

restaurante

O MELHOR DA CULINÁRIA NO RIO

VARIADOS

BISTRÔ OUVIDOR

Rua do Ouvidor 52, Centro (2509-5883). De seg a sex, das 8h às 18h; sáb, as 10h às 15h. Cc: American, Mastercard e Visa. Para o verão carioca, o Bistrô Ouvidor destaca a deliciosa Panqueca de Coco Recheada com Camarão (com arroz de pimenta biquinho e farofa de manga), a R\$ 31,90. No sistema Plat du Jour (prato principal com direito a opções de entrada e sobremesa) a iguaria sai por R\$ 37,90.

DEEP FREEZE

Rua Miguel Lemos 54 C, Copacabana (3478-3000). De seg a sex, das 10h às 21h; sáb, das 10h às 18h. Cc: Todos. A loja de congelados caseiros tem mais de 300 opções e promoções

de até 30% no cardápio de verão. Pratos como salada de quinoa ao vinagrete (R\$ 10,70); escondidinho de carne seca com Catupiry (R\$ 21,30); e risoto de camarão (R\$ 19,70), entre outros. E lançamentos como o rigattoni de salmão ao molho branco com brócolis (R\$ 17,50).

MILANO DOC

Rua Gomes Carneiro 132, Ipanema (2522-0303). De seg a qui, das 19h à 1h; sex a dom, de meio-dia às 2h. Cc: Todos. Foram encomendados 500 quilos do crustáceo fresco, diretamente do Nordeste, para o Festival de Lagosta do restaurante que pratica a boa culinária italiana e do Mediterrâneo. Durante os próximos dois meses, serão servidos uma entrada (espaguete ao vôngole), um prato de lagosta grelhada ou assada e uma taça de Prosecco