

COMIDA DI BUTECO 2024: SOMOS TODOS BUTECO!

Rio de Janeiro realiza a 17ª edição do concurso e passa a eleger três campeões este ano.



O buteco é o lugar onde se preparam os medicamentos do corpo e da alma, é um centro de difusão de conhecimento prático e teórico. Celebrando essa tradição enraizada nos corações cariocas, o **Comida di Buteco 2024** chega à sua 17ª edição no Rio de Janeiro, prometendo uma experiência que vai muito além da simples degustação de petiscos. Com o lema "**Somos Todos Buteco**", o primeiro e maior concurso de butecos do Brasil convoca o grande público e, principalmente, os amantes da vida boêmia, a eleger os melhores estabelecimentos do país.

O **Comida di Buteco 2024** irá acontecer entre os dias **05 de abril e 05 de maio** com 143 bares participantes, o recorde do Rio de Janeiro, sendo 47 novatos. A grande novidade do concurso carioca é que serão eleitos três campeões de distintos circuitos: Melhor Buteco da Baixada Fluminense, Melhor Buteco de Niterói e Melhor Buteco do Rio de Janeiro. O fato é que o concurso carioca ganhou tanta força que a organização entendeu que a sua maturidade no estado já permite três circuitos.

O valor do Petisco é nivelado em R\$ 35,00 em todo o país.

O slogan "Somos Todos Buteco", que comemora 24 anos de existência do concurso no Brasil, reitera o buteco como um protagonista da sociabilidade brasileira e um grande símbolo nacional. De norte a sul do país, em todas as regiões, o público é convidado a se engajar nesta eleição, que envolve mais de 1.100 butecos em 40 municípios diferentes.

Dinâmica do concurso

O Comida di Buteco nasceu no ano 2000, na cidade de Belo Horizonte, na extinta Rádio Geraes FM, com objetivo de resgatar botecos familiares e a cozinha raiz. Com voto popular e de jurados, é eleito o melhor boteco da cidade e, depois, o melhor do país. Público e jurados visitam os estabelecimentos dando notas de 1 a 10 em: atendimento, temperatura da bebida, higiene e petisco. O petisco leva 70% do peso da nota e as demais categorias levam

10% cada uma. O voto do público vale 50% do peso total, assim como o voto dos jurados. A cada edição, 20% da base de participantes é renovada, oxigenando o roteiro e mantendo a competitividade sempre animada.

Desde 2016, o Comida di Buteco é realizado em duas etapas: a primeira etapa é regional, onde a votação é feita pelo público e jurados da própria cidade. Depois de eleitos os campeões de cada circuito, um outro corpo de jurados visita e avalia os campeões para que seja eleito, então, o “Melhor Buteco do Brasil”. E em julho, em uma festa realizada em São Paulo, é revelado o “Campeão Nacional, O Melhor Buteco do Brasil”.

Bienalmente, o concurso lança um tema para a criação dos petiscos. Em 2024 o tema é livre. Criatividade, resgate, inovação, pesquisa e motivação foram os temperos para os participantes que criaram cada um dos petiscos da edição 2024 do Comida di Buteco.

O concurso como a oportunidade de transformação socioeconômica

O Comida di Buteco tem a missão de “transformar vidas através da cozinha de raiz – buteco é extensão de sua casa”. Um dos principais denominadores comuns dos participantes é a presença do dono no local. São comerciantes que, junto às suas famílias, vivem do negócio e não pertencem a redes ou franquias.

Em 2023, o concurso bateu diversos recordes:

- O marco histórico de um milhão de votos;
- + de 10 milhões pessoas impactadas diretamente nos butecos;
- + 300 milhões de reais de impacto na cadeia produtiva do ecossistema CDB;
- Quase 1 milhão de fãs e 160 milhões de impressões nas redes sociais do concurso;
- Cerca de 10 milhões de pageviews no site;
- 150 mil turistas presentes nos circuitos;
- + de 10 mil empregos gerados.

Grandes marcas viabilizam a realização e validam a relevância do Concurso

O Comida di Buteco é viabilizado através do patrocínio de empresas que apostam na tríplice entrega do concurso. São eles: resultados, conexão das marcas com os consumidores e transformação de vidas dos pequenos negócios familiares. Este ano, as marcas parceiras são:

CERVEJA OFICIAL: Amstel

APRESENTAÇÃO: Piraquê

PROMOÇÃO: Globo

PATROCÍNIO: Santander/Getnet, Coca-Cola

APOIO: McCain, Zero Cal, Chandon, Rio Capital G20, Novotel, Unisum, Copa Energia/Liquigás, Reserva 51.

APOIO INSTITUCIONAL: Abrasel, SEC de Cultura do Estado, SindRio, Teatro Claro Rio, NEOOH, Boxnet, Sympla.

Sobre nossa cerveja oficial:

AMSTEL

Ao unir forças novamente com o Comida di Buteco, Amstel reafirma seu compromisso não apenas com a qualidade da cerveja, mas também com o fortalecimento da cultura dos butecos, essenciais para a identidade brasileira. Com mais de 150 anos de história, Amstel traz consigo a rica tradição de uma receita europeia, realçando a magia da levedura holandesa em uma cerveja sem aditivos. Este ano, em sintonia com o tema "SOMOS TODOS BUTECO", convidamos todos a brindarem com Amstel, apreciando o sabor incomparável de sermos nós mesmos. Somos Todos Buteco com Amstel, celebrando a autenticidade e a tradição em cada gole.

Sobre nosso apresentador:

PIRAQUÊ

"Focada no segmento de biscoitos e snacks premium, Piraquê valoriza receitas autênticas. Desde 2021, a marca é parceira do Comida di Buteco. A intenção é convidar o público para experimentar o original a partir de um portfólio com criações pensadas para o evento. Em 2021, a parceria trouxe para as gôndolas snacks com base de biscoito nos sabores Pão de Alho, Pimenta e Calabresa. Já em 2023, Piraquê apresentou os sabores Filé Aperitivo, Pepperoni e Anéis de Cebola, integrando o segmento de salgadinhos à base de trigo."

Sobre nossos patrocinadores:

SANTANDER

Apoiar o empreendedorismo é parte fundamental do papel do Santander em ajudar pessoas e negócios a prosperarem. É por isto que o Banco apoia a gastronomia: porque sabe que ela vai muito além do fogão. Todo prato que o restaurante prepara traz na receita um toque de prosperidade. Não só para quem cozinha, mas para quem planta, transporta, vende. A gastronomia é uma cadeia de oportunidades, que o Santander apoia do início ao fim: não só patrocinando grandes eventos e programas de setor, mas também investindo em soluções para apoiar quem empreende, da lavoura até o prato na sua mesa. Por isso, o Santander patrocina o maior concurso gastronômico nacional: o Comida di Buteco, que transforma pequenos negócios em todo o País. "O Comida di Buteco é uma celebração única da nossa cultura gastronômica e da força empreendedora do setor. É motivo de orgulho para o Santander chegar ao sexto ano desta parceria de sucesso, que democratiza o acesso a experiências inesquecíveis em todo o país.", diz Bibiana Berg, head de Experiências & Cultura do Santander Brasil. Na edição de 2024 do Comida di Buteco, haverá 10% de desconto na compra do petisco pagando com cartão Santander.

COCA-COLA

“Como uma marca que há décadas está presente nas mais diversas experiências gastronômicas brasileiras, estamos animados em nos associar a um evento que celebra a essência dos butecos, lugares onde os sabores autênticos e as conexões genuínas se criam. Uma Coca-Cola bem gelada tem uma longa história de complementar a deliciosa comida de buteco, tornando cada momento compartilhado ainda mais especial”, completa Ted Ketterer, Head de Marketing da Coca-Cola Brasil.

Sobre nossos apoiadores

MC CAIN

McCain é patrocinadora do Comida di Buteco pelo oitavo ano consecutivo, apoiando esta iniciativa que valoriza e impulsiona o segmento de bares e botecos brasileiros, de grande importância para o mercado de batatas congeladas e aperitivos.

ZERO CAL

Zero-Cal é a marca líder no mercado de adoçantes e há 20 anos a mais lembrada pelos consumidores. A parceria entre Zero-Cal e o Comida di Buteco nasceu em 2017, com o intuito de reforçar que seu drink do happy hour pode ser mais doce, e claro, zero açúcar. Zero-Cal acredita que é possível levar uma vida bem-humorada, leve e otimista e oferece produtos especialmente desenvolvidos para pessoas que desejam aproveitar as delícias do dia a dia, com um portfólio completo, do tradicional ao natural, para todo o tipo de paladar.

