

Novos Sabores

Quente no Recreio

O Sushimar do Recreio está fazendo 15 anos. As sócias Carolina e Patrícia Locatelli resolveram comemorar o feito com uma programação ("Entre cortes e sabores do Oriente", de Carolina e Patrícia) e pratos novos no rodízio (como vieiras grelhadas sobre cogumelos e palha de batata-baroa, filé-mignon com molho de vitela, e salmão grelhado com farofa de ervas e molho poivre, R\$ 47); e ainda uma promoção: um rodízio de 300 peças (sushis, sashimis e makimomos) o melhor preço: "O que você mais gosta no Sushimar?". É possível encontrar no site <www.sushimar.com.br>.

Endereço: Av. das Américas 11.391, loja 109, Recreio — 22.620-000. Seg a sex, do meio-dia às 15h e das 18h à meia-noite; sáb e dom, do meio-dia às 23h. C.C.: Todos.

Doce de cada dia

Do forno a Los Angeles, uma pequena fábrica artesanal e produtos que são entregues em terça e sexta. São pão de linhaça, ciabatta (integral), pão de mel, mini de calabresa. Sem glúten e fermentação natural. (02-0200 ou www.paderos.com.br).

As águas vão rolar

O Tizziano está lançando uma linha só de águas. Tem San Pellegrino (italiana), Perrier (francesa), Evian (francesa), Villavicencio (argentina), Firenze (italiana), Pedras Salgadas (portuguesa), Ouro Fino Blue (paranaense)...

>> Tizziano: Av. Armando Lombardi 1.010, Barra — 2492-1878. Seg a qui, das 18h às 2h; sex e sáb, das 18h às 3h; dom, do meio-dia às 2h. C.C.: Todos.

Landês

Ondês Mark Kwaks, do Hollandaise, na Barra, faz pratos de sua terra: *broodje gezond* (pão com presunto, queijo, tomate, ovo e alface, R\$ 19,50); *noordwijk light* (camarão, salmão, peixe branco e vinagrete de gorgonzola, R\$ 18,50); *biesbos* (salmão, alface, vinagrete e sorbet de limão, R\$ 18,50).

Endereço: Av. Lúcio Costa 5.750, Barra — 2492-0061. Seg a sex, do meio-dia à meia-noite. C.C.: D, M e V.

>> Quente! Quente! Quente! <<

Massa: O supermercado Zona Sul lançou a Zuppa, linha de especiarias com 50 sabores. Tem anis estrelado chinês, curry, cardamomo, zimbardo europeu, zatar árabe...
Pitadas certeiras: O supermercado Zona Sul lançou a Zuppa, linha de especiarias com 50 sabores. Tem anis estrelado chinês, curry, cardamomo, zimbardo europeu, zatar árabe...
Arriba!: Vai até domingo o festival de comida mexicana do Hotel Sheraton (2529-1231). Os chefs Antonio Luna e David Jarrillo, da Cidade do México, fazem até musse de tequila.

(L.F.)

Um oásis onde come-se muito e engorda-se pouco



COMIDA CRÍTICA

Luciana Fróes

Market. Passei a semana em pique de noiva às vésperas do casamento (para lá de retardatária, convenhamos). Rolou até spa para que o modelito da noite de entrega do Prêmio Rio Show de Gastronomia, ontem, no MAM, caísse como manda o figurino. Felizmente, já em forma, driblei maiores saias-justas. Mas por que a sessão mulherzinha? Porque no pacote "noiva à beira de um ataque de nervos" andei fazendo um périplo pelas casas *lights* da cidade, àquelas com opções menos calóricas no cardápio. E, para minha alegria, constatei que, no quesito *cozinha minceur*, estamos bem servidos. O Market é um bom exemplo.

Para começar, tem a localização especialíssima do restaurante, nos fundos de um imóvel (um beco em plena Visconde de Pirajá), com palmeiras, bananeiras, bambus, mesas ao ar livre e, imagina, silêncio. É único em gênero, número e grau — talvez daí o fôlego de entrar no seu segundo ano de funcionamento sempre cheio. É um oásis.

Depois, tem o seu cardápio fresco e sem frescuras, regado com chás geladinhos de folhas, amoras silvestres, funchos, frutas secas (R\$ 5). Pedi um Darjeeling com gelo até a borda.



CHERNE COM creme de espinafre e risoto de siciliano: sabor sob medida do

Servem almoço executivo durante a semana (R\$ 28, prato principal, entrada ou sobremesa) e há sempre opções de grelhados com acompanhamentos, nos quais você compõe o seu prato.

Minha amiga pediu cherne com creme de espinafre e risoto de limão no azeite de capim-limão (R\$ 39). Já eu, segui o menu normal: espetinhos de cogumelos com glacê de balsâmico (R\$ 10) de entrada e atum semicru com casquinha

crocante de semente de girassol (R\$ 37). Vêis dois ramequins: arroz no shoyo e abóbora e alecrim. No copinho, molho especial shoyo, mascavo, saquê e gengibre. Melhor não podia ser simpático beco de Ipanema a minha (melhor) saída sob medida. ■

>> Market: Rua Visconde de Pirajá 499, Ipanema — 3208-1438. Dom a qua, das 8h às 17h; qui a sáb, das 8h à meia-noite. C.C.: Todos.

Cotação: Excelente Muito bom Bom Razoável Ruim



O GLOBO NA INTERNET
Leia mais no blog de crítica de gastronomia do GLOBO
oglobo.com.br/blogs/luciana