

festival

**GOSTO DA
AMAZÔNIA**

SABOR QUE PRESERVA A FLORESTA



9 A 25 DE JULHO

**RESTAURANTES
E BARES
PARTICIPANTES**



GOSTO DA AMAZÔNIA

Que tal embarcar em um passeio por diferentes combinações de sabores? E ainda explorar muitas versões de um peixe pouco conhecido pelos cariocas?

O Festival Gosto da Amazônia RJ propõe que chefs e público descubram o pirarucu selvagem de manejo sustentável.

Mais de 70 bares e restaurantes estão servindo, entre 9 e 25 de julho, pratos especiais. Foram criados para o evento que acontece em três cidades: Rio de Janeiro, Niterói e Nova Iguaçu.

PRATO EXCLUSIVO ZONA SUL ▲

O Zona Sul, além da venda do peixe congelado da marca Cia. do Peixe, disponibiliza uma receita exclusiva no Salada Bar.

O prato, criado pelo gestor gastronômico Roberto Neves para o Zona Sul, chama-se Fish'n chips Amazonense e estará disponível no menu a partir do dia 9 de julho nas lojas:

Rua Dias Ferreira, 290 – Leblon
Av. das Américas, 16237 – Recreio
Av. das Américas, 8888 – Barra (Santa Mônica)
Rua Barão da Torre, 220 – Ipanema

The background features a light beige or cream color with soft, diagonal shadows cast across it, suggesting a sunlit outdoor setting. The shadows are created by palm fronds, which are visible as dark green, feathery shapes in the upper-left and lower-right corners of the frame.

RIO DE JANEIRO

Aconchego Carioca ▼

@aconchegocariocarj

Prato: Brandade de pirarucu (pirarucu, batata, azeite, leite, pimenta rosa e salsa)

R. Barão de Iguatemi, 245.

Praça da Bandeira

Telefone: (21) 2273-1035



Foto: Rodrigo Azevedo

Arataca

@arataca1955

Prato: Pirarucu assado na folha de bananeira com molho arubé e farofa de jambu
Rua Lopes Quintas, 147.

Jardim Botânico

Telefone: (21) 3280-0392

Armazém Casa Brasileira

@armazemcasabrasileira

Prato: Pirarucu de cabo a rabo (Sanduíche de lombo de pirarucu empanado, pickles de maxixe, coentro e maionese de limão no pão de açai);

Pastel de moqueca de barriga do pirarucu;

Croquete de filé de pirarucu com banana da-terra).

Uptown Barra

Av. Ayrton Senna, 5.500.

Telefone: (21) 97921-2626

Armazém Nordestino

@oarmazemnordestino

Prato: Moqueca do pirarucu (500g de lombo de pirarucu, camarão, pimentões, leite de coco e dendê, com arroz e farofa de banana-da-terra).

Uptown Barra

Av. Ayrton Senna, 5.500.

Telefone: (21) 3030-0111 e (21) 97211-6195

Artesan

@artesan.rio

Prato: Pirarucu Artesan (Filé de pirarucu ao molho de camarão com arroz de brócolis e tomate à provençal)

Av. Padre Leonel Franca, 240.

Gávea

Telefone: (21) 97555-1769

Asa Açai ▼

@asa_acai

Prato: Pirarucu grelhado, arroz de fruta pupunha e tucupi, bertalha e castanhas-do-pará frescas com molho de açai salgado.
Rua Jardim Botânico, 67, Loja 4.

Jardim Botânico

Telefone: (21) 3563-9179



Foto: Erik Barros

Banana Jack

@bananajackbar

Prato: Pirarucu jangadeiro (barriga de pirarucu na chapa com pimentões coloridos, cebola roxa, banana-da-terra caramelada acompanhada de cuscuz de farinha d'água e castanha do Brasil).

Uptown Barra

Av. Ayrton Senna, 5.500.

