



NIK SUSHI. Harumaki de vegetais e combinado de 22 peças: R\$ 50

DIVULGAÇÃO/FILICO

GABBIANO RISTORANTE.  
Risoto e tiramisu: R\$ 50

## ROTEIRO GASTRONÔMICO

# Cardápio saboroso que cabe no bolso

Crítica faz um garimpo entre as mais de 400 casas que, de amanhã até 30 de agosto, participam de festival com menus especiais de R\$ 35, R\$ 50 ou R\$ 70

LUCIANA FRÓES  
lua@oglobo.com.br

**O** que era bom ficou ainda melhor. Sucesso em outras edições do Rio Gastronomia, o Roteiro Gastronômico este ano começa mais cedo e com uma ótima notícia: em vez de 15 dias, agora os cariocas terão um mês, de amanhã até 30 de agosto, para experimentar os menus oferecidos por mais de 400 casas. Todas oferecem opções especiais a preço fixo — R\$ 35, R\$

50 ou R\$ 70 — que incluem prato principal mais entrada ou drinque ou sobremesa.

Do árabe ao português, passando pelo italiano e pelo japonês, tem de tudo. A seguir, um garimpo de 30 opções atraentes para serem desfrutadas, assim, de bandeja. Uma para cada dia. Acha 30 dicas pouco? O site oficial do evento, [www.riogastronomia.com.br](http://www.riogastronomia.com.br), traz a lista completa das casas, com seus menus. Dá para fazer buscas por preço, bairro ou especialidade.

O Rio Gastronomia, uma re-

alização O GLOBO, é apresentado pela RioTur, com patrocínio master de CEG, Sebrae, Santander e Friboi, patrocínio de Fashion Mall, Azeite Gallo e Nextel, além de apoio de Senac, Knorr, Air France, Deli Delícia, cervejaria Moa e Volkswagen Caminhões e Ônibus e parceria com Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes (SindRio).



**NA WEB**  
[riogastronomia.com.br](http://riogastronomia.com.br)  
Veja os menus de todos os restaurantes

## R\$ 35

### Amir

O festejado árabe do Lido oferece falafel (bolinho de grão-de-bico) recheado com coalhada seca e atafê de nozes (pastéis levinhos e molhados, regados com água de flor de laranjeira). Rua Ronald de Carvalho 55-C, Copacabana — 2275-5596. Seg a sáb, das 12h à meia-noite. Dom, das 12h às 23h.

### Bar Luiz

Os clássicos croquetes estão no menu em boa companhia: do mix alemão, que tem kassler, salsichão branco, salsichão vermelho e salada de batata. Não é bom? Rua da Carioca 39, Centro — 2262-6900. Seg e sáb, das 11h às 18h. Ter a sex, das 11h às 21h.

### Bio Carioca

Cozinha natural caprichada e gostosa. No menu, penne mediterrâneo, à base de verduras frescas, e torta de banana com castanha-do-Pará. Uma dobradinha das boas.