

ÁRABE

CEDRO DO LÍBANO. Do país homenageado no nome do negócio vem a influência sobre a cozinha típica deste reduto de clientela fiel no coração da Saara (Sociedade de Amigos das Adjacências da Rua da Alfândega), no Centro. Encontram-se por lá receitas como o cordeiro ao cedro do Líbano (R\$ 48,00), cozido com temperos árabes, acompanhado de balila (uma espécie de risoto de trigo, açafraão, lentilha e grão-de-bico). Picanha de cordeiro grelhada, guarnecida de arroz de lentilhas (R\$ 48,00), e salada fatuque (alfaces, radicchio, rabanete e torradas de pão árabe; R\$ 18,00) são outras escolhas acertadas. De sobremesa, prove o bog mog (R\$ 7,00), tortinha de massa amanteigada recheada de nozes e castanha-de-caju, coberta por creme de damasco doce. *Rua Senhor dos Passos, 231, Centro, ☎ 2224-0163 e 2221-9763, 📍 Presidente Vargas (120 lugares). 11h/17h (fecha dom.). Cc: todos. Cd: todos. 📧 www.restaurantecedrodolibano.com.br. Aberto em 1948. \$*

BRASILEIROS

BOTEQUIM. No sossegado último quarteirão da rua sem saída, o casarão acomoda os clientes em dois andares do salão refrigerado e na varanda coberta. O cardápio exibe receitas de gostinho caseiro preparadas com a mesma regularidade há décadas. Também é atraente a boa relação entre custo e benefício. O bem servido steak de picanha grelhado com sal grosso, guarnecido de baião de dois e chips de aipim com queijo de coalho (R\$ 45,00), está entre os mais pedidos. Outro destaque da lista de pratos principais, o picadinho aparece em cinco variações. Com filé, leva molho de especiarias, purê de banana-da-terra e farofa crocante (R\$ 35,00). Na versão de carne de sol, ganha guarnição de baião de dois, farofa de pimenta-biquinho e queijo de coalho grelhado (R\$ 31,00). Sábado tem feijoada (R\$ 42,00 a individual; R\$ 80,00, para duas pessoas). Os preços são os mesmos cobrados pelo cozido, oferecido no domingo. Para encerrar, torta de chocolate quente servida com sorvete de creme e calda de chocolate (R\$ 12,00). *Rua Visconde de Caravelas, 184, Humaitá, ☎ 2286-3391 e 2537-7650 (142 lugares). 12h/15h30 e 19h/0h (sáb. e dom. sem intervalo). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: R\$ 7,50 (porção). 📧 📍 www.botequimrestaurante.com.br. Aberto em 1979. \$*

JARDINETO. Recanto em Vargem Grande, é um programa de fim de semana: nos dias úteis, só abre mediante reserva mínima de doze pessoas. Guida Fernandes, à frente da cozinha, costuma preparar saborosas opções de terrine, em porções

para duas pessoas, oferecidas na companhia de folhas de alface e cesta de torradas. Seguem em cartaz as versões de hadoque (R\$ 23,00) e coelho com amêndoas e tomilho fresco (R\$ 22,00). Na hora do prato principal, ela sugere o ossobuco de vitela acompanhado de arroz cremoso de parmesão e minicébolos carameladas (R\$ 57,00) ou o peito de pato grelhado ao molho de jabuticaba, acompanhado de arroz de queijo brie (R\$ 56,00). Ambos também servem duas pessoas. Encerre com musse de chocolate branco e calda de morango (R\$ 16,90). *Rua Luciano Gallet, 75, Vargem Grande, ☎ 2428-1053 (60 lugares). 13h/18h (seg. a sex. só com reserva mínima de doze pessoas). Cc: D, M e V. Cd: todos. Estac. Couvert: R\$ 20,00 (para dois). 📧 📍 (R\$ 25,00) 📍 www.jardineto.com.br. Aberto em 1995. \$\$*