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 96455-6580

Barsa

@barsarestaurante

Prato: Vatapá de pirarucu com açaí, farofa tostada no dendê e arroz de coco CADEG

Rua Cap. Félix, 110, Rua 4

Benfica

Telefone: (21) 97001-3949

Botequim

@botequimrestaurante

Prato: Lombo de pirarucu na folha de bananeira ao pesto de castanha-do-pará com arroz e purê de banana-da-terra

Rua Visconde de Caravelas, 22.

Botafogo

Telefone: (21) 2286-3391 e 2537-7650

Brasas Show Galeteria

Prato: Pirarucu ao creme de camarão e mandioca (lombo de pirarucu assado na manteiga com creme de mandioca, camarões salteados e arroz branco)

CADEG

Rua Cap. Félix, 110, Av. Central

Benfica

Telefone: (21)3860-1890

Brewteco Barra

@brewteco

Prato: Pastel de pirarucu (recheado com lombo de pirarucu refogado no azeite de dendê, coentro e jambu).
Av. Olegário Maciel, 231.

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 3986-1012

Brewteco Gávea

@brewteco

Prato: Da Amazônia para o Rio (barriga de pirarucu marinada no tucupi e jambu, braseada na parrilla com molho e tuile de açaí, farofa de flocos de milho, camarão seco e tartar de banana) e Pastel de Pirarucu.

Praça Santos Dumont, 106.

Gávea

Telefone: (21) 3594-3642

Brewteco Leblon

@brewteco

Prato: Pastel de pirarucu (recheado com lombo de pirarucu refogado no azeite de dendê, coentro e jambu).

Rua Dias Ferreira, 420 - loja E.

Leblon

Telefone: (21) 3217-8280

Brewteco Tijuca

@brewteco

Prato: Pastel de pirarucu (recheado com lombo de pirarucu refogado no azeite de dendê, coentro e jambu).

Av. Maracanã, 782.

Tijuca

Telefone: (21) 3596-6270

Buffet Casa dos Sabores

@buffet.casa.dos.sabores

Prato: Pirarucu na folha (lombo de pirarucu recheado com creme de camarão, na folha de couve com molho de coco e castanha).

Site: <https://casa-dos-sabores-1.goomer.app/>

Café do Alto

@cafedoalto

Prato: Moqueca de lombo de pirarucu à baiana (com leite de coco, dendê, pimentões, coentro e pimenta de cheiro).

Rua Paschoal Carlos Magno, 143, Largo do Guimarães. Santa Tereza.

Telefone: (21) 92507-3172 e (21) 98636-3936

Cantinho do Pará

@ocantinhodopara

Prato: Pirarucu na crosta de castanha (com musseline de tucupi, vinagrete de feijão manteiguinha e farofa de jambu).

Uptown Barra - Av. Ayrton Senna, 5.500.

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 3400-7015

Casa Del Mar - Uptown

Prato: Pirarucu Del Mar (filé de pirarucu grelhado com molho da casa e pequi, farofa Panko de castanhas, purê de batata-baroa, arroz de brócolis e chips de banana-da-terra).

Uptown Barra - Av. Ayrton Senna, 5.500

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 990938648

Cervejaria Tio Ruy Gávea

@cervejariatoruy

Prato: Barriga de pirarucu à la Ogro (assada e dourada sobre purê de banana-da-terra e manteiga ao molho de moqueca).

Planetário da Gávea - Av. Padre Leonel Franca. Gávea. Telefone: (21) 97679-1067

Cervejaria Tio Ruy Uptown

@cervejariatoruy

Prato: Barriga de pirarucu à la Ogro (assada e dourada sobre purê de banana-da-terra e manteiga ao molho de moqueca).

Uptown Barra - Av. Ayrton Senna, 5.500

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 97679-1067

Ceviche da Fabi ▼

@cevichedafabi

Prato: Ceviche de pirarucu (lombo de pirarucu no leite de tigre com tucupi, com de milho torrado e batata-doce).

