

O GLOBO

Irineu Marinho (1876-1925) —∞— (1904-2003) Roberto Marinho

RIO DE JANEIRO, SÁBADO, 8 DE MAIO DE 2021 ANO XCVI - Nº 32.051



ÁGUA NA BOCA

LARISSA MEDEIROS
larissa.medeiros.rpa@oglobo.com.br

Vizinho do inverno, o outono dá os primeiros sinais da queda na temperatura. Nesta época, a necessidade de aconchegar-se no quentinho do lar e saborear uma boa culinária, que ainda por cima ajude a

parmesão. Já o restaurante japonês Azumi, em Copacabana, adapta a tradicional receita de sopa de carne com vegetais para a culinária asiática, usando frutos do mar. Se a procura é por sabores adocicados, o Megamatte indica o Matemaltine quente, para tomar naquele lanche no de tarde.



Deli 43. Sopa de batata-baroa, frango desfiado e parmesão (R\$ 29). Delivery: [99866-7715](tel:99866-7715)



Megamate. Matemaltine quente: mate, leite quente e Ovomaltine (R\$9,50, com 200ml). Delivery: [3507-3317](tel:3507-3317)

DIVULGAÇÃO/LIPE BORGES



Parihuela da La Carioca.
A sopa traz camarão, polvo, vieira e peixe branco (R\$47): pelo iFood

DIVULGAÇÃO/FILICO



Empório. Caldo verde (R\$ 16,90): pelo [3239-8000](tel:3239-8000)

DIVULGAÇÃO/TOMAS RANGEL



Gajos. Canja de pato (R\$ 43). Delivery: [3449-1546](tel:3449-1546)

DIVULGAÇÃO/RODRIGO AZEVEDO

Azumi.
O Kaisen lámen (R\$ 65) vem com caldo de peixe, vegetais e camarão.
Delivery: [2295-1098](tel:2295-1098) e [98169-1879](tel:98169-1879)

