

GASTRONOMIA

Léa Araújo

O Jardim

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

RESTAURANTE é inaugurado com Caio Soter no comando da cozinha, que serve o melhor da gastronomia contemporânea brasileira

Desde março, o restaurante O Jardim estava preparado para ser inaugurado; mas veio a pandemia. Os sócios Guilherme Rabelo e Eduardo Sabbagh, da produtora Box Entretenimento, e Igor Lopes Andrade, do Projeto Sabor, decidiram, em junho, começar pelo delivery e seguir nas entregas até o dia que o atendimento presencial fosse permitido. Esse esperado dia chegou e O Jardim está de portas abertas para receber os clientes com as medidas necessárias para que o distanciamento social seja respeitado.

O salão é amplo, com capacidade total para 130 pessoas, porém, somente 75 lugares estão disponíveis hoje, para garantir o afastamento

entre os clientes. Na entrada há medição de temperatura, os garçons usam máscaras e o álcool em gel está disponível nas mesas. Há palmeiras e muito verde espalhado pelo restaurante, um paisagismo de muito bom gosto que busca nos aproximar da natureza.

Inicialmente, o cardápio foi montado pelo chef consultor Jaime Solares. No final de agosto, o chef executivo Caio Soter assumiu a cozinha. A linha de ambos os chefs é voltada para a gastronomia contemporânea brasileira com foco no pequeno produtor, priorizando sempre a utilização de ingredientes sazonais e locais, especialmente de Minas Gerais.

Aos poucos, o novo chef está inserindo



alterações do menu de acordo com a aceitação dos clientes. Em fase de testes, os snacks serão uma ótima pedida. Tartar de beterraba no chips de mandioca com pickles de chuchu e tartar de banana da terra com pickles de cebola no chips de banana da terra foram aprovados no meu paladar, ótimas combinações e atendem ao público vegano.

A tão amada coxinha brilha entre os petiscos, e essa é especialmente feita pela mãe do Heber, garçom que esbanja simpatia. Com casca fina e recheio succulento, a coxinha é de frango caipira e leva catupiry de açafrão da terra (R\$ 32 porção com oito unidades). O torresmo de barriga com molho de jabuticaba picante (R\$ 32) tem aquela pele pururucada, sem gordura em excesso, bem carnudo.

O chef promete ampliar as opções de petiscos, já que a casa oferece um ambiente aconchegante seja para um happy hour ou para um almoço de fim de semana. Para começar leve, o ceviche clássico com filé de tilápia acompanha milho crocante e chips de batata doce (R\$ 34). Continuando nessa linha, o peixe branco ao molho de moqueca (R\$ 64) me conquistou. A pescada amarela estava no ponto perfeito. Com uma crostinha de sabor da grelha, casou perfeitamente com o purê de banana tostada e farofa de dendê.

Dois pratos vegetarianos que são marcadas registradas do Caio – e eu adoro – são o gnocchi de baroa com texturas de cogumelos (R\$ 48) e a abobrinha à

parmegiana com purê de abóbora (R\$ 46). Há também opções de carne vermelha, como a costela 12h com purê de batata doce roxa, farofa de maracujá e cebola queimada (R\$ 54), além de cortes Angus, como ancho e shoulder steak a R\$ 58.

Não deixe de provar a broa brullè de milho com gelato de coco (R\$ 18), sobremesa simples e fantástica. Caio faz uma das melhores cheesecakes que já saboreei e anseio em provar a de queijo Canastra com calda de goiabada cítrica e castanhas brasileiras que ele fazia no Alma Chef e por enquanto está na versão copo (R\$ 18).

Cerca de 15 drinks compõem a carta elaborada pelo mixologista Filipe Brasil e trazem coquetéis autorais como o "Duchess", à base de gin, suco de limão Taiti, xaropes de morango e de rosas e refrigerante de hibisco (R\$ 25). Servido numa montanha de gelo, Leveza está nome do drink e na mistura de Cachaça Salinas Mix, suco de limão Taiti e xarope de tangerina (R\$ 20). Fui surpreendida pelo bartender Danilo Santos, que acertou na escolha de um drink cítrico para me atender com uma versão de mojito com maracujá (R\$ 20).

No momento, o restaurante opera de segunda a sexta, das 11h às 15h no almoço – sexta também das 17h às 22h no jantar; das 11h às 22h aos sábados e das 11h às 17h aos domingos, seguindo todos os protocolos sanitários.

Mais experiências gastronômicas:
www.degustatividade.com.br

SALMÃO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla ponteira

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

