



/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo



FOTOS / Arquivo Pessoal

Asiática no delivery

RESTAURANTES especializados de Belo Horizonte oferecem pratos especiais para saborear em casa sozinho ou com as melhores companhias

Receber comida em casa pode não ter a mesma apresentação do que um prato montado em um restaurante. E quem disse que você não pode mudar “a cara” das refeições com uma mesa bem arrumada?

Mesmo que estiver com pouca gente em casa ou até mesmo sozinho, experimente retirar a comida da embalagem e servir em um prato. O que não sofre muito com o transporte com certeza são sushis, sashimis, arroz, preparos da gastronomia asiática em geral. Tenho percebido que chegam com uma ótima aparência.

O Taika Izakaya é um restaurante asiático sofisticado, tendo o sushiman Pedro Noda como chef executivo, que aderiu à entrega em domicílio. Junto ao pacote do delivery, vem um comunicado sobre os cuidados redobrados nessa fase difícil que estamos enfrentando, seguindo os protocolos de higiene da OMS.

Um vício é o tempura de milho doce (R\$22), não dá vontade de parar de comer. Se chegar um pouco murcho, que para mim continua gostoso, basta colocar uns minutinhos no forno.

O Sashimi Taika com 16 unidades (R\$99) vem com os pescados mais nobres do dia e além como vieira, camarão, polvo, atum, salmão e peixe branco. O Wagyu Bun (R\$45 com duas unidades) eu já provei no restaurante e no

delivery, ambos com a mesma qualidade.

São sanduíches feitos do pãozinho chinês cozido no vapor, preto pela tintura com tinta de lula e recheados com a cobiçada carne Wagyu. A maionese trufada que acompanha tem uma leve picância e vem à parte para você dosar a quantidade desejada.

Em meio à turbulência, Gabriel Rache, dono do Taika, inaugurou o Shibuya Street Food. Estreou já na plataforma de delivery com um cardápio de comida de rua basicamente com saladas, gyozas, baos e woks.

As quatro opções de saladas têm o preço de R\$20 e provei a de papaya verde, broto de feijão, molho ginger e amendoim. Gyozas são três sabores: cogumelo com legumes (R\$28), camarão com legumes (R\$39) e o tradicional de lombo (R\$25), todos com 6 unidades.

A dupla de sanduíche bun, também chamado de bao é o mesmo do Taika, mas com outras opções de recheio como costelinha (R\$22), carne de panela (R\$22), berinjala empanada (R\$20) e tempurá de camarão (R\$30). Como esse pão é cozido no vapor, ele fica meio mole mesmo.

Guardei um na geladeira e no dia seguinte dei uma esquentadinha no forno – ficou ótimo. Wok é o nome da frigideira asiática, muito usada para grelhar, saltar ou cozer a vapor. Nela são feitos arrozes como o de camarão



ao curry com nozes caramelizadas (R\$45), delicioso. A quantidade é bem farta e pedindo uma entrada acredito que alimenta bem duas pessoas de apetite moderado.

Os pedidos do Taika podem ser feitos por telefone (2127-1818), Whatsapp (97174-0998), Ifood, Rappi e UberEats. Há também um aplicativo do próprio Taika no para baixar no Google Play com muitas vantagens e promoções.

Inclusive uma ótima promoção é o guia Duo Gourmet em que você pede um prato e ganha outro de menor ou igual valor, funcionando para delivery em ambas as casas. Para pedir no Shibuya, as opções são por telefone (3047-6336), Whatsapp (97174-1114) ou Rappi.

No dia em que as portas dos restaurantes puderem ser abertas, será possível a utilização de vouchers promocionais vendidos agora pelo Sympla. Os valores de 102, 225, e 337 serão convertidos em 150, 300 e 450 reais respectivamente para utilização no ambiente elegante e confortável do Taika, e com atendimento diferenciado. Tomara que essa fase seja breve.

Fiquem em casa e aproveitem para ler mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br.



Fique em casa, se proteja, que vamos até você!

danielaguimaraesdoceria@gmail.com | @danielaguimaraesdoceria | danielaguimaraesdoceria (31) 98484-9899

ifood

99food

UberEats

Rappi

WhatsApp Loja*

05/ sociedade / JORNAL DA CIDADE

3 A 16 DE ABRIL DE 2020