



## /04/ sociedade

### GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Oro

O Oro está entre os três únicos restaurantes no Brasil que ostentam duas estrelas do Guia Michelin, junto com o D.O.M e o Tujú, além de figurar na lista "Latin America's 50 Best Restaurants" em 49º lugar no ano de 2018. Desde os tempos do quadro "O Mago da Cozinha" no Fantástico, o chef Felipe Bronze já fazia sucesso na TV e hoje atua nos programas Perto do Fogo, The Taste Brasil, Que Seja Doce e Top Chef. Sua cozinha está marcada pelo cozimento na brasa e em quase todas as suas criações dá para sentir essa magia do fogo. Em todas as explicações você escuta na brasa, na brasa, na brasa, sim, o Felipe Bronze é o homem da brasa.

A casquinha queimada do pão de fermentação natural passada na manteiga defumada, tudo feito na casa, comprova o quão especial são os preparos. O show do menu degustação tem início com um crocante de torresmo pururuca servindo de base para a ostra de Santa Catarina e sorbet de caipirinha. Combinação inusitada. Depois vem uma sequência com quatro snacks crocantes, os melhores da noite, em minha opinião. Crocante de tapioca, texturas de abóbora e camarão na brasa; base de mandioca, xinxim, quiabo e pó de camarão seco; chips de couve em sanduíche cobrindo bacalhau curado com chorizo pata negra e crocante de tinta de lula com tartare de picanha e tutano. Comería mil vezes todos eles.

Sobre a sequência de snacks moles, achei que se fossem servidos entremeados com os crocantes, seriam mais valorizados, talvez... O último de comer com as mãos chega numa bandeijinha sustentada por um boneco de

bronze e arranca suspiros. É o pãozinho da moda: bun, feito no vapor e recheado de barriga de porco na brasa e abacaxi aioli.

Momento com talheres chega cheio de sabores e eu apaixonei pelo bellissimo prato de mil folhas de polvo e couve em finíssimas camadas com caldo verde e vinagrete de pimenta biquinho. Deliro com pratos vegetarianos e não foi diferente com a cenoura e alho poró na brasa com caldo cremoso de curry, crumble de café e emulsão de pimenta de cheiro. Os pratos com boi e porco não foram tão surpreendentes, mas muito saborosos bem feitos, com toda certeza. O porco é cozido na cerveja preta e a costela de boi é feita em baixa temperatura por dois dias e no centro vai um caldo de tucupi preto com melado daqueles que fazem salivar, salivar e salivar, umami!

Provei das três sobremesas: rabanada de de queijo Tulha com sorvete de mel nativo fermentado e compota de mamão verde; texturas de milho e goiabada com sorvete de paçoca e torta cremosa de chocolate com sorvete de banana com maracujá e tartar de banada com caramelo de maracujá, sem muitas emoções. Ao final ainda tem docinhos: brigadeiro, marshmallow de café, pé de moleque, quindim de maracujá e tortinha de limão.

O menu degustação fica em R\$ 555 e há opção com dois pratos a menos de talheres resultando em R\$ 445. A opção completa com harmonização de vinhos custa R\$735. Uma grande experiência.

Mais fotos sobre essa experiência no site [degustatividade.com.br](http://degustatividade.com.br).



Fotos / Arquivo Pessoal

24 A 30 DE JANEIRO DE 2020



Compre pelo **ifood**

Daniela Guimarães  
doceria

[@danielaguimaraesdoceria](https://www.instagram.com/danielaguimaraesdoceria)