

Quarta-Feira, 24 de Junho de 2026

## **No Rio, Will Smith é recebido com 'banquete' nordestino: 'Amou caipirinha, arroz caldoso e bolo de rolo'**

**ATRAÇÃO DO ROCK IN RIO**

**g1**

Dias antes de sua apresentação no Rock in Rio, [Will Smith](#) foi recebido no Rio de Janeiro com um jantar especial. Na última terça-feira (17), o ator ganhou um "banquete" nordestino, preparado pela chef Dona Carmen Virginia, do restaurante Altar Cozinha Ancestral.

No evento, estavam presentes Zé Ricardo, curador do Rock in Rio, Xamã, Sophie Charlotte, Maju Coutinho e mais celebridades.

"Simplesmente hoje apresentei o Jantar dos Orixás para o Will Smith e ele amou! Te amo, Will, Você é sem dúvida uma das pessoas mais simpáticas e carinhosas que já conheci", escreveu a chef.

A refeição incluía, entre as entradas, caldinho de feijoada com torresmo, ensopadinho de sururu com farofa de milho, acarajé, vatapá, camarão seco e vinagrete, salada de picles de chuchu, caju, castanha, brotos e ervas.

Como prato principal, eram oferecidos arroz caldoso de "personagens do mar" ou feijão verde, bacon, linguiça, carne seca, farofa, vinagrete de quiabo e pirão de leite. As sobremesas eram cocada mole ou bolo de rolo pernambucano. Veja o cardápio:

# JANTAR DOS Orixás

POR: *Carmem Virgí*

## ABRE CAMINHOS:

-EXU-

- PASTEL DE FESTA COM PIMENTA

## ENTRADAS:

-OGUM-

CALDINHO  
DE  
FEIJOADA  
COM  
TORRESMO

-LOGUN-

ENSOPADINHO  
DE SURURU  
COM FAROFA  
DE MILHO

-IANSÃ-

ACARAJÉ,  
VATAPÁ,  
CAMARÃO  
SECO E  
VINAGRETE

-OSSA

SALADA  
PICLES  
CHUCHU  
CAJÚ,  
CASTAN  
BROTOS  
ERVAS  
CURAM

## PRATO PRINCIPAL

-OXUM & IEMANJÁ-

ARROZ CALDOSO DE PERSONAGENS DO MA

-XANGÔ-

FEIJÃO VERDE, BACON, LINGUIÇA, CARNE S  
FAROFA, VINAGRETE DE QUIABO E PIRÃO  
LEITE

## SOBREMESA:

-OXALÁ-

COCADA MOLE DESSAS  
DE COMER DE COLHER  
PRA SER FELIZ E SORRIR  
POR BESTEIRAS

-IBEJIS-

BOLO DE RO  
PERNAMBUCA

Cardápio do 'Jantar dos Orixás', servido ao ator Will Smith. — Foto: Reprodução

Segundo a chef confirmou ao [g1](#), o ator "amou caipirinha de umbu cajá que só tem no Nordeste, bolo de rolo, pastel de festa e arroz caldoso".

O Altar tem unidades no Recife, em Pernambuco, e em São Paulo (unidade da qual Luísa Sonza é uma das sócias). O restaurante foi declarado Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Pernambuco neste ano.



[Ver esta publicação no Instagram](#)



Uma publicação compartilhada por Dona Carmem Virginia (@carmemvirginia)