

Preparações frias e leves

Consagrado restaurante de gastronomia japonesa contemporânea, o Gurumê, operação original de São Conrado, no Rio de Janeiro, desembarcou na capital federal em 2024 e hoje coleciona 11 unidades ao redor do Brasil. Unindo o rigor técnico oriental com a leveza e informalidade da alma carioca, o menu é composto pelas criações dos chefs executivos Daiti Ieda e Renato Araújo, que combinam fundamentos nipônicos com ingredientes cosmopolitas e nacionais.

Nos períodos de temperaturas elevadas, explica o restauranter da casa, Wilkys Ohara, a preferência

DIVULGAÇÃO/GURUMÊ



O cruudo de atum é a sugestão do Gurumê

concentra-se em preparações frias, leves e com perfil cítrico ou marinho. As sugestões, portanto, são o cruudo de atum (R\$ 59), com molho de tucupi e melancia marinada no molho Su, e a barriga roll salmon (R\$ 72), com toque de cream cheese, ovas de massago red, azeite

trufado, flor de sal e raspas finas de limão-siciliano.

“Esses são pratos que priorizam proteínas cruas de alta digestibilidade, ausência de gorduras densas ou cocções pesadas, elevado teor hídrico e temperos que exploram a acidez do vinagre de arroz, frutas e cítricos”, explica o restauranter.

Para harmonizar, a sugestão é o vinho Gurumê Merlot Safra 2020 (R\$ 125), produzido na Serra Gaúcha sob mínima intervenção e sem passagem por madeira. “É um vinho tinto de corpo leve — 12,5% de teor alcoólico—, focado em frescor, fruta e taninos macios”, detalha Wilkys. Os que preferem coquetéis autorais podem optar pelo satori martini (R\$ 45), à base de lichia, xarope de cereja artesanal e saquê Honjozo Jose.

Delícias cítricas

Amigos há 15 anos, Wander Neto e Rodrigo Milhomem transformaram o hábito de conhecer boas e novas cafeterias em negócios. Juntos, assumiram, em 2024, o Jacket Café, que, para além do menu inspirado em referências europeias, adaptadas ao público brasileiro, funciona, também, como espaço de torrefação de cafés especiais, com torra própria e blends exclusivos.

O menu, que é atualizado periodicamente, tem como opções de pratos refrescantes o avotoast (R\$ 34), torradas com maionese de abacate e tomate confitado, e o sanduíche italiano (R\$ 38), com pesto de manjerição, gorgonzola, rúcula e tomate confit. “São pratos mais leves e coloridos”, afirma o gerente Robson Rinaldi.



DIVULGAÇÃO/JACKET CAFÉ

O health brunch é destaque no cardápio do Jacket Café

“Sabores mais cítricos ou doces são a sensação do momento na cafeteria”, acrescenta.

O health brunch (R\$ 42), com ovos mexidos, bacon crocante, tomate confit, maionese de abacate, pickles de cebola roxa e torradas também é destaque no cardápio durante esta época do ano. Para harmonizar com os pratos, Robson sugere o Jacket tônica (R\$ 22), à base de água tônica, cold brew e xarope, e o butterfly tea (R\$ 25), com chá azul, xarope de capim-santo e gelo.

O MELHOR DA GASTRONOMIA ITALIANA
LUCCA
RESTAURANTE

PROGRAMAÇÃO ESPECIAL DE JANTAR
SEGUNDA A SÁBADO - 19H ÀS 22H



TERÇA
PASTAMANIA

BUFFET COMPLETO:
MESA DE ANTEPASTO
SHOW DE MASSAS
SOBREMESAS
R\$89+10%



QUINTA
MENU DOLCE
VITTA

MENU 6 ETAPAS
ENTRADA
PRATO PRINCIPAL
SOBREMESA
R\$150+10% VALOR POR CASAL

RODÍZIO DE PIZZAS
SALGADAS E DOCES
R\$68+10%

QUARTA
DA PIZZA



MENU DEGUSTAÇÃO
5 SABORES
R\$90+10%

SEXTA E SÁBADO
FESTIVAL DE
RISOTO



SHS QUADRA 6, BLOCO F , BRASIL 21 SUÍTES - 1º ANDAR

3H DE ESTACIONAMENTO GRÁTIS
WHATSAPP RESERVAS: 61 99257-3968

*VALORES SUJEITOS A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

