



Una noche gastronómica en el barrio de Botafogo en Río de Janeiro

Alejandra, José: os he preparado una ruta para que la hagáis a vuestro ritmo. Varios lugares que representan una nueva forma de entender la gastronomía brasileña — recetas populares, ingredientes del país y sabores reconocibles, tratados con creatividad y nivel.

— *Javier*

JAVIER LOZANO



¿Por qué Botafogo?

Botafogo es uno de los barrios gastronómicamente más interesantes del Río actual. Sigue conservando vida de barrio y ambiente carioca, pero en los últimos años han aparecido pequeños gastrobares, bares de vinos y cocinas de autor que han elevado muchísimo la propuesta.

Lo que NO encontraréis

El Río elegante y algo previsible de Ipanema o Leblon.

Lo que SÍ encontraréis

Un Río más joven, creativo y espontáneo, con mucha gente local y mucha vida en las calles.

Las reglas de la noche

Esta noche no hay una mesa reservada durante tres horas. **La mesa irá cambiando.**

1

Compartid uno o dos platos en cada parada

Probad algo brasileño y continuad caminando.

2

No tengáis prisa

Dejad que la noche fluya a su ritmo natural.

3

No cenéis demasiado en el primer sitio

Guardad espacio — lo mejor está repartido.

PARADA 1 · 30-40 MIN

Chanchada Bar

Rua General Polidoro, 164 B — No os dejéis engañar por su aspecto informal. Aquí hay cocina. Un boteco brasileño llevado a nivel gastronómico: mesas en la acera, ambiente relajado, pero platos muy pensados. Por su diminuta cocina han pasado como invitados chefs de mucho nivel, entre ellos Thomas Troisgros, Elia Schramm y Lucio Vieira.

Pedid

Croquete de bochecha de boi (carrillera), torresmo (panceta crujiente) y, si aparece, el atoladinho: bolinho de mandioca relleno de costilla y alioli de agrião.

Bebida

Una batida o un Rabo de Galo, cóctel clásico brasileño a base de cachaça.

  A finales de 2025, Dua Lipa acabó precisamente aquí comiendo torresmo y croquetas de carrillera con amigos. No es el motivo para venir — la cocina lo es — pero es una buena historia para empezar la noche.

PARADA 2 · 30 MIN

Caju Gastrobar

Rua General Polidoro, 171 — El desplazamiento es casi cómico: está prácticamente enfrente de Chanchada, a 1 minuto andando. Lo he elegido porque aquí aparece algo que quiero que vayáis descubriendo: **Brasil tiene una despensa extraordinaria**. En Caju, el anacardo no es simplemente un fruto seco — utilizan el caju, su fruta y sus derivados tanto en platos como en cócteles.

Pedid

- Vinagrete de polvo com caju (pulpo con caju)
- Vem de Carne Boa: cupim sobre angu frito

Bebida

- Carolina, Canela e Cajuína: gin, cajuína y espuma de caju
- Querido Caju: batida de cachaça y caju



PARADA 3 · 30–35 MIN

Cave Nacional — Vinhos Brasileiros

Rua Dezenove de Fevereiro, 151 — Ahora cambiamos completamente de registro. **Quiero que probéis vino brasileño.** Cave Nacional nació de una idea magnífica: sus propietarios viajaron a Italia, descubrieron tiendas dedicadas a vinos de su propia región y se preguntaron por qué en Brasil no existía algo parecido. Actualmente trabajan con cientos de referencias nacionales.

