

## Pobre Juan



Bem-sucedida, a rede paulistana abriu no Rio em 2013, quando abriu dois endereços, no VillageMall e no Fashion Mall. E, de cara, levou o prêmio COMER & BEBER de melhor endereço de carnes à la carte. O empreendimento de Rafael Valdivia, Cristiano Melles e Luiz Marsaioli é abastecido de matéria-prima da nobre raça angus, selecionada por um profissional que acompanha, entre outros detalhes, a alimentação, o abate e o processamento das reses. Esses cuidados resultam na excelência de sugestões como o bife ancho, corte alto da parte mais nobre do lombo bovino, também conhecido como rib eye (R\$ 87,90; 380 gramas), e o bife pobre juan, ponta da capa do contrafilé (300 gramas, R\$ 88,40). Acompanhamentos são pedidos à parte. Duas dicas apetitosas: as crocantes batatas suflê (R\$ 23,90) e o clássico arroz biro-biro (R\$ 21,40). Na sobremesa destacam-se receitas tentadoras à base de doce de leite, a exemplo do delicioso pudim (R\$ 21,40). Sugestão da ótima carta de vinhos assinada pelo sommelier Diego Arrebola, o francês Le Clos Reynon, produzido em Bordeaux, custa R\$ 115,00.

Avenida das Américas, 3900, 3º piso (VillageMall), Barra, ☎ 3252-2637 (140 lugares). 12h/16h e 19h/0h (sáb. sem intervalo; dom. sem intervalo até 23h). Cc: todos. Cd: todos. Estac. (R\$ 10,00 por duas horas). Couvert: R\$ 13,90 (individual). Couvert art.: R\$ 7,90 (ter. a sáb. no jantar). ♯ ♯ ♯ (sob consulta) & ♯ ♯; Estrada da Gávea, 899, 3º piso (Shopping Fashion Mall), São Conrado, ☎ 3324-5381 (120 lugares). 12h/16h e 19h/0h (sáb. sem intervalo; dom. até 23h). Cc: todos. Cd: todos. Estac. (R\$ 10,00 por duas horas). Couvert: R\$ 13,90 (individual). Couvert art.: R\$ 7,90 (ter. a sáb. no jantar). ♯ ♯ ♯ (sob consulta) & ♯ ♯ Aberto em 2013. \$\$\$