

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Cigalon

Sempre que vou a Búzios separo uma noite para jantar no Cigalon. É um restaurante elegante, a luz de velas, bem escurinho, de clima romântico. Fica na Rua das Pedras e lá no fundo tem vista para a praia do Canto. Faz parte da Pousada do Sol e é aberto ao público.

A chef Sonia Persiani é argentina e mora em Búzios há mais de 20 anos. Em sua formação enogastronômica incluem-se cursos na Itália, França, Argentina, Espanha e na Associação Brasileira de Sommeliers.

O cardápio é bem variado, com peixes nobres como o badejo, congro rosa, atum, cherne, frutos do mar, massas e, para os carnívoros, cordeiro, bife de chorizo e filé, ou seja, agrada a todos. O couvert é servido com manteiga, pães e um consommé de abóbora (R\$6). De entrada, sempre peço o carpaccio, que vem com rúcula orgânica e lascas de grana padano (R\$24). Outras opções bem interessantes são: vieiras grelhadas e fondant de endívias (R\$28) e lagostas em massa crocante e gazpacho de uvas (R\$25).

Gostei muito de todos os pratos que já experimentei, em especial da lagosta com aspargos e

cogumelos (R\$99). Outros que também deixam saudades são: filé de cherne em camada de batatas finas, abacaxi, aipo e aroeira (R\$64); atum meio cozido com legumes à oriental (R\$56); filé de congro rosa ao vapor e espagete de abobrinhas (R\$50) e frigideira de frutos do mar e arroz com amêndoas (R\$99), todos bem leves e perfeitos para o clima praiano. Meu marido sempre pede o bife de chorizo com chimichurri e batatas ao murro (R\$58), que não perde para nenhuma casa especializada em carnes argentinas. Nessa última visita resolvi deixar os peixes de lado e optei pela costeleta de cordeiro de leite com especiarias e fettuccine de palmito pupunha (R\$68) e fui muito feliz na escolha.

Para a sobremesa, o crême brûlée ao anis com sorvete de frutas vermelhas (R\$18) é a sugestão da casa e tem apresentação diferente do tradicional. O sabor supera as expectativas! Não deixe de provar os sorvetes artesanais produzidos na casa (R\$15 por duas bolas). Experimente o de champignon e o de manjeriço, que amei!

Anota aí então: alta gastronomia na Rua das Pedras é no Cigalon!

MÍSTICO - ABRACADABRA

Para apreciar o pôr do sol da Baía da Armação, indico o Místico, do mesmo dono do 74 restaurant, que abordei semana passada. Funciona no hotel Abracadabra e recebe não-hóspedes mediante reserva. As mesinhas ao redor da piscina com borda infinita são as melhores para tomar um drink apre-

ciando o visual. Para acompanhar, sugiro a degustação do mar, composta por ceviche nikkei de atum, carpaccio de polvo ao molho cítrico, carpaccio de salmão ao molho de maracujá e lulas na chapa ao alho e óleo virgem. Reservas: (22) 2623-1217 ou abracadabra-pousada.com.br.

FOTOS AROUJO PESSOAL



Na web
www.cigalon.com.br
facebook.com/cigalonrestaurant



Onde
Cigalon

Chef Elisabet Sonia Persiani
 Especialidade cozinha contemporânea francesa
 Endereço: Rua das Pedras, 199 - Búzios
 Telefone: (22) 2623-0932 / 2623-6284

Detalhes

Horários: todos os dias, das 12h à meia-noite
 Inaugurado em 2004

O jornal Pampulha ganha as ruas de BH

São mais de **80 PROMOTORES** distribuídos em **45 PONTOS** das principais ruas e avenidas da capital para entregar o melhor semanário de BH em suas mãos.

MAIS MOTIVOS PARA ANUNCIAR COM A GENTE!
 (31) 2138-3900

AOS SÁBADOS COM VOCÊ!

A FAVORITA Buffet

A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.

ALTA GASTRONOMIA E BOM GOSTO EM SEUS EVENTOS

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

31 3337-5542 / 3275 2352
afavorita@afavorita.com.br