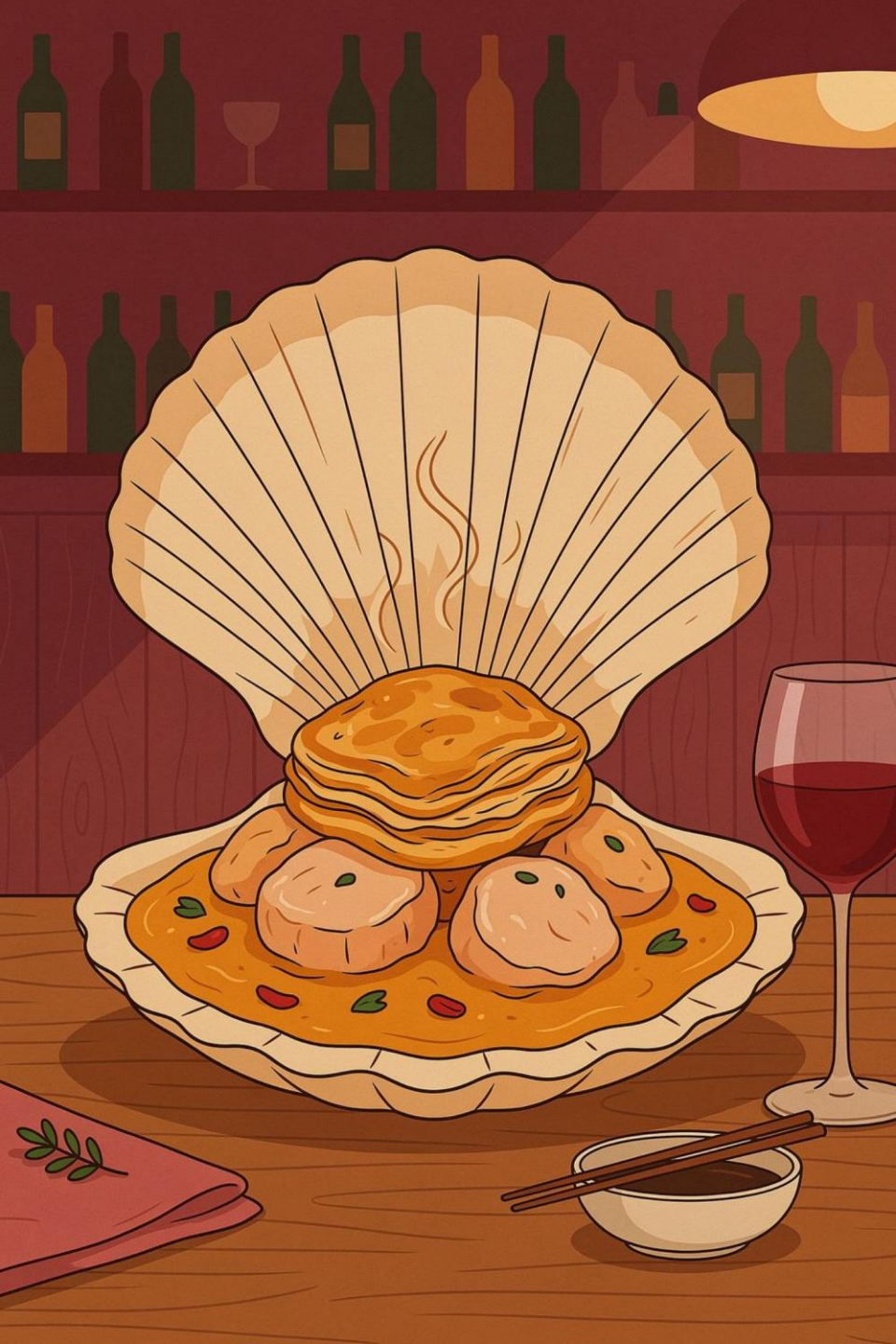
Cómo pedirlo

Decidles que estáis haciendo una ruta gastronómica y que queréis descubrir una buena copa de vino brasileño. Dejad que os recomienden.

Para acompañar

Dadinhos de tapioca con espumante brasileño, o preguntad qué pequeño plato recomiendan ese día.

📖 Esta es una de las sorpresas de la noche: muy probablemente Brasil no sea el primer país que os venga a la cabeza cuando pensáis en vino.



PARADA 4 · 40-45 MIN

Belisco Bar de Vinhos

Rua Arnaldo Quintela, 93 — El local más delicado y gastronómico de la ruta: iluminación cálida, pequeño, íntimo, botellas por todas partes. Aquí cocina la chef **Monique Gabiatti**, y es donde quiero que terminéis con el plato más sofisticado de la noche.

Pedid

Tortita de vieira al curry: vieiras con sus huevas en curry cremoso, cubiertas de hojaldre sobre la propia concha. O el vinagrete do mar: pulpo, gambas, calamar, tomate cherry y alcaparras.

La progresión

Habéis empezado la noche comiendo carrillera y torresmo en una acera. Terminéis con vieiras, curry y una buena copa de vino. Esa progresión está hecha a propósito.

El mapa de la noche

Toda la ruta transcurre en Botafogo, a unos **10 minutos en taxi** de vuestro hotel (35 minutos a pie). Las cuatro paradas están muy próximas entre sí.



Duración total estimada: **2 horas y media – 3 horas**, a vuestro ritmo.

Lo que habréis descubierto esta noche

Si la noche ha ido bien, al terminar habréis vivido esto:



El cupim

Un corte de vacuno profundamente brasileño que probablemente no conocíais.



El caju

El anacardo de varias formas: en platos, en cócteles, como ingrediente protagonista.



Vino brasileño

Una copa de algo que probablemente no esperabais encontrar en Brasil.



Vieiras en Botafogo

Un final sofisticado en un pequeño bar de vinos lleno de vida carioca.

El juego final

Al terminar, no quiero que valoréis cuál ha sido "el mejor restaurante". Quiero que cada uno elija, **sin consultar al otro**:

🏆 El mejor bocado de la noche

🌿 El ingrediente brasileño que más os haya sorprendido

❤️ El lugar al que volveríais mañana

Y luego comparáis. Podría haberos reservado una buena mesa. Pero me apetecía mucho más que esta noche os comierais Brasil **de bocado en bocado**.

Disfrutadla mucho. — Javier



JAVIER LOZANO

TRAVEL PLANNER



*Una manera diferente
de entender la forma de viajar*

javierlozano.net

OTIUM

CLUB DE VIAJES POR INVITACIÓN

OCIO · VIAJES · LIFESTYLE · DESCANSO

JAVIER LOZANO

Travel planner