COPA ENERGIA - LIQUIGÁS

A Copa Energia é a maior empresa da América Latina em engarrafamento, comercialização e distribuição de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), popularmente conhecido como gás de cozinha. É detentora das tradicionais marcas Copagaz e Liquigás que, juntas, atendem 10,5 milhões de residências por mês. A Copa Energia, que nasceu com o propósito de energizar vidas e negócios de forma sustentável, é líder no mercado brasileiro, com 24,6% de market share, mais de 4,4 mil revendas e operações em 24 estados e no Distrito Federal. Conta com mais de quatro mil colaboradores.

SYMPLA

Este é mais um ano de parceria com o Comida di Buteco e, dessa vez, com novidades. A Sympla traz, para esta edição, uma série de novos conteúdos para o público. A ideia é fornecer as principais informações sobre os participantes, localização dos bares e até mesmo algumas receitas de petiscos que já foram premiados. Com isso, esperamos ajudar as pessoas a viverem a melhor experiência possível no circuito de butecos.

Comida di Buteco Produções Gastronômicas LTDA

contato@comidadibuteco.com.br

Facebook: /comidadibuteco

Instagram: _comidadibuteco

X: @_comidadibuteco

Linkedin: comidadibuteco

TikTok: @Comidadibuteco

Website: comidadibuteco.com.br

Assessoria de Comunicação

ESTAR COMUNICAÇÃO

Luciana Leall | 21 97488-7153 | luciana@estarcomunicacao.com.br

Raquel Pinto | 21 97246-4388 | raquel@estarcomunicacao.com.br



Serviço:

Comida di Buteco Rio de Janeiro

Quando: 05 de abril a 05 de maio

<http://www.comidadibuteco.com.br/rio-de-janeiro/>

BAIXADA FLUMINENSE

Butecos estreantes:

Adegadega - Rua Juiz Aderbal de Oliveira, 209 - Loja | Centro, São João de Meriti. Tel.: 2756-3237.

Funcionamento: de segunda a sábado, de 11h às 23h.

Petisco: Friozinho Baby: Cubos de baby-beef gelados à milanesa com queijo coalho a dorê, ambos fritos no óleo de algodão servidos com um surpreendente molho de pimentão.

Bar do Diretor: Rua Major Correia de Melo, 353 - Loja B | Jardim Vinte e Cinco de Agosto, Duque de Caxias. Tel.: 99496-0941.

Funcionamento: de domingo a quinta de 11h30min às 15h | sextas e sábados de 11h30min às 22h.

Petisco: Brasileirinho: Linguiça mineira com mousseline de mandioquinha, vinagrete crocante de milho e pesto de ervas.

Boteco do Bené: Av. Abílio Augusto Távora, 411 | Jardim Alvorada, Nova Iguaçu. Tel.: 97010-6890. **Funcionamento:** de segunda a sábado de 18h às 02h | domingos de 17h à 01h.

Petisco: Baiano: Massa de aipim e mandioquinha frita, servida aberta como um acarajé, recheado de carne seca, vatapá de queijo coalho acompanhado de molho de brasa, couve crispy e geleia de tomate com pimenta dedo de moça.

Buteco do Cabeça: Rua Cacequi, 19 | Califórnia, Nova Iguaçu. Tel.: 2668-3131.

Funcionamento: de terça a quinta das 11h às 23h | de sexta a domingo de 11h à 01h

Petisco: Encanto da Bahia: Camarão crocante acompanhado de pirão de aipim e recheio tropical de molho de camarão com abacaxi.

Calçadas Grill: Rua Estudante Eliane Castanheira, 548 | Centro, São João de Meriti. Tel.: 97047-5903.

Funcionamento: quartas e quintas de 17h30min às 23h | sexta e sábados de 11h às 23h | domingos de 11h às 20h.

Petisco: Feijurrasco: Desconstrução da tradicional feijoada em forma de espeto feito na churrasqueira com feijão no copo.

Chopperia do Baixinho: Av. Automóvel Clube, 2697 | Vilar dos Teles , São João de Meriti. Tel.: 97426-8605.

Funcionamento: segundas de 11h às 16h | de terça à sábado de 11h às 00h.

Petisco: Kaftas do Baixinho: Três kaftas - uma de pernil, uma de costela e uma de camarão servidas com dois molhos: de coentro e de pimenta agri-doce. De acompanhamento, um pão com pasta de alho e linguiça de pernil triturada.

Dez41 Bar e Gastronomia: Av. Prefeito José de Amorim, 1041 | Jardim Meriti, São João de Meriti. Tel.: 2755-1844.

Funcionamento: segundas de 11h às 00h | terças de 11h às 16h | de quarta a domingo de 11h às 00h.

Petisco: Comi, bebi e dormi: Rabada dos sonhos desfiada sobre um travesseiro de batata recheada. Finalizado com salada de aipo e maçã verde e caviar de mostarda.

Max Point Choperia: Rua Eronildes Martins dos Santos, 710 - Loja 2 | Agostinho Porto , São João de Meriti. Tel.: 2755-4598

Funcionamento: quartas e quintas de 16h às 00h | quintas e sextas de 16h às 00h | sábados e domingos de 13h às 00h.

Petisco: Canjilóca: Caldo de canjiquinha com costelinha salgada, bacon e creme de jiló, servido com couve crispy e chips crocantes de jiló.

Nosso Canto: Rua Genuino Siqueira, 1395 | Jardim Meriti, São João de Meriti. Tel.: 2752-0955. **Funcionamento:** Domingos de 10h às 21h | de segunda a quinta 10h às 17h | sextas de 10h às 22h | sábados de 10h às 16h.

Petisco: Batuque na Cozinha: Creme de batata baroa, coberto de queijo e cupim assado no bafo, de um dia para o outro para garantir sabor e maciez, desfiado e refogado com temperos e bacon. Acompanha torradas.

Butecos veteranos:

Beer Soccer Club: Rua Passo da Pátria, 228 | Jardim Vinte e Cinco de Agosto, Duque de Caxias. Tel.: 2653-2196

Funcionamento: de segunda a quinta de 11h30min às 22h | sextas e sábados de 11h30min às 23h | domingos de 11h30min às 22h.

Petisco: Caiu no Tapetinho Já Era!: Crocante de costela servida com maionese fresca de barbecue.

Boteco do Teixeira: Rua General Venâncio Flores, 594 | Jardim Vinte e Cinco de Agosto, Duque de Caxias. Tel.: 2772-4258.

Funcionamento: de segunda a sábado de 12h às 23h | domingos de 16h às 23h.

Petisco: A Joia do Teixeira: Três casquinhas de massa fina crocante, recheadas com a receita secreta da Punhetinha do Teixeira, salteada em flocos de bacon, finalizada em alho dourado. Regadas no azeite marinado e temperado por 72 horas.

Caldo de Pinto: Rua Ministro João Alberto LT 40 QD 88, 40 | Vilar dos Teles, São João de Meriti. Tel.: 2757-3415.

Funcionamento: de terça a sexta de 18h às 23h | sábados e domingos de 13h às 23h.

Petisco: Camarão que dorme, a onda leva: Creme de queijos (mussarela e catupiry) servido com camarões.

Carpaccio: Rua Joana Kalil, 9 | Jardim Meriti, São João de Meriti. Tel.: 2699-0468

Funcionamento: de segunda a sexta de 11h às 16h | sábados e domingos de 11h às 17h.

Petisco: Amor à primeira vista: Creme de siri, preparado com temperos especiais e gratinado com queijo parmesão.

Cevina: Rua Passo da Pátria, 276 | Jardim Vinte e Cinco de Agosto, Duque de Caxias. Tel.: 3842-2525.

Funcionamento: de segunda a sábado de 12h às 23h | domingos de 16h às 21h.

Petisco: Cohibar: Quatro charutos crocantes, recheados com combinação de “roupa velha” bovina com bacon. Acompanhados por um chutney de tomate defumado e uma farofa crocante de bacon.

Edinho do Caranguejo: Rua Humberto de Campos, 143 | Centro, Duque de Caxias. Tel.: 2772-1319.

Funcionamento: de segunda a sábado de 12h às 23h.

Petisco: Camarão preguiçoso: Camarões com um toque de pimenta de cheiro descansam preguiçosamente sobre uma cama de aipim macio com queijo.

Pasta da Nonna: Av. Avenida Brasil, 367 | Vila São Luís, Duque de Caxias. Tel.: 3743-4470.

Funcionamento: de segunda a sexta de 18h às 23h30min | sábados de 13h às 23h30min | domingos de 13h às 23h.

Petisco: Bacannoli: Canudo de massa crocante recheado com creme de bacalhau, molho de ervas, salpicado com parmesão ralado. Acompanha azeite de alho.

Quintal do Peter Espetaria: Rua Áurea Fonseca de Jesus, 204 | Califórnia, Nova Iguaçu. Tel.: 2695-5020.

