

Sabores do Sesc chegam ao Rio Fashion Week com menu dos bistrôs

Seleção de pratos apresenta ao público um recorte da cozinha das unidades do estado, incluindo criação assinada por Teresa Corção

RIO DE JANEIRO – O público do Rio Fashion Week poderá experimentar, durante o evento, uma amostra da gastronomia desenvolvida nos bistrôs do Sesc RJ. A proposta é apresentar alguns dos pratos servidos nas unidades do estado, com foco em ingredientes brasileiros e preparos que dialogam com a cozinha contemporânea.

O cardápio inclui opções como sanduíche de rosbife com rúcula e melado (R\$ 33,00), salpicão com mix de folhas (R\$ 25,00) e arroz nero e arbóreo com creme de queijo e palha crocante de carne seca (R\$ 35,00). Entre os destaques está o picadinho de carne com arroz e farofa de banana (R\$ 38,00), escolhido como prato da Rio Fashion Week e assinado pela chef Teresa Corção, consultora dos bistrôs das unidades Flamengo e Convento do Carmo.

A iniciativa funciona como uma vitrine do trabalho desenvolvido nos restaurantes do Sesc no estado, reunindo receitas que combinam referências da culinária brasileira com elementos internacionais.

Novo cardápio no Flamengo

A participação no evento também antecipa ao público a nova fase do Bistrô Sesc Flamengo, que passa por reformulação de cardápio sob consultoria de Teresa Corção. A proposta inclui pratos inspirados na cozinha brasileira, com influências internacionais e referências a receitas do restaurante O Navegador.

O novo menu está em implementação gradual e deve ser concluído nos próximos meses. Com isso, o público poderá conhecer, no próprio bistrô, as mudanças que começam a aparecer no Rio Fashion Week.

SERVIÇO

Rio Fashion Week 2026

Local: Armazéns do Cais do Porto (Região Portuária), Rio de Janeiro

Data: de 14 a 18 de abril de 2026