Short rack (R\$ 80,00): um dos cortes especiais de cordeiro em cartaz no Giuseppe Grill do Leblon

CARNES

BRASA NA CASA. Vizinho do Versão Carioca, da mesma proprietária, a chef Luciana Tiefela, é boa opção para quem trabalha ou mora nas redondezas. Dedicado às carnes na brasa, oferece refeições fartas e com preços em conta. Não dispense o couvert (R\$ 8,90), com linguiça de pernil, pão de alho (ótimo), farofa e molhos chimichurri e vinagrete. Para o prato principal, seis tipos de carne podem ser combinados com guarnições atraentes. A

picanha (R\$ 52,90, para dois) pode vir à oswaldo aranha, ou seja: com arroz à grega, batata portuguesa, farofa de ovos e alho frito. Lançado há menos de dois meses, o churrasco misto (R\$ 43,90) virou carro-chefe. Bem servido, o prato consiste numa chapa com bife de chorizo, picanha suína, linguiça de pernil e filé de coxa de frango, além de uma guarnição do cardápio. Se a fome não for muita, satisfaz até três pessoas. *Rua Real Grandeza, 212, Botafogo, ☎ 2266-6266 (110 lugares). 11h/17h (sáb. e dom. até 18h). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: R\$ 8,90 (porção para duas pessoas). 📧 📍 (R\$ 20,00) 📍 Aberto em 2011. \$*

CARRETÃO. Churrascaria no sistema de rodízio de atendimento eficiente, o que conta pontos nesse tipo de negócio. Bastante concorrida, principalmente nos fins de semana, também é competente no preparo das carnes. São trinta cortes, dos obrigatórios picanha, maminha e fraldinha a sugestões menos triviais, casos do bife ancho e do french rack, além de javali, codorna e costela premium. Para abrir o apetite, peça o carpaccio. Entre os pratos quentes do bufê figura a rabada com agrião. Na matriz, em Copacabana, o serviço custa R\$ 45,00 de segunda a sexta, até as 18 horas, e R\$ 49,00 nos demais dias e horários. Em Ipanema são cobrados R\$ 48,00 e R\$ 54,00, respectivamente. *Rua Visconde de Pirajá, 112, Ipanema, ☎ 2267-3965, 📍 General Osório (240 lugares). 11h30/23h30. Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr. 📧 📍 (R\$ 39,50) 📍; Rua Siqueira Campos, 23, Copacabana, ☎ 2236-3435, 📍 Siqueira Campos (120 lugares). 12h/23h30. Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr. 📧 📍 (R\$ 30,00) 📍 Aberto em 1985. \$\$*

GIUSEPPE GRILL. Reduto de boas carnes, empreitada do mesmo grupo que comanda o Giuseppe, italiano no Centro, e o Laguiole, contemporâneo no Museu de Arte Moderna (MAM). O cardápio da unidade do Leblon ganhou três saborosos cortes de cordeiro da nobre raça ille de france: alcatra (R\$ 89,00), short rack (R\$ 80,00), suculenta peça retirada da costela, e transversalle (R\$ 82,00), parte mais tenra da coxa. Outro lançamento é o peito de pato na brasa (R\$ 78,00). Entre as sugestões clássicas figuram a picanha suprassumo (R\$ 79,00), um corte triangular, e o steak ao sal grosso (R\$ 68,00). Cada pedido dá direito a um acompanhamento. Creme de espinafre e batata assada com azeite e alecrim estão entre as opções. No Leblon também há receitas de pescado sempre fresco. A lula recheada de camarão (R\$ 58,00) pode ser assada na brasa ou vir à milanesa, com uma guarnição. *Avenida Bartolomeu Mitre, 370, Leblon, ☎ 2249-3055 (100 lugares). 12h/16h e 19h/h (sex. e sáb. sem intervalo até 1h; dom.*