

**Título:** Páscoa: confira opções de restaurantes e lojas que oferecem menus e doces delivery | Saideira

**Veículo:** O Globo - Blogs

**Centimetragem:** 43.73

**Página:** Online

**Data:** 07/04/2020

**Valor:** R\$ 76.575,20

**Page Views:** 8.162.502

**Unique Visitors:** 2.267.362

**Páscoa: confira opções de restaurantes e lojas que oferecem menus e doces delivery | Saideira**  
**O Globo - Blogs - 07/04/2020**

Para celebrar a Páscoa em casa, restaurantes estão elaborando menus ou sobremesas com chocolate para entrega neste período de quarentena para o combate ao coronavírus. Veja abaixo algumas opções:

#### Doces

Casa da Azeitona - Tem opções de chocolates da Mendoá: orgânico 55% de cacau com laranja (R\$19,50 - 80g), 70% de cacau com pimenta (R\$7,90 - 25g); 60% de cacau com gengibre (R\$7,90 - 25g); 70% cacau clássico (R\$17,50 - 75g) e as versões mini de pimenta, gengibre, café, clássico e nibs (R\$1,50 - 5g). A casa ainda oferece opções de cestas de Páscoa para presentear.

Serviço: Casa da Azeitona - Telefone (21) 3085-1485.

Conflor - A confeitaria vegana aposta em bolos temáticos à base de chocolate brasileiro, como o bolo de chocolate, decorado com flores comestíveis (R\$ 105 - 12 fatias), e o naked cake de cenoura com chocolate, decorado com orelhas de coelho (R\$ 120 - 12 fatias). Há ainda ovos de casca de chocolate Quetzal com bombons de caramelo salgado (R\$ 115 - 300g); e ovos de colher personalizados (R\$ 85 - 300g cada) através do site ([www.conflorvegan.com](http://www.conflorvegan.com)). Na seção "Monte seu Ovo", pode-se escolher a massa (baunilha, cenoura, chocolate ou cacau), dois recheios (cacau, coco, cenoura, baunilha) e dois toppings (brownie, cookie, beijinho, brigadeiro, crocante de amendoim).

Serviço: Conflor - As guloseimas de Páscoa podem ser encomendadas até o dia 07/04 pelo site [www.conflorvegan.com](http://www.conflorvegan.com). Entregas na Zona Sul, Barra da Tijuca, Niterói, Zona Norte e Tijuca. Telefone: (21)981677220

Farinha Pura - O foco são os ovos de Páscoa. Entre as novidades, ovo de chocolate belga recheado com ovos, coelhos e barras de chocolate ao leite, amargo e caramelo (R\$ 79,90); casca de ovo em porcelana com brigadeiro de colher feito com chocolate belga (R\$ 39,90); cenoura rústica com ovinhos de chocolate ao leite (R\$ 89,90); pote de "ouro" com ovinhos ao leite (R\$ 44,90); galinha aramada porta ovos com ovos de chocolate ao leite R\$ 129,90; meio ovo com ovinhos de chocolate ao leite ou meio amargo (R\$ 59,90); ovo Farinha Pura ao leite ou ao leite crocante 200g (R\$ 29,90); ovo de porcelana dourado recheado com ovinhos de chocolate ao leite R\$ 59,90 e Coelho na Xicara c/ Ovinhos de chocolate ao leite R\$ 64,90. A marca também oferece diversas opções feitas com massa de biscoitos, como a Linha Le Biscuit - Biscoitos de chocolate decorados (a partir de R\$ 22,90); lata de biscoitos com chocolate R\$ 19,90; Casinha de Biscoitos com massa de chocolate e o teto feito de biscoito de baunilha R\$ 54,90.

Serviço: Farinha Pura - Rua Voluntários da Pátria 446, loja 1, Botafogo. Telefone: 3239-8000 ou pelo WhatsApp (21) 99969-3843. Diariamente, das 07h às 21h.

#### Refeições

Churrasqueira Rio - Oferece o bolinho de bacalhau com queijo canastra curado (6 unidades - R\$ 57,50); o bacalhau à Gomes Sá (R\$ 125,90); o arroz de bacalhau (R\$ 142,70); e o bacalhau na brasa (R\$ 178,40), servido com batata, cebola, brócolis, azeitonas, ovo cozido e arroz branco. Há ainda filé de badejo com molho de camarão, arroz branco e purê de mandioca (R\$ 167,90); polvo na brasa com batatas rústicas (R\$ 125,90); e o filé de salmão (R\$ 136,40), acompanhado de arroz branco, purê de batata e molho de maracujá.

Serviço: Churrasqueira - Telefone: (21) 3689-1009

Gabbiano Ristorante - Entre as opções para a Páscoa, são o stinco de cordeiro; posta de bacalhau ao forno; polvo a lagareiro. Os interessados recebem uma cartela onde podem montar a sua ceia, marcando os itens que desejam no menu. Os preços variam de R\$100 a R\$400. Os pedidos podem ser feitos até quinta-feira, com pagamento de 50% do valor total no ato do pedido e 50% no ato da entrega.