Funcionamento: segundas de 11h30min às 16h | de terça a sábado de 11h30min às 23h | domingos de 12h às 19h.

Petisco: Porco atolado: Espeto de carnes suínas e linguiça paio atolado no feijão com tempero botequeiro finalizado com couve crocante e torresmo.

Tainá Gourmet: Rua Expedicionário José Amaro, 838 | Vila São Luís, Duque de Caxias. Tel.: 98100-5236.

Funcionamento: de segunda a sábado de 11h às 23h | domingo de 11h às 22h.

Petisco: Fogueira da Leiloka: Copa lombo triturado em formato de fogueira e espetinho de dadinhos de canjiquinha recheados com bacon, com cobertura de cream cheese e crispy de couve mineira. Acompanha dois molhos: limão cremoso e mix de ervas.

NITERÓI

Butecos novatos:

Alhos e Bugalhos: Rua Desembargador Lima Castro, 66 | Fonseca, Niterói. Tel.: 97237-7372.

Funcionamento: de quarta a sexta de 18h às 23h | sábados de 12h às 23h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Jilomenal: Barca de jiló, branqueado e empanado, recheado com costela desfiada e cream cheese, coberto com mussarela gratinada.

Âncoras Itaipu: Praia de Itaipu, 24 | Itaipu, Niterói. Tel.: 97646-1220.

Funcionamento: todos os dias de 10h às 17h.

Petisco: Sabores do Mar: Três saborosas barquetes, recheadas de bobó de camarão, polvo ao molho e mexilhão empanado, acompanhadas de geleia de pimenta.

Armazém 7 Bar e Pub: Rua Visconde de Moraes, 270 - Bloco C Loja 006 | Ingá, Niterói. Tel.: 99970-3590.

Funcionamento: todos os dias de 11h às 00h.

Petisco: O Escondidinho dentro do Armário: Escondidinho de batata baroa com costela e catupiry.

Bar do Léo Itaipu: Praia de Itaipu, 17 | Itaipu, Niterói. Tel.: 96777-0525.

Funcionamento: de quinta a segunda de 09h30min às 17h.

Petisco: Crepioca do Léo: Crepe com massa de tapioca e queijo parmesão, recheado com bobó de camarão, laminas fritas de banana da terra, crispes de bacon, e requeijão salpicado com gergelim negro.

Duas de Cada Bar e Petisqueria: Praça Doutor Azevedo Cruz, 2 - Loja da Esquina | Ponta D'Areia, Niterói. Tel.: 2104- 3172.

Funcionamento: segundas de 08h às 17h | de terça a sexta de 08h às 22h | sábados e domingos de 10h às 19h.

Petisco: Caldo de Abóbora Espetaculoso: Caldo de abóbora com camarões selados e queijo.

El Pescador Itaipu: Praia de Itaipu, 27 | Itaipu, Niterói. Tel.: 98206-1790.

Funcionamento: de quarta a segunda de 09h às 18h.

Petisco: Pastel metido a besta: Cupim cozido no vinho levemente defumado, envolto com uma massa de pastel crocante, acompanhando dois molhos: uma redução do molho da carne e maionese caseira com alho poró e bacon.

Enseada Masterpiece: Praia de Itaipu, 23 - Areia - lado esquerdo | Itaipu, Niterói. Tel.: 98220-6637.

Funcionamento: todos os dias de 09h às 18h.

Petisco: Maresia Portuguesa: Escondidinho de bacalhau feito com aipim e flor de sal.

Friends: Rua Presidente Backer, 9 - Loja 4 | Icaraí, Niterói. Tel.: 2705-3227.

Funcionamento: todos os dias de 12h às 22h.

Petisco: Porki Fritti dos Pampas: Pão frito recheado com Joelho ao alho poró, maionese de cebola flambada, vinagrete de repolho com cebola roxa, pimenta dedo de moça e limão galego, e batata palha artesanal.

Nossas Raízes Bistrô: Rua Visconde de Sepetiba, 66 - Loja A | Centro, Niterói. Tel.: 98873-5260.

Funcionamento: de segunda a quinta de 11h30min às 15h | sextas e sábados de 11h30min às 20h30min.

Petisco: Batuque na Cozinha: Bolinho de arroz com pupunha, banana da terra e carne seca acompanhado de molho de pimenta.

Sal e Baunilha: Rua Américo Oberlaender, 21 - Loja 108 | Santa Rosa, Niterói. Tel.: 2611-0301.

Funcionamento: de terça a domingo de 11h às 23hs.

Petisco: Empanadas das Américas: Empanadas com recheio de queijo com cebola (Argentina), cupim defumado (Brasil) e o pulled pork com cheddar e jalapeño (EUA), acompanhada de molho chimichurri.

Skina Pub: Rua Acre, 4 - Loja 02 | Ponta D'Areia, Niterói. Tel.: 97092-0404.

Funcionamento: de terça a domingo de 14h às 22h.

Petisco: Vem que tem Sol na Mandioca: Carne de sol suculenta, com aipim frito, com tiras de queijo coalho, finalizando com pimenta biquinho.

Butecos veteranos:

Armazém do Caranguejo: Rua Visconde de Itaboraí, 196 - Loja 4 | Centro, Niterói. Tel.: 99632-6241.

Funcionamento: de segunda a sábado de 11h às 20h

Petisco: Feliz Bom dia da Nanda: Feijão branco com camarão com torrada de pasta de siri.

Armazém Granel: Rua Vereador Duque Estrada, 50 | Santa Rosa, Niterói. Tel.: 3629-9629.

Funcionamento: de terça a quinta de 18h às 23h | sextas e sábados de 12h às 23h | domingos de 12h às 17h.

Petisco: Almofadinhas de Carne de Panela: Quatro almofadas de aipim recheadas com queijo mussarela, carne de panela desfiada, pedaços de linguiça calabresa e ovo colorido.

Bar da Laura: Rua Visconde do Uruguai, 183 | Centro, Niterói. Tel.: 99981-4199.

Funcionamento: de segunda a sábado de 12h às 22h | domingos de 12h às 17h.

Petisco: Bacalhau na Lambada: Filetes de bacalhau na nata gratinados com queijo mussarela e temperos especiais.

Bar do Jorginho: Praia de Itaipu, 5 - Vila dos Pescadores | Itaipu, Niterói. Tel.: 98776-0770.

Funcionamento: todos os dias de 11h às 17h.

Petisco: Siri Maluco: Carne de siri com queijo parmesão gratinado.

Cantinho da Tia Joana: Praia de Itaipu, 16 - Vila dos Pescadores | Itaipu, Niterói. Tel.: 2608-0932.

Funcionamento: de quarta a segunda de 10h às 17h.

Petisco: Toca do Camarão: Duas panquecas recheadas de camarão, cream cheese, alho poró e bacon frito picadinho.

Casa da Sogra: Praia de Itaipu, 22 - Travessa Tereza | Itaipu, Niterói. Tel.: 96448-8071.

Funcionamento: de quinta a terça de 11h às 17h.

Petisco: Um mergulho no fundo do mar: Três deliciosos caracóis diretamente do fundo do mar, em formato de cone, recheados de: camarão com catupiry, siri com alho poró e polvo ao molho com azeitonas, acompanhados de geleia de pimenta e pesto de coentro.

Divino São Francisco: Av Rui Barbosa, 153 - Loja 110 | São Francisco, Niterói. Tel.: 2611-7412.

Funcionamento: de terça à quinta de 11h às 21h | sextas e sábados de 11h às 22h | domingos de 11h às 18h.

Petisco: Jack - The Drunk Meat: Filé mignon marinado no Whisky e cortado em cubos, servido com cebola caramelizada, purê de batata, alho frito e acompanhado de molho barbecue de Jack Daniels.

Guela Seca: Estrada São Francisco da Cruz Nunes, 11077 - Loja 101 | Itaipu, Niterói. Tel.: 3619-1072.

Funcionamento: de quarta a sexta de 16h às 23h | sábados de 11h às 23h | domingos de 11h às 18h30min.

Petisco: Rosticustelle: Aipim rosti com costela desfiada

Palitus Bar: Av. Carlos Ermelindo Marins, 501 | Jurujuba, Niterói. Tel.: 96822-6618.

Funcionamento: de terça à sexta de 17h às 00h | sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Cestinhas de frutos do mar: Quatro cestinhas comestíveis feitas com massa filo recheadas com um mix de frutos do mar.

Pli On Board: Praia de Itaipu, 21 - B | Itaipu, Niterói. Tel.: 96496-0991.

Funcionamento: todos os dias de 11h às 16h.

Petisco: Sinal do Mar: Anéis de cebola recheados com frutos do mar, empanados e acompanhados com três tipos de molho: goiaba com pimenta, mostarda e mel, maionese e coentro.

