso com canela, bolo de cenoura com brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, entre outros. *(R. Vinícius de Moraes, 121/loja D – Ipanema)*

Quero um Xodó: a casa especializada em rocamboles preparou cinco versões em miniatura – churros, cocada mole, doce de leite, doce de leite com paçoca ou doce de leite com coco ralado. O kit com três sai a R\$ 85. Encomendas com 24h de antecedência. Os pedidos podem ser feitos pelo (21) 99474-9343 e as entregas são realizadas na Zona Sul com carro refrigerado. Os valores variam de acordo com o bairro.

Diva Confeitaria: Com a temática de festa junina, a chef pâtisserie criou sabores de bolos conhecidos pelos que amam a época do ano. Para começar, tem o de Cocada Cremosa (R\$ 65), com massa aerada que recebe coco fresco em calda de caramelo e massa de coco. Já o de Amendoim Caramelizado (R\$ 65) tem massa amanteigada com toque de amendoim e farta cobertura de amendoins caramelizados. Cada unidade tem 20cm e rendem cerca de 12 generosas fatias e chega fresquinho à mesa do comensal. As encomendas podem ser feitas via Instagram ou telefone. *(R. Visconde de Santa Isabel, 277 – Vila Isabel | Tel.: (21) 97599-3489).*

Da Thábata: A pioneira em tortas bascas no Rio lança um novo sabor junino – de paçoca (R\$ 139 pequena/ R\$ 249 grande). Mas a novidade fica em cartaz por tempo limitado. *(Rua Marquês de São Vicente, 52 – Shopping da Gávea).*

Fábrica de Bolos Vó Alzira: Entre os bolos típicos, tem o de Fubá (R\$23/ R\$34), Paçoca caseira com cobertura de doce de leite (R\$25/ R\$38 – foto anexo), Aipim (R\$25/ R\$38), Milho (R\$25/ R\$38), Churros (R\$25/ R\$38) e o bolo piscina de Fubá com goiabada (R\$35/ R\$47).

Forneria Original: Para delivery, a dica é a pizza Pé de Moleque (R\$ 36). Disponível até 30 de junho e apenas no tamanho 20cm, a

novidade é feita de massa caramelizada com açúcar e canela, coberta com doce de leite e amendoim crocante. Os pedidos podem ser feitos pelo telefone ou WhatsApp (21) 4063-5555, pelo aplicativo Forneria Original Oficial, pelo site forneriaoriginal.com/pedido ou pelo iFood.