

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Capitão Leitão

Aguardei ansiosamente pela abertura do Capitão Leitão, bar especializado em Leitão à Bairrada, comandado por um português enraizado no Brasil desde 2004. Cristóvão Laruca trouxe para Minas Gerais a alta gastronomia portuguesa com o Restaurante Caravela, que hoje funciona dentro do museu Abílio Barreto, e não se conteve em abrir mais um estabelecimento focado em suas origens, mas com uma certa contemporaneidade no menu.

Como o próprio nome sugere, o leitão reina no cardápio, seja ele inteiro, desfiado, em redução, prensado ou sob qualquer forma que a criatividade do chef mandar. A maneira mais genuína e fiel de preparo é ao forno a lenha por 2 horas de forma, para que a pele fique vitrificada e crocante, sem pururucar, mantendo a suculência da carne: perfeito. Os leitões de leite, com 30 dias, têm por volta de 6 quilos e são criados por um pequeno produtor em Pará de Minas.

Chega à mesa uma farta porção por R\$ 64, sugerida como prato individual, acompanhada de salada de folhas, batata chips feita na casa e fatias de laranja. A mineiridade aparece no delicioso tutu de feijão branco que também acompanha. Já nos petiscos de entrada, o chef Cris Laruca aproveita o suíno em diferentes preparos, sendo em escabeche com gel de laranja (R\$ 24), xara de leitão com vinagrete de beterraba no craker de arroz negro (R\$ 24), ou mesmo em redução, sendo seu molho usado

para abrilhantar o estufado de cogumelos no canapé crocante (R\$ 25).

Desde a cabeça, tudo é aproveitado, até os miúdos, que são usados e rendem a espuma de cabidela com amêndoas e avelãs torradas (R\$ 25), acompanhado de um brioche caramelizado. Em homenagem à tribo Yanomami, os cogumelos criados no norte do Brasil aparecem em pó e finalizam a gema de ovo confitada, servida em sua própria casca com uma gelatina de consome de leitão ao fundo (R\$ 26).

A inspiração do chef ultrapassa barreiras brasileiras e chega até a Espanha com o socarrat ou, como se diz em Minas, rapa de arroz – de leitão, é claro. É um prato com aquela crostinha queimada cheia de sabor e com gotas de ailo de alho defumado (R\$ 30). Imperdível está o arroz do chiqueirinho, que leva leitão desfiado e mexilhão (R\$ 60) juntos em um caldo extremamente rico.

A fusão do oriente com Portugal está presente no bao de leitão (R\$ 28), o pãozinho chinês cozido no vapor que virou moda. Esse minissanduíche é recheado com leitão desfiado, prensado e então empanado na farinha panko japonesa, com molho de caviar de mostarda, picles de cebola roxa, de pepino e kimchi, tipicamente coreano. Japão, Coreia, China e Portugal no mesmo prato, mostrando que o chef gosta de trabalhar com técnicas de diversas culturas. O pão sofre uma ligeira

fritura e fica com sabor do sonho, aquele doce famoso. Presente em mesas portuguesas e brasileiras, a rabanada no Capitão Leitão é feita com brioche, caramelizada por fora e cremosa por dentro, servida com um cítrico sorbet de mexiriquinha da Alessa Gelato (R\$ 19), e não é enjoativa, pode pedir. A melhor pedida na verdade é o menu degustação, que abrange todos esses 10 pratos em pequenas porções a R\$ 99.

A carta de drinks é autoral e a mixologista Jocassia Coelho está presente diariamente para cuidar pessoalmente do preparo de suas criações poéticas. Fernando Pessoa se faz presente nos coquetéis como O Guardador de Rebanhos (R\$ 25), à base de cachaça Bem Me Quer Prata, cointreau, cambuci e uma borda de raspas de laranja e limão dando um suave amargor. É o mais cítrico da casa e por isso foi o meu escolhido. Gostei também do Autopsicografia (R\$ 30), pois eu queria provar um drink com vinho do Porto, em mistura com gin Beefeater, limão yuzu, ginger ale, angostura e hortelã. A carta de vinhos abrange cerca de 100 rótulos de sete importadoras diferentes e tem destaque para os espumantes brasileiros e portugueses, obra do grande sommelier Carvalho, sócio da casa. Sessenta por cento das garrafas são de origem portuguesa, sendo que as bolhas ocupam 30% dos vinhos disponíveis, já espumante é uma ótima pedida para harmonizar com leitão.



Detalhes

Chef: Cristóvão Laruca
Especialidade: Leitão à Bairrada
Horários: sexta, sábado e domingo, das 12h às 16h; de terça a sábado, das 19h às 0h.
Capacidade: 80 pessoas
Inaugurado em agosto de 2019
Carta de vinhos: 100 rótulos
Taxa de rolha: R\$50

Na web Quer saber mais?
Instagram: @capitaoleitao

Onde
Endereço: Rua Silvianópolis, 364 – Santa Tereza
Telefone: (31) 3024-8764

CHEF KIKI FERRARI NO PAQUISTÃO

A convite da rede de Hoteis Marriott, através da embaixada brasileira no Paquistão, o chef Kiki Ferrari vai preparar banquetes em duas festas importantes em terras islâmicas. Sua paixão por churrasco e especiarias aliada ao talento culinário se assemelha com a gastronomia local de Islamabad, Karachi e Lahore, e lá Kiki vai abusar dos preparos na brasa e molhos Chef n'boss. O desafio está nos substitutos para ingredientes que não se encontram por lá, além de não usarem carne de porco, sangue e bebidas alcoólicas nos preparos. O menu terá desde Mokem, a técnica indígena de defumar ou assar peixes que será feita em folha de bananeira com tapioca, como se faz no norte do Brasil, até o famoso costelão gaúcho. Não pode faltar a nossa queridinha picanha, que vai ser defumada e servida com farofa, vinagrete, manteiga de garrafa e pião de queijo nordestino, além de moqueca de banana da terra, tutu com picadinho, galinhada, baião de dois, brigadeiro e tudo que o Brasil representa. Estou certa de que a

gastronomia brasileira será bem apresentada no Paquistão pelas mãos desse talentoso chef.

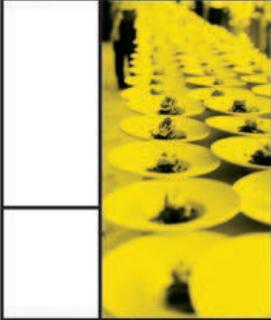
CURSO DE VINHOS COM GUSTAVO GIACCHERO

As informações sobre o mundo do vinho são infinitas e nada como se aprofundar no conhecimento da melhor forma: ouvindo quem entende bem do assunto com uma ou várias taças na mão. O curso de Gustavo Giacchero, sommelier do Alma Chef, aborda temas gerais como: o que é o vinho; história da bebida; informações sobre a videira; diferença ente vitis vinifera e vitis lambrusco; métodos de produção; principais regiões vinícolas e as principais uvas; vinho e saúde; como armazenar e como harmonizar. O próximo está marcado para os dias 25 e 26 de setembro, das 19h30 às 22h30, sendo o primeiro dia dedicado aos espumantes, vinhos brancos e rosés. Já no segundo dia, é a vez dos tintos e fortificados. A degustação será harmonizada com um jantar condizente com a temática do dia. Investimento: R\$ 320. Inscrições: almachef.com.br/cursos.



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