Porco Loko: Rua Américo Oberlaender, 21 - Loja 106 | Santa Rosa, Niterói. Tel.: 99142-3033.

Funcionamento: de terça à quinta de 16h às 22h | sextas de 16h às 23h | sábados de 12h às 22h | domingos de 12h às 16h.

Petisco: Focinho de porco não é tomada: Croquete de copalombo desfiada com chiclete de queijo.

CAPITAL

Butecos novatos

Bar da Aurea: Ladeira Ari Barroso, 20 - Casa 101 | Leme, Rio de Janeiro. Tel.: 99273-9273.

Funcionamento: de terça a domingo de 11h às 20h.

Petisco: Canoa Carioca: Canoinha de jiló empanada, recheada com um delicioso creme de carne seca desfiada e palmito pupunha, sobreposta numa cama de farofa panko na cebola com um leve frescor de hortelã, finalizado com geleia de pimenta agri-doce.

Bar do Augusto: Av. Mem de Sá, 72 - Loja A - SSL | Centro, Rio de Janeiro. Tel.: 97937-9966.

Funcionamento: todos os dias de 11h à 01h.

Petisco: Fogo no rabo: Batata recheada com rabada desfiada. Acompanhada de molho de pimenta.

Bar do Canedo: Rua Barão de Mesquita, 916 | Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 2238-3028.

Funcionamento: segundas de 12h às 22h | de terça a sábado de 12h às 23h | domingos de 12h às 19h.

Petisco: ?Calhos? Carioca e Magro do Senhor Canedo: Costela suína fresca e lombo de porco cozidos lentamente com grão de bico, num molho encorpado com linguiça calabresa e especiarias. Acompanha farofa de bacon e pão francês.

Bar do Gilson: Rua Sousa Franco, 386 - Loja B | Vila Isabel, Rio de Janeiro. Tel.: 97122-1299.

Funcionamento: de segunda a quarta de 11h às 16h | de quinta a sábado de 11h às 22h | domingos de 11h às 21h.

Petisco: Barriga de Tanquinho: Barriga de porco banhada na cachaça temperada com pimenta dedo de moça, servida com geleia de abacaxi.

Bar do Tino: Rua Almirante Alexandrino, 3780 | Santa Teresa, Rio de Janeiro. Tel.: 96412-7284.

Funcionamento: de quinta a domingo de 11h30min às 19h.

Petisco: Defumação sem preconceito trago no peito: Fatias de brisket (peito bovino defumado) com salada de repolho verde, repolho roxo, cenoura, cebola branca, limão, alho poró, aipo, salsa, açúcar, sal, azeite e maionese de ervas finas.

Bar Palhinha: Rua Humaitá, 12 - Loja C | Humaitá, Rio de Janeiro. Tel.: 3439-9114.

Funcionamento: de terça a sábado de 11h às 00h | domingos de 11h às 22h.

Petisco: Porcos ao Mar: Medalhão de tilápia recheado com queijo coalho, acomodado numa cama de purê de batata baroa acompanhado de pesto de coentro com castanha de caju e redução de vinho tinto.

Beneh Gastrobar: Rua Dona Maria, 9 - Polo Gastronômico da Tijuca | Vila Isabel, Rio de Janeiro. Tel.: 97254-0439.

Funcionamento: de terça a quinta de 18h à 23h30min | sextas de 18h às 00h30min | sábados de 12h às 23h30min | domingos de 12h às 20h.

Petisco: Canapé da D. Maria: Canapé de palmito crocante com ragu de costela e molho vinagrete, acompanha aioli defumado.

Bistrô Ribeira: Rua Fernandes da Fonseca, 61 - Loja A | Ribeira, Rio de Janeiro. Tel.: 97069-1113.

Funcionamento: de segunda a quinta de 10h às 15h | sextas e sábados de 10h às 23h | domingos de 10h às 16h.

Petisco: Estrela da Ribeira: Lascas de bacalhau frito regado no azeite e alho, acompanhados de um delicioso purê em formato de estrela, azeitonas, ovo e queijo.

Boteco Boca Miúda: Rua Doutor Bulhões, 833 | Engenho de Dentro, Rio de Janeiro. Tel.: 96619-3530.

Funcionamento: de terça a quinta de 17h às 23h | sextas de 17h às 00h | sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Caiu no Papinho da Macaxeira Arretada: Tiras crocantes e cremosas de aipim com carne-seca, cobertas de creme de queijo coalho e finalizadas com crispy de carne-seca. Acompanhadas de geleia de pimenta biquinho da casa.

Cabeça de Bagre: Rua Sousa Franco, 254 | Vila Isabel, Rio de Janeiro. Tel.: 99294-7082.

Funcionamento: de quarta a domingo de 11h30min às 21h30min.

Petisco: Não mexe no Mexilhão: Porção de mexilhões, empanados e fritos, envoltos em um molho agri-doce oriental, com salada coreana de pepino.

Capitão Buteco: Av. Brás de Pina, 2750 - Loja A | Vista Alegre, Rio de Janeiro. Tel.: 3734-1730.

Funcionamento: todos os dias de 12h às 23h.

Petisco: Maçã encantada: Maçã cozida ao vinho com recheio de costela suína desfiada e molho teriyaki.

Cumpadres: Rua Capitão Salomão, 45 - Loja A | Humaitá, Rio de Janeiro. Tel.: 3596-7769.

Funcionamento: Todos os dias de 12h à 01h.

Petisco: Cupindres: Cupim ao molho, com croquete de batata e queijo canastra.

Formigueiro Brasa e Fogão: Rua Araguaia, 603 | Freguesia / Jacarepaguá, Rio de Janeiro. Tel.: 3226-7557

Funcionamento: todos os dias de 12h às 23h.

Petisco: Quem com porcos se mistura, do mar come: Seis petiscos com massa de harumaki: dois de salmão, dois de camarão a milanesa e dois de pulled pork com camarão grelhado acompanhado.

Gastrô Bar da Família: Rua Caraípe, 402 | Brás de Pina, Rio de Janeiro. Tel.: 98780-5899.

Funcionamento: de terça a quinta de 11h às 22h | sexta e sábados de 11h às 23h | domingos de 11h às 20h.

Petisco: Frango do Baile: Espeto de frango em cubos com bacon e queijo mussarela, empanado na farinha panko. Acompanhado do nosso molho picante de manga.

Guay: Rua Almirante Cochrane, 67 | Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 99580-7001.

Funcionamento: de terça a sábado de 12h às 21h20min | domingos de 12h às 17h20min.

Petisco: Nos Lugares do Brasil: Pãezinhos fritos recheados de comida de verdade do Brasil: a carne do Barreado do sul, o camarão do Vatapá do nordeste, o frango da Galinhada do centro-oeste, o quiabo do Caruru do norte e o porco da feijoada do sudeste.

Leme Light: Rua Gustavo Sampaio, 795 | Leme, Rio de Janeiro. Tel.: 2275-5498.

Funcionamento: todos os dias de 07h às 00h.

Petisco: Do leme ao varal: Trouxinha de massa filo com carne seca recheada com quiabo, servida com um creme de aipim.

Maria Lôca Bar: Rua Engenheiro Ernani Cotrim, 15 - Loja D / F | Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 3128-9146.

Funcionamento: de segunda a sábado de 07h às 23h | domingos de 07h às 19h.

Petisco: Porquinha lôca: Ragu de costelinha suína acompanhada de dadinhos de polenta recheados com queijo parmesão, servido com molho à parte preparado com o caldo da costela.

Medina Pressão: Rua Medina, 24 - Loja A | Méier, Rio de Janeiro. Tel.: 3473-7050.

Funcionamento: de segunda a sábado de 11h às 22h | domingos de 11h às 20h.

Petisco: Peitinho de moça: Duas unidades Peitinho de Moça recheados com requeijão e carne seca servidos em uma forma de sutiã.

Nordestino Carioca: Av. Sargento Carlos Argemiro Camargo, 49 | Anil / Jacarepaguá, Rio de Janeiro. Tel.: 3412-3353.

Funcionamento: de terça a sábado de 11h às 22h | domingos de 11h às 21h.

Petisco: Trio arretado de bom: Carne de sol desfiada com cebola e nata de leite, acompanhada de farofa de cuscuz com ovos e linguiça suína caramelizada no melaço de rapadura.

Odara Gastrobar: Rua Sacadura Cabral, 375 | Saúde, Rio de Janeiro. Tel.: 99920-7418.

Funcionamento: de quarta a domingo de 12h às 00h.

Petisco: Cupim à Moda Odara: Cupim acompanhado de mandioca cremosa, farofa de banana e um toque picante de molho de pimenta.

