

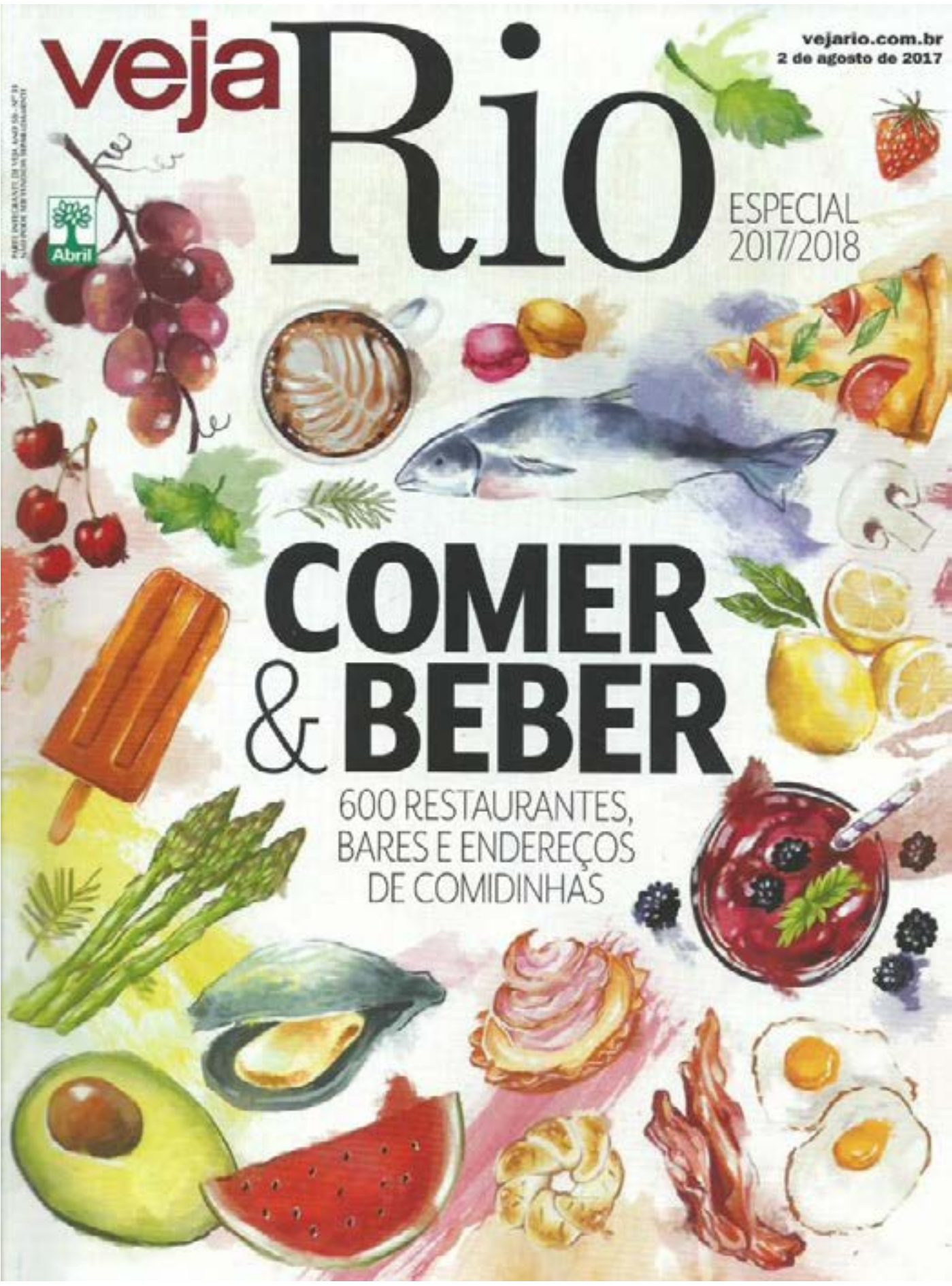
# veja Rio

vejario.com.br  
2 de agosto de 2017

ESPECIAL  
2017/2018

## COMER & BEBER

600 RESTAURANTES,  
BARES E ENDEREÇOS  
DE COMIDINHAS





Nhoque de folha  
de anís ao molho  
de queijo de  
cabra: R\$ 44,00

Bochecha  
suína no  
papel de arroz  
sobre raízes:  
R\$ 42,00



A MELHOR COZINHA DA SERRA

# Cozinha do Parador

O estilo intuitivo do chef Isaias Neries produz surpresas à mesa em Nova Friburgo

