O caminho das sopas em Curitiba

22/05/2024
Notícias

Poucas coisas podem ser melhores do que tomar uma sopa no inverno.

E é claro que a capital com as menores temperaturas médias no Brasil oferece várias opções para quem quer se esquentar nas noites frias.

Confira as sugestões que o Viaje Paraná selecionou para você curtir o friozinho!

Baviera: a famosa sopa de cebola no forno a lenha



Uma das grandes estrelas do gênero em Curitiba é a famosa sopa de cebola gratinada do Baviera, restaurante clássico no Centro da cidade, com 52 anos de funcionamento e uma decoração rústica que lembra as velhas tabernas europeias.

De origem no século 17, na França, numa época em que a cebola era um ingrediente básico e amplamente disponível, esta iguaria é usualmente servida uma cumbuca com um formato típico, o toque final fica por conta da gratinação, após cobrir a sopa com o pão e polvilhar o queijo ralado por cima.

Bem caramelizada e escura, a sopa do Baviera é montada uma a uma em camadas na cumbuca e gratinada com queijo parmesão em forno a lenha, o que ainda acrescenta um irresistível toque defumado ao prato.

Substanciosa, está no menu de entradas do restaurante mas pode tranquilamente ser o seu prato principal. E com a vantagem de ser servida todas as noites, de domingo a domingo.

Você pode encontrar essas delícias na unidade da Alameda Augusto Stellfeld, número 18.

Gostou? Conheça mais sobre a **Cantina e Pizzaria Baviera**

A Pamphylia: tradição e variedade



O restaurante Pamphylia fica no coração do Batel, um dos bairros mais nobres de Curitiba, bem pertinho do Centro, e há 45 anos oferece uma das maiores cartas de sopas da cidade.

São nada menos do que 50 sabores, como capelletti, aipim, batata salsa, caldo verde, espinafre, creme de aspargo, creme de palmito. Nestas 4 décadas, o estabelecimento já atendeu gerações de curitibanos e milhares de turistas.

A palavra Pamphylia, aliás, tem origem grega e significa “ilha para reunir amigos”. E, pelas mesas do restaurante, já passaram “amigos” como Paul MacCartney, Francis Ford Coppola, Claudia Raia, Letícia Spiler, Hortência e diversas outras celebridades que hoje estão estampadas em fotos na parede.

Ah, além de sopas, a casa serve pizzas, peixes, massas, carnes, saladas, filés, vinho e sobremesa.

Você pode encontrar essas delícias na unidade da Avenida do Batel, número 1733.

Gostou? Conheça mais sobre **A Pamphylia**

Barbaran: a típica sopa ucraniana



O Barbaran é um dos bares mais disputados de Curitiba e funciona num amplo salão dentro da Sociedade Ucraniana.

Famoso por seus petiscos, sanduíches e preços justos, tem no cardápio a famosa Borscht – sopa típica do leste europeu à base de beterraba, com repolho, costelinha defumada e carne bovina, acompanhada de broa fatiada e nata.

Também serve dobradinha – iguaria que esquenta até a alma – e caldinho de

feijão.

Você pode encontrar essas delícias na unidade da Alameda Augusto Stelfelld, número 799.

Gostou? Conheça mais sobre o **Barbaran Ucrânia**

A Landerna: sopa com pizza



Aberto em 1970, o restaurante e pizzaria A Landerna se mantém na ativa passando de geração em geração, graças ao atendimento e à qualidade.

Serve massas e pizzas, mas no inverno entra em cena outra estrela: o buffet de sopas, já consagrado na cidade.

Espinafre, agnolini, creme de milho com frango, camarão, eslava, canja e canjica estão entre as opções que a casa oferece.

Ali, é possível mesclar o buttef de sopas com o rodízio de pizzas e se servir à vontade.

Você pode encontrar essas delícias na unidade da Avenida Iguaçu, número 3390.

Gostou? Conheça mais sobre **A Landerna**

Tasty: três sabores, muito sabor



Fundada em 2014, a Tasty Salad Shop é resultado do sonho dos dois jovens fundadores, Patricia Lion e Rodrigo Pasinato, que buscavam oferecer alimentação saudável com qualidade e carisma, mas sem extremismos.

Vendendo saladas em uma pequena primeira lojinha no Centro de Curitiba, fizeram a marca crescer e se tornar uma importante rede na capital paranaense e em outras cidades, atraindo um público jovem e descolado.

No inverno, oferecem três sabores de sopas: canja com quinoa, sopa eslava e caldinho de feijão – saudáveis e deliciosas.

Você pode encontrar essas delícias nas unidades espalhadas em vários endereços de Curitiba.

Gostou? Conheça mais sobre a **~~Tasty Salad Shop~~**

Ippai Ramen: lámen é sopa?



Se o intuito é aquecer o corpo e a alma, um lámen (ou ramen) pode ser a melhor

escolha – afinal, no famoso prato oriental leva o macarrão e os demais ingredientes (limbo, algas, etc) precisam necessariamente estar banhados em um caldo quente à base de legumes, porco, peixe ou frango, e temperados com missô ou shoyu.

O Ippai, aberto em 2022, é comandado pelo chef Gerson Suzuki, formado na escola Rajuku Ramen School, no Japão, tem lámen como carro-chefe – incluindo opções vegetarianas.

Você pode encontrar essas delícias na unidade da Rua Carlos de Carvalho, número 1011.

Gostou? Conheça mais sobre o **Ippai Ramen**