Raízes Gastrobar: Estrada dos Três Rios, 470 | Freguesia / Jacarepaguá, Rio de Janeiro. Tel.: 97701-6899.

Funcionamento: de terça a sábado de 17h às 00h | domingo de 11h às 19h.

Petisco: Não-Casado: Um bem-casado salgado feito com massa de batata temperada empanada recheada com maionese de bacon e lombo suíno

Reginaldo's Bar: Rua João Silva, 162 | Olaria, Rio de Janeiro. Tel.: 97655-1837.

Funcionamento: de quarta a sexta de 16h às 22h | sábados e domingos de 12h às 22h.

Petisco: Chapéu do Gonzaga, sabor do Nordeste!: Linguíça de pernil da casa, envolvendo um bolinho de carne de sol recheado com queijo coalho, finalizado com uma geleia de coentro e picles de maxixe.

Sobrenatural: Rua Almirante Alexandrino, 432 | Santa Teresa, Rio de Janeiro. Tel.: 2221-9465.

Funcionamento: segundas e quartas de 11h30min às 18h | quintas de 11h30min às 21h | sextas de 11h30min às 22min | sábados e domingos de 11h30min às 22h.

Petisco: Dadinho Sambista: Dadinho de arroz arbóreo com camarão pitu, acompanha aioli, tartar de pimenta biquinho e farofa de bacon

Tasca do Corujinha: Praça Serzedelo Correia, 7 - Loja A | Copacabana, Rio de Janeiro. Tel.: 2548-2108.

Funcionamento: de terça a domingo de 11h às 22h30min.

Petisco: Bacalhau Bem Com Frade: Bacalhau desfiado com bacon e feijão fradinho gratinado com parmesão. Acompanhado de molho bechamel.

Tô na Boa: Rua Luís Borracha, 722 | Vargem Grande, Rio de Janeiro. Tel.: 96715-3065.

Funcionamento: de quinta a sábado de 10h às 22h | domingos de 10h às 20h.

Petisco: Pede... saboreie e curta, fique na boa!: Tríade de pastel nos sabores salmão, camarão e costela.

Tonamata: Estrada Pacuí, 880 | Vargem Grande, Rio de Janeiro. Tel.: 96642-7031.

Funcionamento: de segunda a quinta de 11h às 16h | sextas de 11h às 00h | sábados de 11h às 02h | domingos de 11h às 22h.

Petisco: Um presente para o Rio: Porquinho Carioca em três versões: Em uma embalagem do biscoito polvilho da praia, teremos três tipos de porquinhos: PACOTE DOCE - croquete de costelinha de porco com chutney de goiaba com pimenta; PACOTE SALGADO - bolinho de Joelho de porco defumado marinado na cerveja servido com geleia de mate com limão; EM UM COPO DE BAR: canjiquinha temperada, ragu de pernil desfiado, crocante de torresmo e couve frita servido com vinagrete de feijão carioquinha.

Varandão do Valqueire: Rua Jambeiro, 433 - Loja A | Vila Valqueire, Rio de Janeiro. Tel.: 96499-2748.

Funcionamento: segundas de 10h às 16h | de terça a sábado de 10h às 23h.

Petisco: Surpresa nordestina: escondidinho de carne de sol com queijo coalho puxado na manteiga da terra com cebola.

Butecos veteranos

Adega Duas Nações: Av. Vicente de Carvalho, 995 - loja LMN | Vicente de Carvalho, Rio de Janeiro. Tel.: 3391-1455.

Funcionamento: domingos de 10h às 22h30min | de segunda a quinta de 11h às 22h30min | sextas e sábados de 11h às 23h.

Petisco: Salmão do Carente: Bolinho de salmão acompanhando um delicioso molho de mostarda, maionese e picles.

Angurmê Culinária Afro Brasileira: Rua Visconde de Abaeté, 123 | Vila Isabel, Rio de Janeiro. Tel.: 99202-9229.

Funcionamento: quartas e quintas de 17h às 23h | sextas e sábados de 12h às 00h | domingos de 09h às 20h.

Petisco: Fofquinha da Vila: Bolinho de língua desfiada e fubá mimoso empanado com flocos de milho crocante, acompanhado de vinagrete maxixe e pimenta biquinho.

Armazém São Thiago: Rua Áurea, 26 - loja | Santa Teresa, Rio de Janeiro. Tel.: 2232-0822.

Funcionamento: de segunda a quinta de 16h às 23h | sextas e sábados de 12h às 23h30min | domingos de 12h às 21h30min.

Petisco: Cenourinha Carioca: Massa de wantan recheada com carne bovina, camarão e carne de porco.

Art Chopp: Estrada Macembu, 63 - E 75 | Taquara, Rio de Janeiro. Tel.: 99566-8424.

Funcionamento: de terça a quinta de 17h às 00h30min | sextas e sábados de 12h às 00h30min | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Chupe até o osso!!!: Costela bovina defumada em lenha de macieira.

Assado na Vila: Rua Jorge Rudge, 60 - Loja C | Vila Isabel, Rio de Janeiro. Tel.: 99277-6285.

Funcionamento: domingos de 11h às 20h | segundas, quartas, quintas, sextas e sábados de 11h às 22h.

Petisco: Cercado na vila: Costelinha suína assada no dry hub, caramelizada com melaço, servida com feijão tropeiro.

Baixo Gago: Rua Gago Coutinho, 51 | Laranjeiras, Rio de Janeiro. Tel.: 98849-3672.

Funcionamento: segundas e terças de 12h às 22h | de quarta a sábado de 12h às 23h30min | domingos de 12h às 17h30min

Petisco: Flor do Sol: Cebola empanada recheada com arroz de carne seca, coberta com queijo provolone gratinado.

Bar Brasil: Av. Mem de Sá, 90 | Centro, Rio de Janeiro. Tel.: 2509-5943.

Funcionamento: de terça a sábado de 11h às 00h | domingos de 11h às 17h.

Petisco: Picadinho do Kaiser: Kassler defumado cortado em cubinhos e salteado no azeite com alho poró, cebola, cebolinha, páprica doce, dry Hubble e lemon pepper. Acompanha vinagre de abacaxi.

Bar da Reserva: Rua Grajaú, 247 - Loja A | Grajaú, Rio de Janeiro. Tel.: 2179-6908.

Funcionamento: de terça a domingo de 13h às 23h.

Petisco: Baião de Buteco: Três bolinhos de baião de dois, empanados na farinha panko e espetados juntos ao queijo coalho. Acompanha manteiga de garrafa.

Bar do David: Ladeira Ari Barroso, 66 - Loja 03 - Chapéu Mangueira | Leme, Rio de Janeiro. Tel.: 96483-1046.

Funcionamento: de terças, quartas, quintas e domingos de 12h às 21h | sextas e sábados de 12h às 22h.

Petisco: Pega visão: Arroz a piamontese crocante envolvido com bacon acompanhado com molho madeira.

Bar do Elson: Alameda Dalton Barreto, 40 | Ilha da Gigóia / Barra da Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 97670-1026.

Funcionamento: todos os dias de 11h à 21h

Petisco: Inusitado: Taco de fígado acebolado com pico de gallo.

Bar do Gallo: Rua Cidade do Rio, 185 | Taquara, Rio de Janeiro. Tel.: 96447-3827.

Funcionamento: terças de 17h às 23h | de quarta a sexta de 17h às 00h | sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 21h.

Petisco: Caiu na Rede: Camarão frito acompanhado de azeite de alcaparras, pesto de azeitonas azapa e torradas temperadas no azeite.

Bar do Mariano: Rua Prof. Valadares, 78 | Grajaú, Rio de Janeiro. Tel.: 2578-1232

Funcionamento: segundas, terças, quartas e domingos de 13h às 22h | quintas de 13h às 23h | sextas e sábados de 13h às 23h30min.

Petisco: Sem frescura: Croquetes com massa de abóbora e carne seca, acompanhados de molho gorgonzola.

Bar do Mineiro: Rua Paschoal Carlos Magno, 99 | Santa Teresa, Rio de Janeiro. Tel.: 2221-9227.

Funcionamento: de terça a domingo de 11h às 22h.

Petisco: Ouro de Minas: Asas de frango fritas com quiabo empanados e bolinhos de polenta.

Bar do Thomaz: Rua Gerônimo Cerqueira 26 | Camorim, Rio de Janeiro. Tel.: 96601-9675.

Funcionamento: Domingo de 11h à 20h | de segunda a quinta de 16h às 23h30min | sextas de 16h às 00h | sábados de 11h às 23h.

Petisco: Madame Satã: Bolinho de costela com cream cheese recheado com geleia de bacon.

Bar du Barão: Rua Castro Barbosa, 36 - Lj A | Grajaú, Rio de Janeiro. Tel.: 96551-2118.