Refúgio dos cariocas, a serra fluminense tem entre seus atrativos paisagens bucólicas e, cada vez mais, a boa mesa. Na região, influências variadas compõem um cardápio respeitável. As opções vão da rusticidade do preparo a lenha às tendências da culinária contemporânea. Diante desse cenário, exuberante também nos fogões, a junção do COMER & BEBER volta a eleger o melhor restaurante da serra: o vencedor fica em meio ao verde da pousada Parador Lumiar, em Nova Friburgo, pedaço do paraíso administrado pelo casal Marcelo e Marielza Fontes. No menu, quem manda é Isaias Neries. Pupilo da chef Flávia Quaresma, dono de estilo intuitivo, o mestre-cozua cria combinações surpreendentes. Verduras e legumes cultivados na imensa horta orgânica local são seu trunfo. Abastecem

saladas de sabor único, a exemplo da que reúne morango, manga, laranja, palmito, tomate-cereja, rúcula-agrião, alicata, lula rossa (de folhas bem crespas), carvalho, beldroega (um tipo de erva) e vinagrete de linhaça dourada (R\$ 29,00). Entre as massas, sempre coloridas, o nhoque de folha de anis ao molho de queijo de cabra custa R\$ 44,00. A ousadia chega à sobremesa, e compensa. Prova disso é o delicioso bolinho de jiló e macadâmia com baba de moça e água de coco (R\$ 22,00). Dica: aos sábados é servida, na forma de buffet (R\$ 74,00), uma ótima feijoada preparada no forno a lenha.

Estrada do Amargoso, s/nº, Boa Esperança, Nova Friburgo.  
☎ (22) 2542-4777 13h/15h30 e 19h30/22h (sext. e sáb. jantar até 23h) [www.paradorlumiar.com](http://www.paradorlumiar.com) Aberto em 2004 \$5

Vista da pousada: paz, conforto e boa comida



# Os melhores de 2017

**ALICE GRANATO**

Journalista e autora  
do livro Sabor do Brasil

**ANDRÉ MARTINS**

Astrogado

**ARMANDO STROZENBERG**

Publicitário

**BRUNO AGOSTINI**

Journalista e autor  
do livro O Gosto Carioca

**FABIO CODEÇO**

Crítico gastronômico  
de 1974-80

## CHEF DO ANO

Pedro Siqueira  
(Puro, Missão d'Água)

Felipe Bronze  
(Ouro Pápa)

Ludmila Socorro  
(Zuki)

Felipe Bronze  
(Ouro Pápa)

Felipe Bronze  
(Ouro Pápa)

## CHEF REVELAÇÃO

Bruno Kotz  
(Pisco\*)

Nello Cassese  
(Cipriani)

Thiago Bertoni  
(pelo trabalho realizado  
no Pici Trattoria)

Nello Cassese  
(Cipriani)

Nello Cassese  
(Cipriani)

## SOMMELIER

Cecília Aldaz  
(Oro)

Cecília Aldaz  
(Oro)

Jorge Nunes  
(Ouro d'Água)

Ed Armada  
(Cipriani)

Jorge Nunes  
(Ouro d'Água)

## ALTA GASTRONOMIA

Fasano Al Mare

Eleven Rio

Oro

Eleven Rio

Lasca

## BRASILEIRO

Copim Santo

Puro

Aproziuel

Aconchego Carioca

Copim Santo

## BOM E BARATO

Bolequim

Brasserie Mimoyette

La Terrazza

Casa do Sardo

L'Ulivo Cucina e Vini

## CARNE

Giuseppe Grill

Giuseppe Grill

Corrientes 348

Giuseppe Grill

Giuseppe Grill

## CARTA DE VINHOS

Loguole

Pobre Juan

Giuseppe Grill

Aproziuel

Loguole

## CONTEMPORÂNEO

Oro

Oro

Lasca

Lasca

Lila

## FRANCÊS

Olympe

Olympe

Le Bistrô du Cuisinier

CF Brasserie

Le Bistrô du Cuisinier

## ITALIANO

Pici Trattoria

Fasano Al Mare

Pici Trattoria

Cipriani

Fasano Al Mare

## JAPONÊS

Nago

Sushi Leblon

Sushi Leblon

Ten Kai

Mitsuba

## ORIENTAL

Mee

Mr. Lam

Taj Mahal

Mee

Mee

## PIZZARIA

Brás

Camelo

Primo Farina

Brás

Brás

## PORTUGUÊS

Rancho Português

Rancho Português

Rancho Português

Rancho Português

Rancho Português

## SERRA

Cozinha do Parador  
(Luzern)

Pousada Alcobça  
(Cordeiro)

Pousada Alcobça  
(Cordeiro)

Cozinha do Parador  
(Luzern)

Cozinha do Parador  
(Luzern)

