

BÚZIOS IMPERDÍVEL

POR PAULO GRECA | AO PASSEAR PELA CIDADE MARAVILHOSA, NÃO DEIXE DE TIRAR UM TEMPO E DAR UMA ESTICADINHA ATÉ A REGIÃO DOS LAGOS PARA SABOREAR O MELHOR DA GASTRONOMIA INTERNACIONAL E CONHECER UM DOS LOCAIS MAIS BELOS DO BRASIL.



ROCKA BEACH LOUNGE

Sob o comando do chef Gustavo Rinkevich, o local é frequentado por gente bonita e descolada, tem música agradável e atendimento de primeira. As delícias que a casa oferece são regadas a bons rótulos de espumantes existentes na adega. Após experimentar a Moquequinha de Frutos do Mar (R\$ 79) - fica no cardápio por tempo limitado -, relaxe nos tatames disponibilizados de frente para o mar.
Tel: (22) 2623-6159
www.rockafish.com

BRISAS

Restaurante localizado no interior do hotel Villa Rasa Marina Búzios, na Praia Rasa, ao melhor estilo "pé na areia", onde você encontra uma gastronomia deliciosa sob o comando do chef Everaldo Machado. Destaque para os pratos à base de frutos do mar, servidos no deck ao ar livre do Oyster Bar. Vale experimentar o Camarão VG Grelhado com Arroz Negro e Pimenta Biquinho (R\$ 90). A casa é integrante do guia Circuito Elegante.

Tel: (21) 2217-4850 ou 0800-2820484
www.circuitoelegante.com.br



VOOS PARA RIO DE JANEIRO (SDJ)

	SAÍDA	CHEGADA
São Paulo (CGH)	07:25	08:27
Brasília (BSB)	19:40	21:40

Para mais opções de voos consulte www.avianca.com.br ou 4004 4040 ou seu agente de viagens

MÍSTICO

Bem do alto do morro, ao lado da piscina da Pousada Abracadabra, você contempla o visual da Praia da Armação enquanto degusta algumas das criações do chef Rodo Lazlo, como o Ceviche de Peixe do Dia (R\$ 42) marinado em vinagrete estilo peruano com juliana de legumes, salada de folhas verdes e leite de coco. Harmonize com um dos drinks ou vinhos da seleta adega da casa.

Tel: (22) 2623-1217
www.abracadabrapousada.com.br



CAFÉ ATLÂNTICO

Local aconchegante, no interior do Hotel Casas Brancas, na Praia da Armação. A gastronomia foca nos sabores mediterrâneos e fica sob responsabilidade do chef Emilio Galarza. Na dúvida entre o que pedir, segue a sugestão: Brochete de Camarões e Manga na Chapa (R\$ 70), servido com arroz de cereal do campo e castanhas de caju. Para sobremesa, Torre Eliana (R\$ 20) - Ganache de chocolate branco + chocolate amargo com frutas, redução de açaí, crocantes de chocolate e sorvete de creme.

Tel: (22) 2623-1458
www.cafeatlantico.com.br

