

## GASTRONOMIA

Léa Araújo



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



5 A 11 DE MARÇO DE 2021

# The URBN

## GASTROBAR oferece petiscos orientais elaborados por Beto Haddad combinados a coquetéis de Thiago Santos

Já tem um bom tempo que a Alameda Oscar Niemeyer se tornou polo gastronômico das redondezas de BH. A cada dia aparecem novos bares e restaurantes por lá e a mais recente novidade é o The URBN, um gastrobar com ótimos petiscos orientais elaborados por Beto Haddad e coquetéis infalíveis por Thiago Santos.

O bar fica abaixo do nível da rua e ainda assim tem mesas ao ar livre. Está entre vizinhos de peso, como o Rullus, Sátira e Alessa, num espaço com mesas internas, externas e balcão para averiguar o preparo dos drinks ao vivo pelo mixologista Thiago Santos.

Rica em frutos do mar, a cozinha oriental de Beto Haddad é muito bem temperada e perfumada. O chef já é consagrado no cenário asiático, principalmente pelo trabalho no Bangkok e Kyoto, que fizeram sucesso na capital mineira. Para começar, o polvo salteado no azeite com batatas baby, páprica e alho (R\$62) e o camarão salteado em molho agri-doce (R\$65) são excelentes pedidas.

Quem quer manter o foco saudável deve continuar a noite com o ceviche de peixe branco marinho com chips de batata doce (R\$39). Já para aqueles que não hesitem a uma friturinha, há o gyoza frito recheado de carne de porco (R\$28) e o rolinho primavera (R\$33), cada um com quatro unidades. Se a fome bater peça o arroz de pato (R\$67), bem molhadinho e a coxa da ave desmancha do osso.

Thiago Santos começou em 2009 no Restaurante do Ano, dando início à coquetelaria moderna com mais de 170 receitas. Foi um desafio, já que nessa época só se encontravam caipis nos menus por aí. Depois, ganhou prêmios no Dub como melhor carta de coquetéis e como melhor bartender no Meet Me. Como consultor, elaborou cardápios para o Jângal, Laikos, Kanpai, Redentor, Mercado da Boca, dentre outros, e está de volta no balcão, o melhor lugar para se apreciar um coquetel bem feito, um espetáculo à parte.

É na coquetelaria clássica que se comprova

o talento de um bartender, e asseguro que o Bloody Mary é prova do grande trabalho que Thiago tem feito. A grande surpresa dessa receita é o xarope de agave azul e o tajin, um tempero mexicano levemente picante e ácido, aplicados na borda do copo. No palitinho são fincados aipo e tomate tostado, que dá um toque defumado. Para uma nota mais herbal com um pouco mais de frescor a mordida indicada é no aipo, seguida de uma boa golada nesse delicioso suco de tomate temperado com vodka. Essa mesma borda deliciosa de tajin vai na Margarita, além do lindo visual azul dado pelo Curaçau Blue nas versões Tequila Jose Cuervo (R\$37) ou Tequila 1800 (R\$43).

A cor do The Pink Panther também é lindíssima, já que leva pitaya, morango e notas de framboesa, uma homenagem a este ícone da cultura pop, a pantera cor-de-rosa. E o que dizer de um drink negro? Inusitado e equilibrado com o cítrico do limão e a doçura da amêndoa, o Black G&T tem a sua cor alterada por carvão ativado nessa versão de gin tônica. Três marcas de vodka são usadas nos preparos e o cliente pode optar pela Smirnoff (R\$33), Ketel One (R\$37) ou Ciroc (R\$41). Para os drinks com gin as opções são Gordon's (R\$34) ou Tanqueray (R\$39).

Conheci lá o Mezcal, destilado a partir do agave, assim como a tequila, porém mais rústico. Algumas marcas, como a Divino Reposado, trazem dentro da garrafa o gusano, larva de uma mariposa, que garante o teor alcoólico e a qualidade da bebida, sendo mantida intacta. Reza a lenda que a larva afeta também a composição química trazendo compostos afrodisíacos à bebida. O Tropical Mezcal (R\$39), exclusividade criada pelo Thiago Santos para o The URBN, é feito com Mezcal Divino Reposado, licor de whisky Fireball Canela, maracujá, Campari, suco de laranja e notas de framboesa. Para decorar, um pau de canela em chamas.

**Mais experiências gastronômicas no [degustatividade.com.br](http://degustatividade.com.br)**

CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla *portenha*

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