Uptown Barra

Av. Ayrton Senna, 5.500

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 96409-2828



Foto: Fred Bailoni

Chez Claude ▼

@chez.claude

Prato: Pirarucu assado com taioba (com beurre blanc com tucupi, caviar mujol e espaguete de palmito pupunha).

Rua Conde de Bernadotte, 26 - loja Q e R.

Leblon

Telefone: (21) 3579-1185



Foto: Rodrigo Azevedo

Churrascaria Palace

@churrascariapalace

Prato: Pirarucu de manejo assado no espeto
Rua Rodolfo Dantas, 16/B.

Copacabana

Telefone: (21) 2541-5898

Costelão do Cadeg

@costelaocadeg

Prato: Nobreza amazônica (corte nobre de pirarucu na brasa com batata rosti e arroz de alho-poró).

CADEG

Rua Cap. Félix, 110, Rua 4.

Benfica

Telefone: (21) 2589-0022

Cucina Penna

@cucinapenna.cadeg

Prato: Pirarucu ao mediterrâneo (lombo de pirarucu ao forno ao molho mediterrâneo com arroz de coentro e vegetais).

CADEG

Rua Cap. Félix, 110, Av. Central.

Benfica

Telefone: (21) 3860-1626

Emile

@restauranteemile

Prato: Pirarucu defumado confitado (com escamas de nabo, sofrito de tinta de tinta de lula, ora-pro-nóbis e consomê de tucupi preto).

Hotel Emiliano

Av. Atlântica 3.804.

Copacabana.

Telefone: (21) 3503-6620

Empório Gourmet Show

@emporiogourmetshow.cadeg

Prato: Show do pirarucu (gomos de pirarucu assados no marinado de ervas especiais, cenouras, cebolas refogadas na manteiga, acompanhados de batatas portuguesas crocantes, tomates assados e brócolis. Decorado com camarões, alho confitado e azeitonas portuguesas).

CADEG

Rua Cap. Félix, 110, Av. Central.

Benfica

Telefone: (21) 2580-3776

Empório Urukum Lagoa

@urukumlagoa

Prato: Moqueca de pirarucu e Pirarucu com crosta de castanha-do-pará, de caju e sálvia servido com pirão de tucupi e urucum.
Rua Fonte da Saudade, 187.

Lagoa

Telefone: (21) 96973-4275

Escama ▼

@escama.rio

Prato: Strudel de Pirarucu (massa folhada com recheio de bechamel com lombo de pirarucu e espinafre, acompanhado de tomatinhos confit, cogumelo, espinafre e creme de leite).
R. Visconde de Carandaí, 5.

Jardim Botânico.

Telefone: (21) 3042-3097



Foto: Rodrigo Azevedo

Espetáculo Brasas

Prato: Lombo de pirarucu à manauara (na brasa, ao molho pesto de coentro com toque de jambo, com camarões nativos, purê de mandioquinha, moqueca de pupunha, farofa manauara e arroz de brócolis).

CADEG

Rua Cap. Félix, 110.

Benfica

Telefone: (21) 3995-3676

Espírito do Chopp

@espiritodochopp

Prato: Espírito da Amazônia (medalhão de pirarucu ao molho escabeche com arroz crocante de açafão e castanha-do-pará e caponata de legumes)
Cobal do Humaitá

Rua Voluntários da Pátria, 446

Botafogo

Telefone: (21) 2266-5599

Farinha Pura

Prato: Pirarucu à moda francesa (ao molho cremoso de pirarucu, palmitos salteados na manteiga e vinho branco, farofa Panko com pistache e raspas de limão siciliano).
Cobal do Humaitá

Rua Voluntários da Pátria, 446.

Botafogo

Telefone: (21) 3239-8000

Frédéric Epicerie

@fredericepicerie

Prato: Lombo de pirarucu curado e assado na brasa (com miniarroz com legumes, aioli e farofa de pão da casa com especiarias).