## VEGETARIANO

Naturelle Bistrô

Naturelle Bistrô

Naturelle Bistrô

Ong Bistrô

Ong Bistrô

\*Luzern, Suíça

<b>GILBERTO URURAHY</b> <i>Médico</i>	<b>MARCOS PEREIRA</b> <i>Editor da Sauterei</i>	<b>MARIA HELENA ESTEBAN</b> <i>Editora de revistas: Espaço Zona Sul</i>	<b>PATRICIA MAYER</b> <i>Sócio-diretora da Casa Cor Rio</i>	<b>ROBERTO HIRTH</b> <i>Empresário e membro da Confederação Comportamental do Rio de Janeiro</i>	<b>VENCEDORES</b>
<i>Rafael Costa e Silvia Sassi</i>	<i>Felipe Bronze (Ouro e Prata)</i>	<i>Joachim Koerper (Ouro e Prata)</i>	<i>Felipe Bronze (Ouro e Prata)</i>	<i>Felipe Bronze (Ouro e Prata)</i>	<b>Felipe Bronze (Ouro)</b> pag. 160
<i>Kozuo Harada (Mer)</i>	<i>Thiago Bertoni (para trabalho realizado no Rio Tratoreira)</i>	<i>José Paulo Frankenföld (Rio Basile)</i>	<i>Thiago Bertoni (para trabalho realizado no Rio Tratoreira)</i>	<i>Nello Cassese (Oprano)</i>	<b>Nello Cassese (Oprano)</b> pag. 162
<i>Cecília Aldaz (Ouro)</i>	<i>Eduardo Ferreira (Fasano Al Mare)</i>	<i>Dionísio Chaves (Ouro, Rio Tratoreira, Boteco del Vinu, União-e-ia, Brasmaco)</i>	<i>Jorge Nunes (Ouro e Prata)</i>	<i>Jorge Nunes (Ouro e Prata)</i>	<b>Jorge Nunes (Ouro e Prata)</b> pag. 164
<i>Lasal</i>	<i>Olympe</i>	<i>Eleven Rio</i>	<i>Olympe</i>	<i>Eleven Rio</i>	<b>Eleven Rio</b> pag. 166
<i>Aranhego Cariaca</i>	<i>Apraxiel</i>	<i>Churrascaria Palace</i>	<i>Capim Santo</i>	<i>Puro</i>	<b>Capim Santo</b> pag. 170
<i>Amr</i>	<i>Pipo</i>	<i>L'Ulivo Cucina e Vini</i>	<i>Tratoreira del Campo</i>	<i>L'Ulivo Cucina e Vini</i>	<b>L'Ulivo Cucina e Vini</b> pag. 174
<i>Rubaiyat Rio</i>	<i>Rubaiyat Rio</i>	<i>Giuseppe Grill</i>	<i>Giuseppe Grill</i>	<i>Giuseppe Grill</i>	<b>Giuseppe Grill</b> pag. 178
<i>Eleven Rio</i>	<i>Laguiole</i>	<i>Giuseppe Grill</i>	<i>Lorenzo Bistró</i>	<i>Oro</i>	<b>Laguiole</b> pag. 182
<i>Oro</i>	<i>Lasal</i>	<i>Lasal</i>	<i>Eleven Rio</i>	<i>Olympe</i>	<b>Lasal</b> pag. 186
<i>Chez (Ami) Martin</i>	<i>Formidable Bistró</i>	<i>Le Bistró du Cuisinier</i>	<i>Formidable Bistró</i>	<i>Brasserie Rosario</i>	<b>Le Bistró du Cuisinier</b> pag. 194
<i>Safyrtoán</i>	<i>Gero</i>	<i>Copriani</i>	<i>Fasano Al Mare</i>	<i>Fasano Al Mare</i>	<b>Fasano Al Mare</b> pag. 200
<i>Gurumi</i>	<i>Naga</i>	<i>Naga</i>	<i>Naga</i>	<i>Mitsuba</i>	<b>Naga</b> pag. 206
<i>Mee</i>	<i>Mee</i>	<i>Sauvage Bistró</i>	<i>Mee</i>	<i>Mee</i>	<b>Mee</b> pag. 212
<i>Copriciosa</i>	<i>Birds</i>	<i>Mamma Janna</i>	<i>Alessandro e Frederica</i>	<i>Camelo</i>	<b>Birds</b> pag. 220
<i>Eleven Rio</i>	<i>Antiquarius</i>	<i>Rancho Português</i>	<i>Tasca do Filho d'Mãe</i>	<i>Rancho Português</i>	<b>Rancho Português</b> pag. 224
<i>Locanda della Mimosa (Piemontese)</i>	<i>Nas Veleiras (Pernambuco)</i>	<b>Cozinha do Parador (Ceará)</b>	<i>Alvorada (Paraná)</i>	<i>Al. Secretaria</i>	<b>Cozinha do Parador (Ceará)</b> pag. 230
<i>Naturale Bistró</i>	<i>.Org Bistró</i>	<i>.Org Bistró</i>	<i>.Org Bistró</i>	<i>.Org Bistró</i>	<b>.Org Bistró</b> pag. 238



# Restaurantes

Dez jurados deram-se ao árduo e agradável trabalho de escolher os melhores em dezessete categorias. Três dos vencedores são profissionais da cozinha e do salão — Felipe Bronze, do Oro (chef do ano), Nello Cassese, do Cipriani (chef revelação), e Jorge Nunes, do Eleven Rio (sommelier). No restante da lista, você encontra os eleitos nos quesitos melhor bom e barato (L'Ulivo Cucina e Vini) e melhor restaurante da Serra (**Cozinha do Parador**), além de, entre outros, japonês, francês, italiano, português... Para conhecer todos os campeões, vire a página. Depois, continue a leitura: VEJA RIO apresenta 250 endereços atraentes para variados gostos e bolsos.

**Fabio Codeço\***

\*Colaborou Isabelle Lindote

