

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Ro.Za Bistrô

Conhecido pelas paellas gigantes do Festival de Gastronomia de Tiradentes desde 2000 e pelo festival de lagosta da Pequena Tiradentes, Rodrigo Zarife realiza jantares em sua casa desde 2016 para um público restrito. Às sextas-feiras, oferece um menu de sete passos, que muda todo mês. Nos outros dias da semana, recebe eventos privados para empresas e familiares. Sua inspiração vem dos sete anos que morou na Europa e da paixão pela gastronomia contemporânea.

No salão de entrada ficam expostas e à venda as belas cerâmicas de sua mãe, Sandra Zarife. Ao descer as escadas, o clima é de luz de velas e você pode assistir à montagem dos pratos pela cozinha aberta. Ostras frescas chegam de avião diretamente enviadas pelo restaurante Ostradamus, em Santa Catarina. Lá, elas passam por um processo de depuração por imersão em água do mar filtrada, tratada com luz ultravioleta, cloração, filtração, oxidação com baixa concentração de cloro, para eliminar qualquer risco de contaminação. Ainda assim, antes de montar o prato, Zarife abre e cheira uma a uma para garantir a qualidade ao servir com o caviar de ovas de mujol e espuma de limão Yuzu. A iguaria vem na própria concha repousada sobre pedras e fumaças de nitrogênio líquido.

O lombo é do melhor bacalhau, o Ga-

mus Mohua, cozido a baixa temperatura, mantendo sua textura em grandes lascas. Para acompanhar, um creme de ovos e crocante de bacon. Produtos sofisticados impressionam quando bem trabalhados, mas o que mais me surpreende é a habilidade do cozinheiro em transformar um simples tomate em algo sublime. Foi o caso do terceiro prato que chegou à mesa. O tomate ficou em uma marinada de azeite, alecrim e tomilho antes de ser levado à chapa quente e um pouquinho de açúcar para ajudar na queima. Mais incrível ainda é a combinação de sabores escolhida com o queijo de cabra Bursin juntamente com a pera caramelizada e o azeite de carvão para equilibrar perfeitamente na garfada.

Os frutos do mar são fornecidos pela "Classe A", empresa respeitável no mercado. É de lá que veio o tentáculo de polvo do quarto prato. Esse marítimo faz ótima combinação com páprica picante e a criatividade do chef foi temperar uma pipoca com tal especiaria para compor a receita, além da pamonha de milho na manteiga de mexilhão. O jantar todo é muito leve e diversificado, e até mesmo servindo uma barriga de porco glaciada em molho teriak houve a preocupação na delicadeza do palmito pupunha e pickles de maxixe na manteiga de garrafa.

Antes dos doces, a "Triologia de Mi-

nas": uma seleção de queijos especiais da Canastra, Serro e Salitre servidos com mangada e favo de mel fresco. É chegada a hora da sobremesa e a fumaça do nitrogênio líquido toma conta do salão e chama a atenção para o preparo do "caipinitro", sorbet de caipirinha na fina casquinha de doce de limão. Barrinhas de chocolate suíço recheadas com caramelo e sal Madon completam a doçura do gran finale.

Esse foi o cardápio do mês das últimas quatro sextas-feiras. Para as próximas edições, o menu degustação será totalmente alterado e será servido: moquequinha invertida de badejo ao leite de castanha do Pará e gnocchi de banana da terra; salada morna de camarão, Jamón Serrano, figo caramelizado, aerado de queijo bursin e confit frutas vermelhas; vieira grelhada, vinagrete de avelã e musceline de palmito pupunha; sopa morna de tomilho e sorbet de maçã verde; papardelle fresco, ragut de pato, porcini e tuile de Parmigiano Reggiano; lombinho suíno defumado especial, melaço de tangerina, farofa de bacon, ovo perfeito e couve crocante; crème brûlée, mousse de manga e limão yuzu, e chocolate dark suíço.

A rolha é free e você pode levar o vinho de sua preferência para acompanhar o jantar. Ingressos limitados no sympla.com.br a R\$ 180 por pessoa.



Detalhes

Especialidade: gastronomia contemporânea
Endereço: Rua Via Láctea, 111 – Santa Lúcia
Instagram: @rozagastronomia
Capacidade 24 pessoas
Inaugurado em 2016
Rolha free



PRATO DA BOA LEMBRANÇA XAPURI 2019

Este ano, o chef Flávio Trombino caprichou na iguaria do prato da boa lembrança e escolheu o leitão para aprimorar em baixa temperatura e quatro dias de preparo. Usando a velha e boa técnica de carne de lata, o leitão foi confitado por 12 horas enquanto se produzia um belo roti da cabeça. A pele fica totalmente diferente do tradicional leitão à purrurca: adquire uma maciez a ponto de se cortar com uma colher, bastante suculenta. A crocância do prato está na farofa de torresmo que acompanha, além do tutu embebido de cachaca e couve refogada. Mineirice das melhores existentes. Além de saborear o prato a R\$ 79 que vem quentinho na panelinha de ferro, você leva para casa a cerâmica ilustrada para colecionar.

1ª EDIÇÃO DO +BRASA NO ATÉLIÉ WÄLS

Em parceria com o Clube Meat e o Super Nosso, o Ateliê Wäls recebe, neste sábado, dia 30, a primeira edição do evento open bar e open food +Brasa. As tradicionais Parrilla Argentina e Fogo de Chão serão algumas das técnicas utilizadas para grelhar os cortes nobres. O +Brasa traz ainda um varal usado para defumação e cocção lenta de alimentos e racks de prime ribs Angus, frangos inteiros e abacaxis; um Rescoldo para assar legumes no calor das brasas; e o Infiernillo, forno a céu aberto,

para assar os peixes. O churrasco ficará disponível e à vontade das 13h às 18h, além dos chopes exclusivos de produção do Ateliê Wäls. Os ingressos podem ser adquiridos pelo socerva.com.br. Rua Gabriela de Melo, 566 – Olhos D'Água.

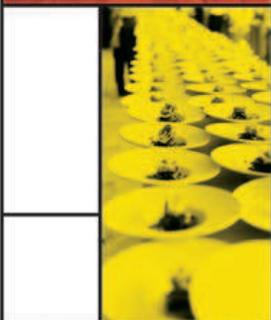
DETOX WEEK CAPIM DA SERRA

Que tal desintoxicar e ainda perder alguns quilinhos fazendo um programa de alimentação saudável por cinco dias? A Capim da Serra prepara todas as refeições diariamente e entrega no seu endereço alimentos frescos e livre de conservantes. São dez passos ao longo do dia com comidas nutritivas que sustentam. Os saborosos sucos são prensados a frio para conservarem o máximo de suas propriedades. Nhoque de espinafre com pesto, espaguete de abobrinha ao sugo e lasanha de berinjela com tofu defumado foram os pratos que mais gostei. Dentre os lanches, destaco a quiche de cogumelos e o pãozinho low carb de amêndoas com queijo vegano. Há muitas opções de doces fit, mas podem ser substituídos por frutas – foi o meu caso. O atendimento é personalizado e o cardápio pode ser customizado de acordo com as suas preferências. Foi ótimo ficar uma semana sem proteína animal. Vários produtos são vendidos pelo site capimdaserra.com.br, além da loja física e do restaurante vegetariano na Rua São Paulo, 2.104A – Lourdes.



A FAVORITA Buffet

A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.



ALTA GASTRONOMIA E BOM GOSTO EM SEUS EVENTOS



SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.



31 3337-5542 / 3275 2352
afavorita@afavorita.com.br