Rua Gustavo Sampaio, 802 - loja A.

Leme

Telefone: (21) 98011-9009

Frédéric Monnier

@fredericmonnier

Prato: Rillette de Pirarucu (cozido, desfiado e temperado com azeite, cebola e limão);

Pirarucu marinado (em cubos, cozido com cebola e abobrinha, marinado no próprio caldo com azeite);

Pirarucu ao açafão (em cubos, cozido com em caldo de açafão-da-terra, cebola e pimentões vermelho e amarelo).

Telefone: (21) 998115410. Site: fredericmonnier.lojavirtualnuvem.com.br

Gruta do Bacalhau

@gruta_barra

Prato: Lombo de Pirarucu à belle (assado, com palmito, molho belle meunière, purê de banana-da-terra e arroz de alho-poró).

Uptown Barra

Av. Ayrton Senna, 5.500.

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 96527-9897 e (21) 3400-7941

Guimas

@guimasrestaurante

Prato: Pirarucu ao curry (barriga de pirarucu com molho de leite de coco e curry com cuscuz marroquino e brotos)

Rua José de Macedo Soares, 5.

Gávea

Telefone: (21) 2259-7996

Harad

@haradcobal

Prato: Pirarucu com arroz de jambu e pirão com tucupi (assado com pirão de farinha d'água amarela e tucupi, arroz de jambu, farofa com banana-da-terra e batata soutê).
Cobal Humaitá

R. Voluntários da Pátria, 446.

Botafogo

Telefone: (21) 2286-2717

In House Café-Bistrô

@inhousecafebistro

Prato: Fish and chips amazonense (tiras crocantes de pirarucu empanado e palitos douRADOS de aipim frito, molho tártaro especial e aioli).

Av. das Américas, 7.777.

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 98138-4916

Intihuasi

@intihuasi.rio

Prato: Paiche recuerdo amazônico (filé de pirarucu grelhado sobre purê de aipim temperado e delicado molho de agridoce com saladinha de minivegetais e espaguete de palmito pupunha).

Rua Barão do Flamengo, 35 - loja D.

Flamengo

Telefone: (21) 2265-5740 e (21) 98785-6443

Itacoa

@itacoa_rio

Prato: Pirarucu sustentável da Amazônia (com arroz pérola alla puttanesca).

Village Mall - Av. das Américas, 3.900

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 3252-2837

Joaquina Bar & Restaurante ▼

@joaquinabar

Prato: Cassoulet de Pirarucu (feijoada de feijão branco com legumes e filé de pirarucu).

Cobal Humaitá - Rua Voluntários da Pátria, 448. Humaitá

Telefone: (21) 2527-1722 e (21) 2535-2774



Foto: Ari Versiani

La Parrilla del Uruguay

@laparrilla_uptown

Prato: Pirarucu La Parrilla (com molho de laranja, ratatouille de legumes e arroz de amêndoas).

Uptown Barra - Av. Ayrton Senna, 5.500.

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 3030-3783

La Plancha

@laplancharestaurante

Prato: Pirarucu atolado (no molho à base de azeite, pimentões, tomate e cebola, flambado no vinho branco, com arroz de açafão e aipim cozido no molho de pirarucu)

Casa Shopping

Av. Ayton Senna, 2150, Bloco O

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 3030-2555

Las Brutás ▼

@restaurantelasbrutas

Prato: Poke de pirarucu maçaricado com arroz de castanha-do-pará (com vegetais fatiados e sementes de gergelim).

Cobal Humaitá

Rua Voluntários da Pátria 446.

Humaitá

Telefone: (21) 3217-6768



Foto: Ari Versiani

Liga dos Botecos ▼

@ligadosbotecos

Prato: Minisanduiche de pirarucu: Mini sanduíches (barriga de pirarucu empanada na farinha Panko, maionese de hoisin e saladinha thai).

Rua Álvaro Ramos, 170.