Serviço: Gabbiano - telefone: 21 3153-5529 ou 21 96900-5678. E-mail: [fontaniveromano@gabbiano.com.br](mailto:fontaniveromano@gabbiano.com.br)

Pimenta Rosa - A entrada é salada de quinoa, cevadinha, passas e cogumelos ao molho de mascarpone e curry (R\$85 - para duas pessoas). De sugestões de pratos principais, estão: arroz de bacalhau, vegetais mediterrâneos, cebolas crocantes e tapenade de azeitona (R\$260 - para três pessoas); arroz de pato (R\$240 - três pessoas); rosbife de mignon ao molho de vinho tinto e ervas, farofa de amêndoas e aligot de tubérculos (R\$240 - quatro pessoas); bacalhau ao souté de cogumelos com arroz de amêndoas (R\$220 - duas pessoas) e trança de salmão ao beurre blanc e aspargos frescos, arroz com castanha de cajá e amêndoas (R\$190 - duas pessoas).

As opções vegetarianas são fettuccine de pupunha com cogumelos (R\$85 - duas pessoas); gnocchi duo de batatas tostadas em fonduta de parmesão e zest de limão siciliano (R\$120 - três pessoas) e ravioline de pês e nozes ao molho de champanhe (R\$48 por pessoa).

De sobremesas, velouté aos três chocolates (R\$120 - 15 porções); trifle de morangos frescos, creme pâtisserie, farofa de biscoito e chantilly (R\$120 - 15 porções) e banoffee pie de bananas, creme pâtisserie, caramelo e biscoito (R\$120 - 15 porções).

Serviço: Pimenta Rosa - Telefones: (21) 99236-9546 ou (21) 99002-2060. Pedido mínimo: R\$200. Taxa de entrega: R\$20. Encomendas até o dia 8. Entregas: sábado até 19h.

Rosita - De opções de entrada, estão o croquete de leitão (50 unidades - R\$90); o croquete de cordeiro (50 unidades R\$100); punheta de bacalhau (200g - R\$26); torradas simples (100g - R\$7,50); o gran fromaggio com mel (triângulo de aproximadamente 300g - R\$ 50); a caponata de berinjela (200g - R\$13) com alcachofras, azeitona verde, tomate concassé e nozes. Já as saladas servem até seis pessoas, como a de quinoa Real (R\$90); cuscuz marroquino ao curry (R\$75); napolitana (R\$75); e a Paris (R\$75).

Como pratos principais, filé de salmão (5-6 pessoas R\$260), com arroz de castanha e purê de batata doce; o bacalhau à lagareira (8 a 10 pessoas - R\$450); a moqueca de peixe com banana (6 pessoas - R\$260); o bacalhau dos deuses (10 pessoas R\$350) em lascas e gratinado; a perna de cordeiro (cerca de 1,5kg R\$270), com batatas assadas no alecrim; o rosbife de mignon (500g - R\$90) ao molho do porto e cogumelos, com batatas assadas no alecrim; e o arroz de pato à moda portuguesa (500g - R\$80).

Para sobremesa, a torta de chocolate (8 a 10 pessoas - R\$95) recheada de brigadeiro com cobertura de fondue e lascas de chocolate; mousse de chocolate (6-8 pessoas - R\$90); o cheesecake diet (6-8 pessoas - R\$90) com calda de frutas vermelhas; e a mini palha italiana (cento R\$100).

Serviço: Rosita - Entregas na Barra da Tijuca. Pedidos pelo telefone: (21) 3084-5202

Satyricon - De entrada, a insalata di polpo (R\$128). Os pratos principais oferecidos são: spaghetti alle vongole (R\$ 106); risotto ai crostacei com rúcula selvática (R\$148); e pesce naturale al sale grosso (R\$168 - serve duas pessoas). De sobremesa, mille foglie al limone siciliano (R\$ 38).

Serviço: Satyricon - Os pedidos de Páscoa podem ser feitos até esta quarta-feira. O take away é na Rua Barão da Torre 192, Ipanema. Pedidos pelo telefone: 2521-0627. Horário de funcionamento delivery e take away: De segunda-feira a quinta da-feira das 12h às 15h e das 19h às 22h; sexta-feira a domingo, das 12h às 16h e das 19h às 22h

South Ferro - O restaurante oferece pratos para os fãs de comida oriental: gyoza midori com abobrinha, pimentão, shitake, molho de aipo (R\$ 20 / 4 unidades); maguro tartare, feito com atum marinado em shoyu, cebolinha, sal de katsubushi, wasabi, servido com gema e nori tempura (R\$ 49); miso porco (lâminas de porco, rabanete em caldo de missô -R\$ 41). De sobremesa, mousse de chocolate com flor de sal (R\$ 19)

Serviço: South Ferro - pedidos pelo telefone 3986-4323 (sem taxa de entrega no delivery próprio), das 12h às 22h