

---

## Ano novo, prato novo!

***Guimas acrescenta prato com carne nobre e volta com salada que é a cara do Verão.***

O novo ano chegou e o mesmo aconteceu no cardápio do restaurante queridinho da Gávea. Chico Mascarenhas acaba de adicionar ao menu uma grande novidade, o delicioso **Chorizo de Black Angus** com manteiga de ervas e bolinho de risoto (R\$80,00). A pedidos e pensando no clima quente do Verão carioca, retorna à casa um prato super leve e saboroso, a **Salada de Bacalhau**, com lascas do peixe com pepino, tomate, azeitona e ovo cozido (R\$44,00). Como sugestão para o *happy hour*, sempre o imbatível **Steak Tartar** com batata frita (R\$56,00). Sucesso da antiga filial de Ipanema, o prato é servido somente às sextas-feiras.

Além destas novidades, outros pratos formam o time mais recente do menu da casa, são eles: **Pintado Grelhado** com chutney de banana e suflê de legumes (R\$68,00), **Costeleta de Leitoa Caipira** grelhada servida com farofa de feijão verde e couve (R\$75,00), **Arroz de Lula** com tomate e coentro (R\$68,00) e o **Peito de Pato Barbecue** defumado servido com purê de batata doce (R\$72,00).

Na lista dos tradicionais, o **Filé à Milanese** com salada de batata (R\$69,00), novo integrante, o **Filé Boursin** (R\$74,00) e o **Arroz de Pato** (R\$76,00), fazem sucesso entre os clientes e estão no cardápio desde a inauguração da casa, assim como a **Moquequinha Guimas** (R\$80,00). E outros dois, mais recentes, o **Bacalhau da Comporta** com lascas de batata, cebola e molho de azeite e ervas (R\$80,00), receita que avó do Chico costumava preparar nos finais de semana que passavam na casa de veraneio na 'Praia da Comporta', em Portugal, e a **Cavaquinha da Tabua** com molho de alcaparras, servida com arroz de maçã e côco crocante (R\$82,00).

Nas sobremesas destaque para o **Toucinho do Céu**, tradicional doce português (R\$24,00); a **Mousse de Chocolate Lulu** (R\$22,00), feita com chocolate meio amargo sem adição de açúcar, receita da Luísa Mascarenhas, filha do Chico, consultora de sobremesas da casa e que esteve à frente da 'Lulu Cupcakes'; a **Tartelette de Maçã**, com sorvete de creme (R\$23,00). E ainda, "Pudim Guimas" (R\$24,00), "Sundae Guimas" (R\$25,00), "Goiabada de Tambaú", derretida com flan de queijo coalho (R\$24,00) e o "Doce de Leite da Dada" (R\$23,00), no cardápio desde a abertura.

### **GUIMAS**

Endereço: Rua José Roberto Macedo Soares, nº5 - Gávea

Reservas: 2259-7996

Capacidade: 25 mesas/50 lugares

Funcionamento: diariamente, do meio-dia à 1h

Cartões: American Express, Master, Visa, Diners e Débito

---

Manobrista próprio

[www.restauranteguimas.com.br](http://www.restauranteguimas.com.br)

## A História

Há 35 anos (10/12/2016) abria, numa charmosa rua da Gávea, o **Guimas**. O restaurante é fruto de um encontro de quatro amigos, os casais Chico e Tintim Mascarenhas e Ricardo e Priscilla Guimarães, que resolveram criar um espaço aconchegante a reboque de uma cozinha com alma de botequim. Aliando simplicidade, boa comida, serviço e ambiente descontraídos, nasceu então o Guiminha, como é carinhosamente chamado por seus clientes cativos.

Durante um almoço na serra de Petrópolis, Chico Mascarenhas, que sempre gostou de cozinhar para os amigos, preparou o seu tradicional filé mignon, que virou o famoso “Filé do Chico”, até hoje no cardápio da casa! Ricardo Guimarães ficou encantado com o que experimentou e convidou o amigo, e suas respectivas esposas, para uma aventura: abrir um restaurante, mesmo não tendo nenhum deles experiência no ramo. Surgia o Guimas (‘Gui’ de Guimarães e ‘Mas’ de Mascarenhas), esta aconchegante tradicional casa, no melhor estilo bistrô carioca, que mantém até hoje uma cozinha internacional, frequentada por vizinhos, amigos, profissionais liberais, clientela que se perpetua a cada ano, promovendo um encontro de gerações.

A casa desde o início assumiu o despojamento, como as mesas com giz de cera para desenhar em toalhas de papel, que no decorrer desses 35 anos acabaram decorando as paredes do restaurante, uma de suas marcas registradas. Funcionários fiéis, alguns desde os primeiros anos de estrada, assim como seus clientes e amigos.

## Passando de geração em geração

Desde 2011, o Guimas conta com mais um membro da família Mascarenhas na equipe. **Domingas Mascarenhas**, filha de Chico e Tintim, assumiu a gerência do restaurante, e hoje toca a casa com o pai e Priscilla Guimarães. Domingas, que esteve por anos à frente do *Seu Martin*, no Leblon, volta às origens, onde aprendeu tudo que sabe sobre o comando de uma cozinha. E a equipe ainda conta com mais um membro da família Mascarenhas. A caçula do casal, **Luísa Mascarenhas**, é a *hostess* da casa.