Botafogo

Telefone: (21) 3586-2511 e (21) 99218-5894



Foto: Rodrigo Azevedo

Mãe Joana ▼

@maejoana.rj

Prato: Pirarucu crocante (empanado na farinha Panko com arroz de legumes, purê de mandioca cremoso e cuscuz).

Rua Rodrigo de Brito, 14.

Botafogo

Telefone: (21) 3174-0862



Foto: Rodrigo Azevedo

Marine Restô

@fairmontrio

Prato: Pirarucu na brasa aos sabores da Amazônia (com emulsão de tucupi, crispy de couve, tempura de quiabo e castanha da Amazônia salteada na manteiga).

Hotel Fairmont Rio Copacabana

Av. Atlântica, 4.240.

Copacabana.

Telefone: (21) 2525-7898 e (21) 98303-1696

Menu Secreto ▼

@menusecreto.rio

Prato: A Amazônia vive (arroz meloso com cupuaçu, lombo de pirarucu grelhado e vinagrete de feijão manteiguinha com jambu).

Rua Martins Ferreira, 40.

Botafogo

Telefone: (21) 96834-9873



Foto: Rodrigo Azevedo

Meza Bar ▼

@mezabar

Prato: Manaus (pirarucu selvagem defumado, purê de banana-da-terra, salada de feijão vermelho e farofa)

Rua Capitão Salomão, 69.

Humaitá

Telefone: (21) 3239-1951



Foto: Divulgação

Otto

@ottoestaurante.oficial

Prato: Pirarucu da diretoria (filé de pirarucu grelhado, redução de vinho tinto com goiabada cascão, tablete de risoto arbóreo recheado com queijo coalho e palmito fresco assado na casca, regado com manteiga e salsa).

Rua Uruguai, 380.

Tijuca

Telefone: (21) 99254-1150

Pescados na Brasa ▼

@pescadosnabrasa

Prato: Gigante do bem (lombo de pirarucu frito, regado no tucupi com camarão seco).

Av. Vitor Meireles, 92.

Riachuelo

Telefone: (21) 2239-9540, (21) 99359-4753 e (21) 98067-3679



Foto: Rodrigo Azevedo

Pizza Park

@pizzaparkhumaita

Prato: Pirarucu na crosta de ervas à moda silvestre (com farofa de maracujá, banana, bacon, arroz de açafraão com lágrima de redução agridoce de abacaxi, morango, limão e batata campesina).

Cobal Humaitá Rua Voluntários da Pátria 446.

Botafogo

Telefone: (21) 2537-5383 e 2537-2602

Pobre Juan

@restaurantepobrejuan

Prato: Pirarucu amazônico (lombo de pirarucu com farofa crocante na manteiga de garrafa, arroz de coco com castanha-do-pará, purê de banana e molho de moqueca).

Village Mall

Avenida das Américas, 3900.

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 3252-2637 e (21) 98173-5027

Puebla Café

@pueblacafe_rj

Prato: Tacos de pirarucu capeados com cerveja (servidos com repolho roxo e salsa suave de raiz forte).

Cobal Humaitá

Rua Voluntários da Pátria, 446.

Humaitá

Telefone: (21) 2286-5623

Raro Bar e Grill

@rarobaregrill

Prato: Medalhão de pirarucu com duo de gnocchis com jambu dourados na manteiga de garrafa com camarão rosa.

Cobal Humaitá

Rua Voluntários da Pátria, 448.

Humaitá

Telefone: (21) 2537-8108

Sabores de Gabriela

@saboresdegabriela

Prato: Moqueca de pirarucu (com arroz de coentro e farofa de sururu).

Rua Maria Angélica 197.

Jardim Botânico

Telefone: (21)3696-0905 e (21)99907-0660

Samurai San

@samurai_san_oficial

Prato: Tepan de pirarucu (posta grelhada com chips de batata-doce e arroz selvagem).

Rua Barão do Flamengo, 35 A.