Funcionamento: de terça a sexta de 16h às 22h | sábados de 11h às 22h | domingos de 11h às 20h.

Petisco: Bem Casadinho: Dois bem-casados com massa de hash brown, recheados com delicioso bacalhau de nata.

Bar Gato de Botas: Rua Torres Homem, 118 - loja C | Vila Isabel, Rio de Janeiro. Tel.: 98128-8252.

Funcionamento: de terça a sexta de 17h às 00h | sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Gato Tropical: Salpicão de camarão no abacaxi.

Bar Limão com Mel: Rua Conde de Azambuja, 420 - Loja A | Maria da Graça, Rio de Janeiro. Tel.: 96937-5418.

Funcionamento: todos os dias de 11h às 00h.

Petisco: O Regenerado!: Fígado bovino salteado com um fio de azeite e cebola, com cobertura de molho roquefort e levado ao forno para gratinar. Como acompanhamento torradas.

Bar Peixaria Divina Providência: Av. Monsenhor Félix, 565 | Irajá, Rio de Janeiro. Tel.: 97313-8989.

Funcionamento: de terças a sexta de 11h às 15h - 18h às 23h | sextas de 11h às 15h | sábados de 11h às 23h30min | domingos de 11h às 22h.

Petisco: A Origem: Bolinho de bacalhau gadus morhua cozido em creme de moqueca tradicional acompanhado de tapenade de azeitona preta.

Bar Sambódromo: Av. Salvador de Sá, 77 | Cidade Nova, Rio de Janeiro. Tel.: 2293-6703.

Funcionamento: de terça a sexta de 12h às 22h | sábados e domingos de 12h às 20h.

Petisco: Porco ao Mar: Carpaccio de barriga de porco com molho tarê, feito com caldo de polvo, finalizado com pimenta japonesa togarashi, ovas de tobiko, katsuobushi, gergelim, cebolinha e raspas de limão.

Barão Chopp e Petiscos: Rua Padre Januário, 83 - Loja B | Inhaúma, Rio de Janeiro. Tel.: 99656-8271.

Funcionamento: de segunda a sexta de 17h às 00h30min | sábados de 12h às 00h30min | domingos de 12h às 21h30min.

Petisco: Baronesa: Bolinhos de abóbora recheados com costela suína defumada e queijos gorgonzola e mussarela.

Biroska do Camarão: Rua Antônio Sales, 4 | Colônia Z10, Rio de Janeiro. Tel.: 98900-8547.

Funcionamento: domingos e terças de 11h às 18h | segundas de 11h às 16h | de quartas a sábado de 11h às 23h .

Petisco: Siri de puçá: Bolinho de massa de mandioca, cozida no vapor, com recheio de siri catado e cream cheese. Acompanha molho tártaro caseiro.

Bistrô Aconchego: Rua das Rosas, 1500 | Vila Valqueire, Rio de Janeiro. Tel.: 98284-3962.

Funcionamento: de terça a quinta de 18h às 22h | sextas de 18h às 00h | sábados de 12h às 01h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Agro é chicken, agro é pork e agro é muu: Suculentos medalhões de frango, pernil e carne recheados com mix de provolone com mussarela. Acompanha molho de cebola agri-doce, geleia de pimenta e molho de queijo.

Bobô Bar: Rua Manuela Barbosa, 45 | Méier, Rio de Janeiro. Tel.: 99618-6544.

Funcionamento: de segunda a quinta de 17h às 23h30min | sextas de 17h às 01h | sábados de 12h às 01h | domingos de 12h às 23h.

Petisco: Deu Cupim no pau do camarão: Dupla de petiscos Mar e Terra - bobó de camarão feito com gengibre e pimenta biquinho, servido numa casquinha crocante com queijo gratinado. O famoso escondidinho de cupim desfiado com um toque do barbecue de goiabada da casa.

Boemia Social Clube: Av. Oliveira Belo, 1180 - Loja E | Vila da Penha, Rio de Janeiro. Tel.: 3190-5979.

Funcionamento: todos os dias de 11h30min às 00h.

Petisco: O sushi no buteco virou um bolinho: Bolinho de salmão, cream cheese e recheio de arroz cremoso com queijos, empanado na farinha panko e gergilim, acompanha maionese de alho negro.

Booze Bar: Av. Mem de Sá, 63 | Lapa, Rio de Janeiro. Tel.: 2252-1588.

Funcionamento: de terça a quinta de 12h às 23h | sextas e sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 23h.

Petisco: Cidade Saborosa: Suculento filet mignon laminado envolvendo batatas recheadas com fonduta de queijos dando um toque original e saboroso.

Boteco Bendito: Rua Santa Luz, 18 | Vista Alegre, Rio de Janeiro. Tel.: 36896604.

Funcionamento: de terça a quinta de 16h às 00h | sextas de 16h às 01h | sábados de 12h às 01h | domingos de 12h às 23h.

Petisco: Panelinha!!: Creme de aipim com creme cheese e queijo gorgonzola, carne de cupim defumada desfiada, bacon e alho poró, por cima leva um ovo frito com gema mole.

Boteco Berço do Samba: Rua de Catumbi, 51 | Catumbi, Rio de Janeiro. Tel.: 97188-3051.

Funcionamento: domingos de 12h às 22h | terças de 14h às 22h | quartas e quintas de 14h às 00h | sextas de 12h às 00h | sábados de 12h às 00h.

Petisco: Pipoca de camarão: Pipoca de camarão empanada na farinha oriental, acompanhada por dois molhos: geleia de pimenta biquinho e maionese de limão.

Boteco Carioquinha: Av. Gomes Freire, 822 | Lapa, Rio de Janeiro. Tel.: 2252-3025.

Funcionamento: de terça a sábado de 11h às 00h | domingos de 11h às 22h.

Petisco: Deu Cupim na Disputa: Dois cubos de cupim bovino defumado da casa, servido com molho rústico do cozimento, creme de queijo à parte dentro de um divertido jogo.

Boteco Jardim: Rua Cambaúba, 1153 | Jardim Guanabara, Rio de Janeiro. Tel.: 2051-6050.

Funcionamento: segundas de 18h às 00h | de terça a domingo de 11h às 00h.

Petisco: Brusquetinhas de Polvo: Mini brusquetas de vinagrete de polvo e crispy de bacon de polvo.

Boteco Sabu: Rua Maria Quitéria, 68 - A e B | Ipanema, Rio de Janeiro Tel.: 3253-6007.

Funcionamento: todos os dias de 11h às 22h.

Petisco: Dorati do Sabu: Nossa clássica massa de nhoque enrolada com recheio de carne assada, servido com molho ferrugem do chef.

Botequim Chega Mais: Rua Barata Ribeiro, 247 - loja B | Copacabana, Rio de Janeiro. Tel.: 2547-1210.

Funcionamento: todos os dias de 13h à 01h.

Petisco: Baião Carioca: Tradicional Baião de dois com a bossa carioca do feijão carioquinha com camarões salteados e bacon crocante.

Botequim Empório da Cerveja: Rua Ligia, 166 | Olaria, Rio de Janeiro. Tel.: 98306-8982.

Funcionamento: domingos de 12h às 21h30min | de terça a sexta de 16h30min às 23h30min | sábados de 12h às 23h30min.

Petisco: Bolinho viajando a Paulista: Bolinhos de virada Paulista com massa de feijão carioca, cozido com carne seca e bacon, recheado com filé mignon suíno, ovo de codorna, couve e linguiça. Empanado na farinha panko.

Botequim Rio Antigo: Rua Uranos , 1489 | Olaria, Rio de Janeiro. Tel.: 3867-6124.

Funcionamento: de terça a quinta de 18h às 23h | sextas de 18h às 00h | sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 22h

Petisco: Rolé no Mar: Mini espetos de camarão envoltos em uma fina tira de bacon de pernil defumado, empanados na farinha panko. Acompanhados de geleia de pimenta e hortelã.

Brazuca: Rua Luís Sá, 205 | Portuguesa, Rio de Janeiro. Tel.: 4141-2300.

Funcionamento: de terça a quinta de 18h às 23h | sextas de 12h às 23h | sábados e

domingos de 12h às 23h .

Petisco: Minha alegria atravessou o mar e ancorou lá no Brazuca...: Barquete com moquequinha cremosa de camarão com catupiry, crispy de alho poró e finalizado com camarão empanado na farinha panko.

Buteko em Nome do Pai e do Filho: Rua Barão de Mesquita , 893 | Andaraí, Rio de Janeiro. Tel.: 98860-5013.

Funcionamento: de terça a sexta de 17h às 23h30min | sábados de 13h às 23h30min | domingos de 13h às 22h.

