**MELHORES RESTAURANTES DO RJ**

**Cipriani**

O restaurante do Belmond Copacabana Palace é referência em alta gastronomia italiana. Batizado em homenagem ao hotel mais sofisticado de Veneza, o menu enxuto e consistente traz receitas clássicas combinando ingredientes brasileiros e italianos. Comandado pelo chef Aniello Cassese, que conquistou o título de chef revelação em 2017 pela Veja Rio, o restaurante tem grandes janelas abertas para a famosa piscina do Copa.

**Esplanada Grill**

Com 30 anos, o tradicional restaurante de carnes em Ipanema já levou mais de 10 vezes o título de melhor carne do Rio, de acordo com a Veja Rio. Com ambiente sofisticado, o couvert é farto, com os famosos pães de queijo e cebola marinada. No cardápio, cortes clássicos como a picanha fatiada e o T-Bone. Um dos destaques do menu é o costelão de boi, assado por 8 horas no forno. Para acompanhar, diversas opções como o arroz biro-biro e o palmito pupunha grelhado.

[**Fasano al Mare**](http://www.fasano.com.br/gastronomia/fasano-al-mare)

O restaurante italiano do Hotel Fasano é comandado pelo chef Paolo Lavezzini, que faz uma cozinha autêntica de sua terra natal. O ambiente é elegante e sofisticado, mas sem exageros. O espaço tem lindas mesas de jacarandá, poltronas com pés palito e colunas de mármore branco nacional.

O destaque fica para o bar, que tem uma estante vazada revestida por espelho, deixando um pouco da visão do mar do lado de fora. De segunda à sexta, no almoço, o restaurante oferece o mezzo giorno (menu executivo) com entrada, prato principal e sobremesa a preço fixo. No prêmio Comer&Beber da Veja Rio 2017, o Fasano al Mare levou na categoria de melhor italiano do Rio.

**Laguiole**

O restaurante do Museu de Arte Moderna (MAM) do Rio, com 1 estrela Michelin, oferece alta gastronomia com pratos elaborados pelo chef Ricardo Lapeyre, além de uma adega premiada. A localização é privilegiada, com uma vista linda para o Pão de Açúcar, e serviço impecável.

Ideal para um almoço de negócios, devido à sua proximidade com o Centro, ou para uma experiência gastronômica completa. Há um menu degustação de 4 pratos com queijos e sobremesa. O restaurante abre apenas para almoço e fecha aos sábados e domingos.

[**Lasai**](http://www.lasai.com.br/)

Com 1 estrela Michelin e sob o comando do chef Rafa Costa e Silva, que já ganhou o prêmio de melhor chef 3 vezes, o restaurante fica em um sobrado de 1902 em Botafogo. Super charmoso, o ambiente é moderno, com móveis de madeira, adega e uma cozinha aberta. No segundo andar, um terraço aconchegante com jardim vertical.

As receitas do cardápio priorizam os produtores e pescadores locais e a sazonalidade dos ingredientes de suas hortas. Há somente dois tipos de menu degustação: o “Festival”, onde o chef prepara um menu especial para você, e o “Não me conte histórias”, onde você escolhe uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. Atualmente, o Lasai é 16º na lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina.

[**Mee**](http://kenhom.com/mee-restaurant/)

O restaurante asiático do Copacabana Palace, que também tem 1 estrela Michelin, tem ambiente sofisticado em tons de vermelho, e de quebra, o glamour de estar no hotel mais tradicional do Rio. Em 2017, levou o prêmio de melhor oriental pela Comer & Beber da Veja Rio.

Comandado pelo chef Kazuo Harada, o cardápio tem opções saborosíssimas para todos os gostos. Desde os clássicos sushis e ussuzukuris até pratos mais exóticos como ouriço do mar.

**Naga**

Do grupo paulistano Nagayama, foi eleito o melhor japonês do Rio pela Veja Comer & Beber. O ambiente é contemporâneo, mas com forte presença das tradições japonesas. Sob o comando do chef Raul Ono, o sushibar tem sugestões como carpaccio de barriga de salmão com raspas de limão-siciliano e duplas de vieiras e lagostins. Destaque para a a carta de saquês, assinada pela especialista Yasmin Yonashiro.

[**Olympe**](http://olympe.com.br/)

O restaurante do chef Claude Troisgros, com 1 estrela Michelin, agora é comandado pelo seu filho, Thomas Troisgros, que oferece uma gastronomia francesa contemporânea com influências brasileiras. O restaurante ocupa a 23ª posição na lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina.

São várias opções de menu degustação, como o Confiance, elaborado de acordo com o mercado diário, os produtos da estação e a criatividade do chef, e o Criação, onde o chef sugere três pratos e sobremesa. Há também o Menu Vegetariano. No almoço, de terça à sexta, o menu executivo oferece entrada e prato principal.

[**Oro**](http://ororestaurante.com.br/)

O restaurante do chef Felipe Bronze, vencedor cinco vezes do prêmio de melhor chef do ano, tem ambiente pra lá de aconchegante, com dois andares, cozinha aberta e balcão, um projeto impecável do arquiteto Eduardo Novaes. O destaque do cardápio é a brasa. O restaurante conta com um forno a carvão, uma parrilla e um yakitori japonês, privilegiando a cozinha brasileira, mas com influências japonesas, espanholas e argentinas.

São oferecidos dois menus: o Criatividade, feito diariamente com produtos de mercado, respeitando a sazonalidade dos ingredientes, e o Afetividade, mais enxuto, feitos na medida para quem quer apenas dois pratos.

[**Sushi Leblon**](http://www.sushileblon.com/)

Há três décadas na badalada Rua Dias Ferreira, no Leblon, o restaurante já foi diversas vezes campeão na categoria Japonês/Oriental dos principais prêmios de gastronomia, e oferece gastronomia nipo-contemporânea. As duplas de sushi que reúnem ingredientes orientais e ocidentais como a de ovo de codorna com azeite trufado fazem sucesso e são inesquecíveis. Certamente um restaurante que não cansa de se reinventar e que poderia estar em qualquer grande cidade do mundo.