

A TRIBUNA COM VOCÊ EM MANGUINHOS

Novas delícias no balneário

Restaurante inaugurado há um mês em Manguinhos traz hambúrgueres gourmets, além de massas e carnes

Rayza Fontes

A vila de Manguinhos, na Serra, conhecida pela gastronomia rica, especialmente em pratos com frutos do mar e peixes, recebeu há um mês um espaço inovador, com delícias ainda desconhecidas dos nativos e turistas da vila: os hambúrgueres gourmets, além de massas e carnes em combinações inusitadas, como filé mignon ao molho de camarão.

Sob o comando da chef Renata Moscon, 25 anos, que inspirou o nome do local, RM Espaço Gourmet, uma das estrelas da casa é o prato Sorrentino, uma massa recheada com muçarela de búfala e tomate, acompanhado por filé mignon ao molho bourguignonne.

“Nossos pratos são muito bem servidos e a proposta é aliar um bom custo-benefício, com preços justos e porções fartas. Também servimos pratos com peixes e frutos do mar. Nosso cardápio pretende ser o mais variado possível para agradar novos clientes”, contou ela, que é formada em Gastro-

nomia há 5 anos.

O sócio, Breno Lamego, 30, aproveitou a experiência como dono de uma franquia em Vitória por 2 anos para investir com Renata no sonho do restaurante. Para ele, os pequenos detalhes são essenciais para que os fregueses se sintam mais à vontade.

“Funcionamos todos os dias. A partir das terças-feiras, das 11h às 23h e segundas-feiras, a partir das 18h. Acredito que nosso forte sejam as combinações especiais, como salmão e bacon. E também as sobremesas, que vêm do Rio de Janeiro e nós armazenamos e distribuímos para a Grande Vitória”, disse Breno Lamego.

De acordo com os sócios, um prato imperdível que pode ser provado no restaurante são as quichês de diversos sabores, que os empreendedores afirmam que já são um sucesso de público.

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

Os moradores de Manguinhos, na Serra, podem reivindicar melhorias e sugerir reportagens sobre o bairro. As indicações podem ser enviadas para o e-mail atcomvoce@redetribuna.com.br. Quem mora em outro bairro pode sugerir uma visita do projeto ao local.



BRENO LAMEGO mostra o prato Sorrentino, com filé mignon

OUTROS COMÉRCIOS



PAULO VITOR também vende sorvetes de vários sabores no Parada Natural

O que há no bairro

Manguinhos tem 12 restaurantes e 11 bares

FICHA TÉCNICA

> MUNICÍPIO: Serra

> HABITANTES: Cerca de 2.300

> BAIRROS VIZINHOS: Bicanga, Portal de Jacaraípe, Vila Nova de Colares e Feu Rosa



MAPA COMERCIAL

> 2 açaiterias	eventos	moda praia
> 3 ateliês de artistas plásticos	> 5 costureiras	> 1 marcenaria
> 1 banca de revista	> 2 eletricitas	> 1 mercearia
> 1 barbearia	> 1 escola de capoeira	> 1 padaria
> 11 bares	> 1 escritório de advocacia	> 3 peixarias
> 1 borracharia	> 1 estúdio de tatuagem e piercing	> 60 pescadores
> 1 bombeiro hidráulico	> 1 faculdade particular	> 2 pizzarias
> 1 casa de shows	> 1 farmácia	> 2 pousadas
> 1 casa de ração	> 1 loja de artesanato	> 1 posto de gasolina
> 1 caldo de cana	> 1 loja de móveis e objetos rústicos	> 1 quilão
> 1 centro comercial	> 2 lojas de roupas e	> 12 restaurantes
> 2 cerimoniais		> 4 salões de beleza
> 4 clubes particulares de		> 2 sorveterias
		> 1 trailer

FONTES: ASSOCIAÇÃO DE MORADORES E COMERCIANTES LOCAIS

Açaí orgânico atrai clientela

Nativo de Manguinhos, na Serra, o surfista e criador de abelhas e orquídeas Paulo Vitor Teixeira, 30, é dono do Parada Natural há seis anos. O local é famoso pelos sorvetes, com versões sem açúcar, sabores diversos e açaís

orgânicos.

Apaixonado por surfe, o rapaz vende pranchas e transmite o campeonato mundial de surfe em seu estabelecimento. Para ele, qualidade e bom atendimento são essenciais.



GERALDINHO: produtos frescos

Tradição há 71 anos

Dono de dois restaurantes, um bar e um espaço de eventos, todos de nome Enseada, Geraldo Alves, o Geraldinho, e a mulher Ada são muito conhecidos em Manguinhos, na Serra, pela qualidade dos pratos dos estabelecimentos.

“Nós já somos a segunda geração aqui. Tudo começou com o meu sogro, que tinha um bar na praia há 71 anos. Nosso chamariz é a moqueca de badejo, o atendimento e os produtos frescos”, disse ele.