Petisco: Tropeirim: Feijão tropeiro com bacon, linguiça e costelinha de porco envolta em uma finíssima massa, empanado e frito. Acompanhado de uma geleia apimentada de abacaxi com canela.

Cachambeer: Rua Cachambi, 475 - Lojas A e B | Cachambi, Rio de Janeiro. Tel.: 3042-1640.

Funcionamento: terças de 17h às 00h | de quarta a sábado de 12h às 00h | domingos de 12h às 18h.

Petisco: Oba, lá vem ela, estou de olho nela...: A consagrada costela no bafo do Cachambeer desfiada em molho especial da casa, coberta com mussarela gratinada, pimenta biquinho e cebola roxa. Acompanha farofa de bacon na manteiga, com alho e cebola.

Caju GastroBar: Rua Barata Ribeiro, 2 - Loja B | Copacabana, Rio de Janeiro. Tel.: 3264-3713.

Funcionamento: de domingo a quinta de 11h30min às 23h45min | sextas e sábados de 11h30min às 00h45min.

Petisco: Os 3 porquinhos: Três bolinhos de pernil suíno empanados na panko, acompanhados de três molhos: compota de caju, vinagrete picante e molho redução de pernil.

Casinha Amarela: Praça São Roque, 25 - Casa | Paquetá, Rio de Janeiro. Tel.: 99208-6177.

Funcionamento: quintas de 12h às 17h | sextas e sábados de 12h às 19h | sábados de 12h às 19h | domingos de 12h às 18h.

Petisco: Barriga caipira com rapadura picante: Barriga suína com molho de rapadura e pimenta dedo de moça, acompanhada de farofa de farinha de milho com crispy de quiabo.

Churraxcou: Rua Antônio Storino, 161 - loja D | Vila da Penha, Rio de Janeiro. Tel.: 98132-2495.

Funcionamento: terças, quartas, quintas e domingos de 11h30min às 23h30min | sextas e sábados de 11h30min às 00h.

Petisco: X-Buteco: Hambúrguer feito de fraldinha suína e filé de coxa triturados, recheado com catupiry e geleia de bacon, acompanhado de batata e maionese de alho caseira.

Combinado Carioca: Rua Carlos de Vasconcelos, 155 | Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 96884-8325.

Funcionamento: segundas de 11h às 22h | de terça a sábado de 11h às 23h.

Petisco: Jeitinho Carioca: Casquinha crocante de macarrão com um interior macio de frango com creme de milho.

Contemporâneo Lapa: Av. Gomes Freire, 625 - Loja A e C | Centro, Rio de Janeiro. Tel.: 98094-7788. **Funcionamento:** segundas de 12h às 16h | de terça, quartas, quintas, sextas e domingos de 12h às 23h30min | sextas e sábados de 12h às 00h30min.

Petisco: Chico Bento no Mar de Minas, Uai!: Escondidinho de mandioca com pernil e camarão. Uma combinação entre Terra e Mar, sô.

Costelas na Brasa: Rua Barão de Iguatemi, 408 - Loja A e B | Praça da Bandeira, Rio de Janeiro. Tel.: 95101-8383.

Funcionamento: terças de 11h30min às 22h | de quarta a sábado | domingos de 11h30min às 17h.

Petisco: Costelinha de preguiçoso, uai!: Canjiquinha mineira com costelinha suína desfiada.

Crepe & Cevada: Av. do Magistério, S/N - Moneró | Portuguesa, Rio de Janeiro. Tel.: 3546-8933.

Funcionamento: todos os dias de 11h às 00h.

Petisco: Matutinho: Camarão ao catupiry com purê gratinado com queijo.

Deck Bar: Rua Alameda dos Ingás, 190 - Casa B | Ilha da Gigóia / Barra da Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 3738-0935.

Funcionamento: de segunda a sexta de 11h às 21h | sábados e domingos de 11h às 22h.

Petisco: Costela de Adão com picada de Cobra: Costeletas de porco assadas empanadas com mix de queijo parmesão. Acompanhadas de maionese defumada e um xote de picada de cobra cachaça.

Dida Bar: Rua Barão de Iguatemi, 379 | Praça da Bandeira, Rio de Janeiro. Tel.: 2504-0841.

Funcionamento: terças e quartas de 16h às 22h | de quinta a sábado de 12h às 23h | domingos de 12h às 19h.

Petisco: Mama África: Vatapá desconstruído recheado com carne seca, ragu suíno e molho de cogumelo. Acompanhado com molho pesto de coentro.

Dom Pedro: Rua Francisco Manuel, 31 | Benfica, Rio de Janeiro. Tel.: 3279-0092.

Funcionamento: de segunda a sábado de 11h às 22h | domingos de 11h às 17h.

Petisco: Cremosinho de Bacalhau na Barquinha de Tapioca: Barquinha comestível (a base de goma de tapioca, farinha panko e parmesão) recheada com creme de batata e bacalhau cremoso.

Empório do Bacalhau: Rua Professor Paula Aquiles, 4 | Vila da Penha, Rio de Janeiro. Tel.: 98289-8965. **Funcionamento:** de terça a quinta de 16h às 00h | sextas e sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Porquinho lambuzado: Bolinho feito com pernil suíno temperado e marinado por 12 horas para, depois de assado e desfiado, manter sua suculência e sabor, recheado com queijo e acompanhado com geleia de pimenta.

Empório Quintana Boteco: Rua Capitão Félix, 110 - Cadeg - Av. Central loja 14 | Benfica, Rio de Janeiro. Tel.: 96017-3849.

Funcionamento: de terça a domingo de 11h às 17h30min.

Petisco: Abalou Bangu!: Quatro bolinhos de polenta recheados com paleta suína marinada, defumada e queijo. Com três molhos: chimichurri com alho, sour cream de limão e coulis de morango.

Empório Santa Oliva: Av. Tenente-Coronel Muniz de Aragão, 26 | Anil / Jacarepaguá, Rio de Janeiro. Tel.: 99064-0313.

Funcionamento: de terça a sábado de 12h às 00h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Jaca-lhau: Bacalhau em lascas condimentado, cozido no creme de leite em uma cama de batatas cozidas fatiadas.

Esconderijo Bar: Rua Itabaiana, 8 - Loja B e D | Grajaú, Rio de Janeiro. Tel.: 3178-2525.

Funcionamento: de terça a quinta de 18h às 23h | sextas de 17h30min às 00h | sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 23h.

Petisco: A Maravilha do Grajaú: Bolinho de abóbora recheado com peito bovino desfiado e cremoso, embebido em cerveja preta, couve e pimenta biquinho.

Esfumaçado: Rua Capitão Félix, 110 - Rua 15 Loja 8 | Benfica, Rio de Janeiro. Tel.: 97276-4313.

Funcionamento: domingos de 11h às 18h | de terça a sábado de 11h às 19h.

Petisco: Esfumaçado: Frango defumado e desfiado em creme de aipim, gratinado com mussarela. Acompanha torradas de pão de leite e pimenta defumada.

Fakas Beef: Estrada do Cafundá, 304 | Taquara, Rio de Janeiro. Tel.: 98354-2692.

Funcionamento: de terça a quinta de 17h30min às 22h30min | sextas de 17h30min às 23h | sábados de 12h às 23h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Carne Embriagada: Carne assada com purê de baroa e farofa.

Feliz Chopp e Grill: Rua Felisbello Freire, 296 | Ramos, Rio de Janeiro. Tel.: 97994-8145.

Funcionamento: segundas e terças de 11h às 16h | de quarta a sábado de 11h à 22h | domingos de 11h às 19h.

Petisco: Deu Sururu no Buteco: Moqueca de sururu com tilápia, servido em bolacha de feijão de corda e feijão vermelho.

Folia do Boi: Rua Cachambi, 253 - Loja B | Cachambi, Rio de Janeiro. Tel.: 2261-0058.

Funcionamento: de terça a quinta de 11h às 23h | sextas e sábados de 11h às 00h | domingos de 11h às 20h.

Petisco: Pérolas com Camarão: Bolinhas de aipim temperadas para mergulhar num molho de camarão com catupiry, gratinado com mussarela e parmesão. Finalizado com camarões grelhados, gotas de catupiry e salsinha.

Hora Extra Bar Gourmet: Rua Arcozelo, 60 - loja B | Vila Valqueire, Rio de Janeiro. Tel.: 99985-1785.

Funcionamento: de terça a sexta de 18h às 00h | sábados de 13h às 00h | domingos de 13h às 22h.

Petisco: Charuto de Brisket: Brisket defumado por 12 horas, recheado com queijo parmesão e empanado na farinha panko, acompanhado com molho especial à base de barbecue com whisky.

Ilha do Sol: Praia José Bonifácio, 77 | Paquetá, Rio de Janeiro. Tel.: 99608-8110.