Flamengo

Telefone: (21) 2225-6550

Bar Santo Remédio

@barsantoremedio

Prato: Viva Amazônia viva! (filé de lombo de pirarucu grelhado com creme de espinafre, arroz branco, batata noisette frita e salada verde com palmito)

Rua Barão de Mesquita, 922.

Grajaú

Telefone: (21) 3217-3515.

Skinna

@restauranteskinnaoficial

Prato: Pirarucu selvagem (ensopado, coberto com arroz de coco e a folha da taioba, com batata calabresa, tomate-cereja, pimentões coloridos, cebolas calabresa e roxa e alho frito).

Av. Armando Lombardi, 205.

Barra da Tijuca

Telefone: (21) 99602-5173

Sult

@sult.restaurante

Prato: Lombo de pirarucu grelhado com risoto de tucupi e jambu e castanha-do-pará ralada

Rua Fernandes Guimarães, 77.

Botafogo

Telefone: (21) 3486-6777 e (21) 99922-3125

Sushimar

@sushimarlaranjeiras

Prato: Lamen de pirarucu grelhado com pimenta dedo-de-moça (caldo de vegetais, saquê e gengibre com macarrão oriental, lascas de coco seco, cogumelos, nori e banana-da-terra).

Travessa Eurícles de Matos, 40.

Laranjeiras

Telefone: (21) 2285-7246 e (21) 96485-0654

Umas e Ostras

@umaseostrasoficial

Prato: Pirarucu na brasa com arroz de brócolis e molho de alcaparras

Rua Barão de Mesquita, 235.

Tijuca

Telefone: (21) 2568-7128

Via Sete

@via.sete

Prato: Pirarucu com mousseline de banana-da-terra e palmito pupunha (grelhado na brasa e coberto com lâminas de amêndoas).

Rua Garcia D'Ávila, 125.

Ipanema

Telefone: (21) 3900-7248

Villa Rio

@villarioestaurante

Prato: Tainá (tournedor de pirarucu na cama de legumes torneados, puxado no azeite com ervas e finalizado com redução de vinhos)

Rua Correa Dutra, 43.

Flamengo

Telefone: (21) 98696-6075

Vivant

Prato: Acarajé com vatapá de pirarucu e Casquinha de pirarucu

Cobal Humaitá

Rua Voluntários da Pátria, 446.

Humaitá

Telefone: (21) 3217-6767

Zazá Bistrô Tropical

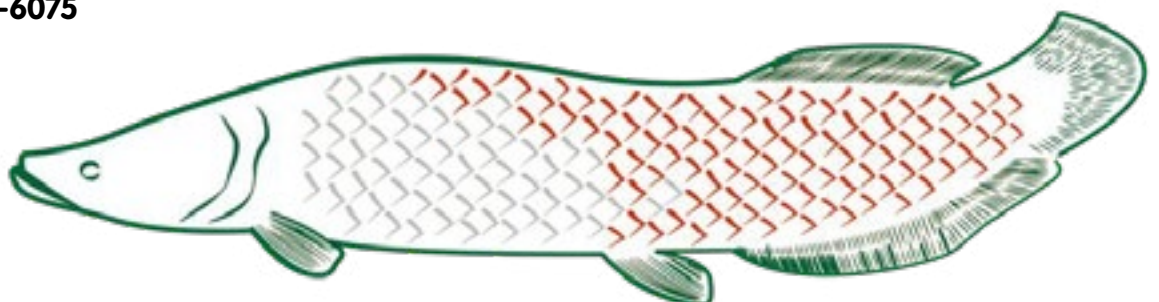
@zazabistro

Prato: Pirarucu com purê de banana-da-terra: emulsão de tucupi e vinagrete de carambola.

Rua Joana Angélica, 40.

Ipanema

Telefone: (21) 99530-7173



The background features a soft, warm-toned light with diagonal rays of light filtering through, creating a serene and natural atmosphere. On the left and right sides, the dark green, feathery fronds of a palm tree are visible, framing the central text.

