



GASTRONOMIA

Léa Araújo

Soriano Gastrobar e Parrilla

Wagner Salomão e Fred Curi, sócios do Soriano Gastrobar e Parrilla, sempre foram apaixonados por carnes e resolveram empreender nesse ramo. Foram até o Uruguai em busca da melhor maneira de preparo da culinária dos Pampas. Chegaram a conclusão de que as carnes feitas na parrilla têm um sabor especial, devido a sua proximidade com a brasa de forma a grelhar o alimento sem deixar que cozinhe por dentro e, assim, a suculência está garantida. Mas a casa não se limita a carnes na parrilla, o chef Wagner Salomão preocupou-se em dar toques mineiros do cardápio com petiscos e entradas para um bom happy hour.

Com intuito de oferecer um passeio completo do que tem de melhor na casa, o Soriano acaba de lançar um menu degustação a R\$99,90 por pessoa. Inclui petiscos, cortes de carnes uruguaias e sobremesa.

De cara a comilança já começa com um prato exclusivo da casa, o qual me apaixonei: uvas roxas assadas no forno a 60 graus por 4 horas. Após serem confitadas, um queijinho ralado por cima e pães acompanham essa maravilha de "Abriendo".

Depois dessa abertura triunfal chega o prato La Piedra com dadinho, tulipan, barrita, coxinha e steak tartare. Menu degustação é sempre a melhor opção para quem gosta de variedade e também para eleger o prato preferido para uma próxima oportunidade. Faça as contas de cada petisco individualmente e compreve.

A porção de dadinho de coalho no mel de laranja sai a R\$26,90; o Tulipan de Pólo que é o meio da asa, também conhecido como tulipa

ou jarret custa R\$28,90; a Barrita de Cereales Mineira, que na verdade é aquele delicioso torresmo de barriga feito na parrilla com molho barbecue de goiabada tem o preço de R\$25,90; a coxinha do Piru é recheada da saborosa carne de pescoço de peru (R\$21,90) e o steake tartare servido na cestinha de parmesão sai a R\$37,90.

Para o prato principal desse menu degustação é servido o corte ancho com um acompanhamento e ainda tem panqueca de doce de leite, de fabricação própria, com sorvete de queijo para finalizar. Toda essa variedade está incluída nos R\$99,90 por pessoa.

Para quem quiser apreciar a variedade de carnes na parrilla, há uma opção que engloba os cortes ancho bovino, copa lombo suíno, linguíça, coxa e sobrecoxa, em tábua para compartilhar (R\$ 79,90).

Separadamente há também acho, assado de tira ou chorizo a R\$42 cada 300g. Os vegetarianos também podem sentir o sabor da brasa na parrillada de legumes (R\$ 24,50).

Outra pedida sem carne é a abóbora assada com rúcula e creme de gruyère (R\$ 22,90) ou empanada de queijo com manjeriço (R\$11,90). Na dúvida entre pastelzinho frito recheado de costela parrillada ou de requeijão de raspa, peça a porção mista (R\$24,90). O trio de linguíças tem sabores de provolone, picanha e chimichurri, bem suculentas, acompanhadas de pão, vinagrete e chimichurri (R\$29,90).

Nada melhor do que acompanhar uma carne com um bom vinho tinto. A adega tem 60 rótulos que variam de R\$69 a R\$249, não só da América do Sul como também do velho mundo. *Acesse : www.degustatividade.com.br.*