Funcionamento: quinta e sextas de 13h às 18h | sábado e domingos de 11h às 18h.

Petisco: Darke de Mattos: Lascas de aipim frito coberto com um delicioso chili de carne seca e topo um sensacional crispy de couve.

Ladeira 7 Bar: Ladeira João Homem, 7 | Morro da Conceição / Praça Mauá - Saúde, Rio de Janeiro. Tel.: 96981-1833.

Funcionamento: de terça a sábado de 12h às 20h.

Petisco: A galinha dos ovos de ouro. Uma grande festa na fazenda!: Ovos cor de ouro preparados artesanalmente na sua cama de palha, mini bifes de mignon com queijo parmesão e ancho com finas tiras selecionadas de bacon. Acompanha molho de queijo parmesão flambado.

Meat in Vila: Rua Visconde de Abaeté, 139 | Vila Isabel, Rio de Janeiro. Tel.: 96401-6410.

Funcionamento: de terça a sexta de 17h às 00h | sábados de 11h às 00h | domingos de 11h às 23h.

Petisco: Polpetone Carioca: Polpetone de carne bovina e linguiça toscana, recheado com queijo e coberto por um molho de tomate especial.

Nasceu do Sol: Rua Barão de Mesquita, 1039 - Loja B | Grajaú, Rio de Janeiro. Tel.: 2268-0457.

Funcionamento: de segunda a sábado de 12h às 23h | domingos de 12h às 22h.

Petisco: Segura peão: Costela bovina desfiada servida com musseline de batata e parmesão fresco, acompanhada de um pesto leve de agrião.

Noo Cachaçaria: Rua Barão de Iguatemi, 358 | Praça da Bandeira, Rio de Janeiro. Tel.: 99726-8608.

Funcionamento: de quarta a sábado de 12h às 23h | domingos de 11h às 17h.

Petisco: Bolinho Pelado: Bolinhos vegetarianos de uma mistura de ricota, espinafre e cogumelo sobre geleia de pimenta com abacaxi da casa.

On Tap Pub: Rua Major Ávila, 455 - Loja H / Loja 1 | Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 3502-9295.

Funcionamento: de segunda à sexta de 15h às 23h | sábados e domingos de 12h às 23h.

Petisco: Efeito de Fumaça: Três bolinhos de brisket (peito bovino defumado em lenha frutífera e depois cozido lentamente até desfiar) temperados com ervas e cream cheese, trazendo uma experiência sensorial de defumado a cada mordida, servidos com ketchup de picles.

Os Imortais: Rua Ronald de Carvalho, 147 - Loja A | Copacabana, Rio de Janeiro. Tel.: 3563-8959.

Funcionamento: segunda e terças de 17h às 00h | quartas e quintas de 17h à 01h | sextas de 17h às 02h | sábados de 12h às 02h | domingos de 12h às 00h.

Petisco: Bitterballen: Essa é a nossa versão do Bitterballen, cinco bolinhos cremosos de carne assada de cupim com recheio de queijo gouda.

Pastelaria do Lido: Praia José Bonifácio, 59 | Paquetá, Rio de Janeiro. Tel.: 99683-1790.

Funcionamento: de quinta a domingo de 11h30min às 20h.

Petisco: Descobridor dos sete mares: Bacalhau fresco desfiado, feito à moda Portuguesa a base de azeite e alho, mergulhado em duas camadas de suculento creme de aipim e catupiry.

Quintal do Stuart: Rua Cachambi, 438 | Cachambi. Tel.: 97675-2511.

Funcionamento: de terça a sexta de 18h às 00h | sábado de 12h às 00h | domingos de 12h às 18h.

Petisco: Cupim Japonês do Stuart: Cupim temperado com manteiga de ervas finas, feito no bafo por sete horas, desfiado, sobre sour cream (limão com cream cheese), no arroz japonês feito na panko (hot), finalizado com molho teriyaki de açaí.

Quintal DuGraja: Rua Caçapava, 2 - Loja A | Grajaú, Rio de Janeiro. Tel.: 99896-3113.

Funcionamento: de quarta a sábado de 11h às 23h | domingos de 11h às 18h.

Petisco: Borogodó do Quintal: Camada generosa de vatapá, coberta com queijo mussarela, creme de bobó e por cima camarões e banana da terra grelhados.

Rei do Bacalhau: Rua Guilhermina, 596 | Encantado, Rio de Janeiro. Tel.: 2289-7246.

Funcionamento: de terça a quinta de 11h às 22h | sextas e sábados de 11h às 23h | domingos de 11h às 18h.

Petisco: Folhado de bacalhau com natas: Massa folhada com recheio de bacalhau em natas.

Ruanita: Rua Anita Garibaldi, 60 - Loja F | Copacabana, Rio de Janeiro. Tel.: 98888-6236.

Funcionamento: de segunda a sexta de 18h às 00h | sábados de 12h às 00h | domingos de 12h às 18h.

Petisco: Antonio's: Barriga de porco pururucada com cuscuz mineiro e vinagrete de jiló.

Sabará: Rua Almirante Gavião, 11 - Loja C | Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 99952-6110.

Funcionamento: segundas de 11h às 16h | de terça a sábado de 11h às 00h | domingos de 11h às 23h.

Petisco: Polvo Camarada: Cesta de massa de pizza recheada com polvo e camarão.

Seu Cristóvão: Rua São Cristóvão, 291 - Loja A | São Cristóvão, Rio de Janeiro. Tel.: 3860-5278.

Funcionamento: de segunda a quarta de 11h às 00h | de quinta a sábado de 11h às 00h45min.

Petisco: Requite Nordestino: Pão italiano recheado com carne seca puxada na manteiga de garrafa e creme de batata baroa.

Tibar Taquara: Rua Salinópolis, 148 | Taquara, Rio de Janeiro. Tel.: 3486-4234.

Funcionamento: de terça a domingo de 12h às 00h.

Petisco: Esse mar está pra peixe: Moqueca de peixe e camarão coberta por cremoso purê de batatas e queijo gratinado, com farofa de dendê acompanhando, é a certeza que ESSE MAR ESTÁ PRA PEIXE!!

Tô Careca de Saber: Rua Cachambi, 394 | Cachambi, Rio de Janeiro. Tel.: 98045-8746.

Funcionamento: de terça a sexta de 17h30min às 23h59min | sábados de 11h às 23h59min | domingos de 11h às 17h.

Petisco: Benza, Deus!: Camarões salteados em ervas acompanhados de um delicioso creme de baroa.

Traçado Botequim: Rua Ronald de Carvalho, 154 - Loja C | Copacabana, Rio de Janeiro. Tel.: 3734-3248.

Funcionamento: de segunda a quinta de 18h às 00h | sextas de 18h à 01h | sábados de 12h à 01h | domingos de 12h às 00h.

Petisco: Chambaril da Vó Zezé: Suculento ossobuco cozido lentamente com legumes, ervas e bacon com creme azedo de cream cheese e limão siciliano e servido com torradas.

Umas e Ostras: Rua Barão de Mesquita, 235 | Tijuca, Rio de Janeiro. Tel.: 2568-7128.

Funcionamento: de terça a quinta de 11h30min às 17h | sextas e sábados de 11h30min às 22h | domingos de 11h30min às 17h.

Petisco: Festa no Mar: Barquete crocante recheado com três recheios nos sabores de camarão, bacalhau e siri.

Victor Bar: Rua Riachuelo, 32 - Loja A | Centro, Rio de Janeiro. Tel.: 2507-8059.

Funcionamento: de segunda a quinta de 11h às 00h | sextas e sábados de 11h à 01h | domingos de 11h às 22h.

Petisco: Mineirinho na Vaselina: Linguiça mineira artesanal em cubos coberta com queijo parmesão, acompanhando nosso exclusivo pirão cremoso de lombinho suíno.

Vila Rica: Rua Cândido Mendes, 16 - Loja A | Glória, Rio de Janeiro. Tel.:2509-6592.

Funcionamento: de segunda a quinta de 12h às 23h0 | sextas e sábados de 11h às 23h | domingos de 11h às 23h.

Petisco: Oh, Glória!: Quiche de Costela desfiada com polenta acompanhada de pesto de agrião.

Zinho Bier: Rua São Luiz Gonzaga, 2330 | Benfica, Rio de Janeiro. Tel.: 3556-8310.

Funcionamento: de segunda a quarta de 11h às 16h | de quintas a sábado de 11h às 23h | domingos de 11h às 17h.

Petisco: Bombinhas de Costela: Combinado de dois bolinhos de costela com cupim no bafo recheados com queijo gorgonzola e um bolinho de queijo de coalho recheado com um blend de carnes. Crocante por fora e suculento por dentro.