NITERÓI E NOVA IGUAÇU

Armazém São Jorge

@armazemsaojorge

Prato: Burger de pirarucu (com salada de cenoura, densa camada de Catupiry de açaí especial da casa, finalizado com crocante de castanha de caju e semente de abóbora torrada, em pão de cerveja selado em geleia de hortelã, guarnecido com chips de jiló).

Rua Doutor Leandro Mota, 8.

Icaraí - Niterói

Telefone: (21) 97132-4568

Beach Bistrô ▼

@beach_bistro_

Prato: Redenção de pirarucu a Tupã (pirarucu selado na manteiga e crocante de castanha de caju, musseline de mandioca e leite de coco com gotas de pesto de coentro e tapenade de beterraba).

Estrada Francisco da Cruz Nunes, 4830.

Itaipu - Niterói

Telefone: (21) 99629-6255



Foto: Ari Versiani

Boteco Confraria

@botecoconfraria

Prato: Moqueca cremosa de pirarucu (com pirão de camarão, arroz de coco e farofa de dendê).

Rua Nóbrega, 237.

Icaraí, Niterói

Telefone: (21) 99394-6711

Espeto & Cia Jardim Icaraí

@espetoeciajardim

Prato: Pirarucu à moda (lombo de pirarucu assado com purê de banana-da-terra, arroz de açafraão e amêndoas e farofa de castanha-do-pará).

Rua Dr. Leandro Mota, 141.

Icaraí, Niterói

Telefone: (21) 96801-8645 e (21) 96646-8699

Noi ▼

@noigasronomia

Prato: Pirarucu a moda Noi ao molho de tamarindo (lombo de pirarucu, manga e banana-da-terra grelhadas, gengibre, mel e tamarindo).

Rua Miguel de Frias, 106.

Icaraí, Niterói

Telefone: (21) 2729- 8080 e (21) 3587-9600



Foto: Rodrigo Azevedo

Olimpo

@restauranteolimp

Prato: Pirarucu prime (lombo de pirarucu grelhado, purê de mandioquinha, farofa crocante de castanha-do-pará e moquequinha de camarão)

Estação Hidroviária de Charitas

Av. Quintino Bocaiúva, s/n°. Charitas, Niterói.

Telefone: (21) 2711-0554

Família Paludo

@familiapaludo

Prato: Lombo de pirarucu na parrilla (ao molho chimichurri com farofinha crocante com castanha).

Av. Quintino de Bocaiuva, 247.

São Francisco, Niterói

Telefone: (21) 98493-8082 e (21) 2715-3205

Place H

Prato: Pirarucu amazônico (filé de pirarucu grelhado com purê de vatapá, farofa de limão, aioli de pimenta de cheiro e salsa verde de tucupi).

Estrada Leopoldo Froes ,174. Icaraí - Niterói.

Telefone: (21) 98647-7751

Salve Simpatia

@botequimsalvesimpatia

Prato: Panceta de pirarucu na parrilla (com purê de palmito e farofa crocante de camarão).

Rua Nóbrega, 239. Icaraí, Niterói

Telefone: (21) 2705-6529 e (21)97979-6999

News Pizza and Dining

@newspizzaanddining

Prato: Costela defumada ao cutrino (purê de batata baroa com repolho salteado, farofa de bacon e costela de pirarucu defumado com molho cutrino).

Rua Coronel Alfredo Soares,145.
Centro, Nova Iguaçu

Telefone: (21) 3584-9373

Vanor Di Mare ►

@vanor_di_mare

Prato: Moqueca de pirarucu à Vanor (com molho especial da casa, bananas à milanesa e cebola crispy, acompanhada de risoto cremoso de lagostinha e pirão)

Rua Luis Sobral, 100.Nova Iguaçu

Telefone: (21) 2032-2185



Foto: Rodrigo Azevedo

Zona Sul  **Cariocas de Coração**