

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
contato@degustatividade.com.br  
degustatividade

## Novidades no Taika

Há quatro anos na Lagoa Seca do Belvedere, o Taika é um restaurante asiático estilo Izakaya, aliando a gastronomia clássica e contemporânea à descontração dos bares japoneses. O escurinho do salão dá certa privacidade e, para quem quer apreciar o movimento da rua, há mesas na calçada e no parklet em frente ao restaurante. No balcão, ficam expostos os peixes frescos que chegam diariamente de diferentes fornecedores de São Paulo e é possível acompanhar o preparo ao vivo. As vieiras são do Canadá e chegam duas vezes por semana. O chef Pedro Noda tem passagem pelos restaurantes Nagayama e Kinoshita, em São Paulo, e coordena também a cozinha das outras três temakerias do grupo.

Além dos tradicionais salmão, atum e robalo, o Taika trabalha também com peixes não tão comuns, a exemplo de Peixe-Serra, Carapau, Buri e Enguia, e ainda com cortes especiais de atum Bati (ou Bigeye) pescado no sul do Brasil. Eventualmente é possível encontrar o Bluefin, a espécie mais cobiçada, que chega muito raramente ao Brasil. O pe-

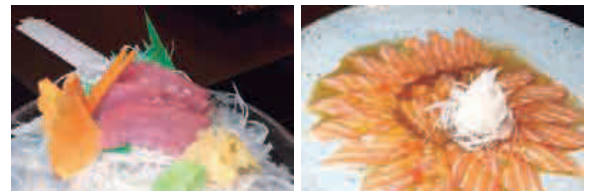
daço mais nobre é o Toro, região da barriga do atum que tem uma fina gordura entremeada responsável por termos a sensação que o peixe está derretendo na boca de tão macio. O segundo mais cobiçado é o Chutoro, também filetado da barriga do atum, uma das melhores novidades do Taika que provei. São cortes sazonais e de sorte de estar disponível no dia. Três sashimis de Chutoro saem a R\$36. Engana-se quem pensa que o atum bom só é aquele bem vermelho. Essa parte da barriga tem um aspecto esbranquiçado pela presença de gordura e uma textura especial. E por falar em gordura entremeada, o Wagyu é considerado o suprassumo das carnes de boi, já que é uma raça que apresenta essa característica conhecida como marmoreio. Lá no Taika essa maravilha está disponível em vários preparos seja no sushi com foie gras (R\$32 / 2 unidades), na porção selada na pedra (R\$80) ou no recheio do bun com maionese trufada (R\$45 / 2 unidades). O bun é o pãozinho chinês que virou moda nos sanduíches da moda por aí. Experimentei o que vem maravilhosamente recheado

de costela de porco confitada por horas e sunomono de maçã (R\$20 / 2 unidades).

Foi a primeira vez que ouvi falar em Banza, forma desconstruída de apresentação do sushi. A alga Nori vem aberta como apoio do arroz e dos recheios, como se fosse um taco. Escolhi a dupla feita com enguia, camarão empanado e uma fina fatia de abacate (R\$36 / 3 unidades) Pelo mesmo valor há também o banza de camarão com salmão. Além dessas novidades o menu conta com mais de trinta opções de entradas frias e quentes, sushis da casa incluindo veganos, combinados de até 62 peças e pratos quentes clássicos da cozinha asiática como pad thai (R\$66) e ramen (R\$45).

Para beber há oito drinks exclusivos da casa como o refrescante Yuuta (R\$28) que leva gin Lebbo, tônica, capim limão e gengibre. Os clássicos cocktails Negroni, Mojito, Bloody Mary a R\$26 não ficam de fora. A variedade de saquês é boa sendo doze opções de R\$85 a R\$360. Carta de vinhos de diversas regiões do novo e velho mundo com 30 rótulos.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



### Detalhes

Horários: terça à quinta-feira, de 18h à 0h; sexta e sábado, das 18h à 1h e domingos de 12 à 0h  
Capacidade: 100 lugares  
Inaugurado em setembro de 2015  
Taxa de rolha: 70 reais  
Carta de vinhos 30 rótulos  
Carta de saquês 12 rótulos  
Carta de drinks 14 opções  
Desconto com o app Duo Gourmet: 3ª, 4ª e domingo no jantar; domingo no almoço.



**Na web** Quer saber mais?  
Facebook.com/Taika-Izakaya

Instagram: @taikaizakaya



**Onde**

Chef Pedro Noda

Especialidade: Comida Asiática - Endereço: Praça Juvenal de Melo Senra, 383 - (Lagoa Seca) - Belvedere  
Telefone: (31) 2127-1818





### 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

### FESTIVAL FARTURA BH

Nos dias 5 e 6 de outubro, o esperado Festival Fartura reúne chefs e produtores de todas as regiões do Brasil, aulas interativas, receitas ao vivo para o público, além de shows e apresentações cênicas. Nos estandes do Espaço Chefs e Restaurantes estão confirmados: Thiago Paraíso (Ouriço - DF), Jonatas Moreira (Akuaba - AL), Leo Magni e Liliana Andriola (Mandariner Gastronomia - RS), Talita Viza (Alento Sorvetes - MG), Bitaca da Leste - MG, André de Melo (Seuburger - MG), O Granulado - MG, Paulo Anijar (Santa Chicória - PA), João Lombardi (Ora Pro Nobis - MG), Mariana Gontijo (Roca Grande - MG), Luiz Miranda de Resende (Café com Prosa - MG), Ronaldo Souza e Raquel Brandão (Du Pain - MG). O chef Fábio Jobim, do Gero, o restaurante do Hotel Fasano Belo Horizonte, será uma das atrações do domingo e vai preparar aos olhos do público às 15:00 o risoto parmigiano com ragu de rabada, que já provei e está imperdível. O evento será realizado, em frente à sede da Filarmônica MG. Retirada de convites no farturabrasil.com.br. Rua Tenente Brito Melo, 1090 - Barro Preto.

### LAS PAYAS - ARGENTINA DAY

No dia 24 de setembro a ABS Minas e o Consulado da Argentina promoveram uma degustação de vinhos no Automóvel Clube para sommeliers, restaurateurs e enófilos. Deparei-

me com os vinhos das Las Payas e ao aproximar a taça no nariz já percebi que se tratava de algo especial. O Moscatel di Cardinale Cap. 1 "La Plebeya" é um vinho branco orgânico, não filtrado, não clarificado de apenas 483 garrafas que exala aromas de pêssego e abacaxi. Na boca, é como se estivesse comendo um pêssego em calda, potente, untuoso, praticamente uma refeição. Fermentado com cascas e sementes, o "El Naranja" também é feito com a uva moscatel rosado, e dá a ela a dignidade que merece. Esse vinho de cor alaranjada tem uma produção um pouco maior, 647 garrafas, mas ainda uma baixíssima produção e que aromas surpreendentes! O preço sugerido ao consumidor é de R\$249 para o branco e R\$269 para o laranja. A vinícola artesanal situa-se em San Rafael e busca pela maturidade correta da uva de forma que ela ofereça todo o seu potencial. Grande trabalho do enólogo Santiago Salgado. Essa precisidade ainda não chegou às prateleiras de BH e o contato pode ser feito pela importadora Sommellerie4U de São Paulo com Wine Hunter Rudá (11) 94125-7570. É ele que se encarrega de visitar 100% dos nossos produtores e conhecer todos os processos, desde a colheita à vinificação. Na busca do que há de mais inovador no mercado, a proposta da Sommellerie4U é oferecer principalmente vinhos orgânicos, vinho de vinícolas boutiques, vinhos silvestres e naturais.