

Queen jardim

NITERÓI • 3

PITADAS

Divulgação/Paulo Henkda



ALCACHOFRA

Lançado no início do ano pelo Buongiorno, o espagete ao creme de camarões cobertos com alcachofra e regados com azeite tartarado (R\$ 39,90) é um grande sucesso. A alcachofra, ensinada o chef Rogério Benevides, é o segredo: dá um toque nobre e modifica o sabor do prato, fugindo ao lugar-comum da massa com camarão. Rua Gavião Peixoto 152, loja 4, em Icaraí (2610-7704 e 2710-2231).

RODÍZIO MEXICANO

O Mexican Food Festival está de volta ao BemDito. Todas as segundas-feiras, o restaurante oferece rodízio com pratos da culinária mexicana como nachos, chillibean, tacos, fajitas, chimichangas, quesadillas e burritos, entre outros. O preço é R\$ 24,90 por pessoa, e o endereço, Avenida Bocalóva 217, São Francisco (2722-8264).

Divulgação/Mark Assessoria



A LES Borbons da Pirete (quesque no 3º piso do Plaza — 7880-2610) oferece as famosas batas azedinhas.

Nos formatos de pinúto, compridinhas, redondinhas e achatadas, custam R\$ 6,90 (100g)

O **QUEEN Jardim** (2703-6550), novidade do Grupo Paludo em Icaraí, tem no cardápio contraste argentino grelhado ao molho de alcaçofra e servido com arroz de alho-poró e muzzarela de búfala e batata noisette (R\$ 26,90)

Divulgação/Mark Assessoria



MAÇÃ E CANELA

Com a proximidade do inverno, o McDonald's apresenta um sabor inédito para as sobremesas geladas da rede. A novidade é a calda de maçã com canela, que reforça o sundae, o top sundae e o McColosso. A nova calda, espessa e com pedacinhos de fruta, combina ainda com o sorvete cremoso de baunilha, que tem 75% de leite em sua composição.

LEMBRA AS brinhas de milho da vovó? A rede MegaMilk oferece a guloseima como opção matutina, com o tradicional café expresso (R\$ 2,40, com duas unidades)

NOVOS FONDUES

A temporada de fondue se aproxima, e o restaurante Fafélli, no Jardim Icaraí, anuncia novidades. Uma delas é o fondue light: nas opções carne (R\$ 38,50) e misto (R\$ 36, com linguíça, carne e frango), é preparado com vinho branco e ervas no lugar do óleo. E ainda vem acompanhado de batatas rôsti. Já o fondue de queijo (R\$ 38,50) pode ser acompanhado pelos tradicionais pães ou por batatinhas calabresas. Na Rua João Pessoa 70. Informações: 2610-6625.

Divulgação/Dani Seltzer



O **PROFITEROLES** Real, com sorvete de creme e chantilly, é uma das opções de sobremesa no Restaurante Siri (R\$ 16,30): satisfação na certa