

# A CARNE É FORTE

## THE FLESH IS STRONG

Uma das mais tradicionais casas de carne argentinas abre mais uma filial na cidade, desta vez, com vista privilegiada. O Corrientes 348 chega à reformada Marina da Glória com um ambiente agradável no melhor estilo porteño, revelando um cardápio requintado e saboroso dedicado ao churrasco argentino. Com projeto assinado pela Zeh Arquitetura, a casa tem adega climatizada, uma varanda com vista para a Baía de Guanabara e decoração em madeira. Presente em São Paulo desde 1997, a primeira filial carioca abriu as portas em 2014, na Barra da Tijuca, sob o comando de Jair Coser, que também está à frente do novo espaço.

One of the most traditional Argentinian steak houses opens a new place in the city. And this time, with a privileged view. Corrientes 348 arrives at the renovated Marina da Glória with a pleasant environment with the best porteño style, revealing a sophisticated and tasty menu dedicated to the Argentinian barbecue. Designed by Zeh Arquitetura, the house has an acclimatized wine cellar, a porch with a view of the Guanabara Bay, and decoration in wood. In São Paulo since 1997, the first branch in Rio opened in 2014, in Barra da Tijuca, run by Jair Coser, who is also in front of the new place at the Marina.



Bife Ancho @ Divulgação



Sangrias @ Divulgação



Asado de Tira @ Divulgação



Matambrito @ Divulgação



Panqueca de doce de leite @ Divulgação

Além das carnes premiadas, uma carta de vinhos e jarras de sangria (R\$ 86) completam a experiência da culinária dos nossos vizinhos. Famoso pelos seus cortes na parrilla, vale destacar o bife Ancho - contra-filé (R\$ 139), o 348 Assado de Tira - costela de boi com corte especial (R\$ 98) e o Matambrito - capa de costela (R\$ 41); todos acompanhados de guarnições. Para a entrada, as clássicas Empanadas 348 com variadas opções e, para encerrar, experimente a panqueca de doce de leite argentino com sorvete de creme (R\$ 29). Uma delícia! Um cardápio de *Happy Hour* com drinks e receitas à base de frutos do mar promete ser o destaque do Corrientes 348 da Marina.

Besides the awarded meats, a wine list and pitchers of sangria (R\$ 86) complete the gastronomic experience of our neighbors. Famous for its cuts a la parrilla, the Ancho steak (R\$ 139), the 348 Assado de Tira - flank steak (R\$ 98), and the Matambrito - cap of rib (R\$ 41) are worth mentioning, all of them come with side dishes. To start, order the classic Empanadas 348 with several options, and, to finish, try the Argentinian dulce de leche pancake with "cream" ice cream (R\$ 29), so good! A menu for the happy hour with drinks and recipes based on seafood promises to be the flagship of Corrientes 348 at Marina da Glória.

### SERVIÇO | SERVICE

#### CORRIENTES 348

Av. Infante Dom Henrique, s/n - Marina da Glória - Restaurante 103 - ☎ 2557-4027

Segunda a quinta, das 11h30 às 16h e das 18h30 à 0h. Sábado e domingo, das 11h30 à 0h | Monday to Thursday, 11:30am to 4pm and from 6:30pm to midnight. Saturday and Sunday, 11:30am to midnight.

Av. das Américas, 7777 - Lj. 147 - A - Barra da Tijuca - ☎ 3648-7008

Segunda a domingo, das 12h às 23h30 | Monday to Sunday, noon to 11:30pm