

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Âncoras Búzios

COM vista panorâmica na Praia de João Fernandes, restaurante do chef Cesar Sidraschi convida para saborear receitas sofisticadas de peixes e frutos de mar

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

A praia de João Fernandes, uma das mais agitadas de Búzios, ganhou no ano passado um restaurante de alta gastronomia charmosíssimo de frente para o mar, com vista panorâmica, o Âncoras. O salão com mesas de madeira está preparado para atender cerca de 90 pessoas em comemorações, casamentos e eventos corporativos. O cliente pode escolher entre o ar condicionado ou a brisa do mar na varanda. Se preferir, o atendimento pode ser feito no modo pé na areia entre um mergulho e outro no mar.

O chef Cesar Sidraschi é argentino e entre passagens por cozinhas na Espanha fez curso com Ferran Adrià e chegou a estagiar no El Bulli. Cozinhou muitos anos em hotéis requintados, como o Sheraton e o Insólito, dos mais sofisticados de Búzios, e teve também seu próprio restaurante em

Buenos Aires, sua terra natal.

Indico sem sombra de dúvidas a começar pelo Mix Âncoras com bolinho de bacalhau suculento por dentro e uma finíssima casquinha por fora, camarão crocante, ceviche e aipim frito a R\$149 para duas pessoas. De lambuja veio um polvo com curry verde e coco num estilo thai que amo. A porção de bolinho de bacalhau com 10 unidades sai a R\$69 e a de camarão crocante R\$89. Uma entrada leve e saborosa é a salada de massa com pesto de rúcula, mozzarella de búfala e tomates secos (R\$49).

Todos os dias por volta das 6h o chef recebe os peixes frescos do dia, que geralmente são o dourado e o namorado. Provei o dourado grelhado com risoto de limão siciliano e pangrático (R\$85). Peixe de posta alta, molhadinho por dentro,



acidez equilibrada do risoto e a crocância da farofinha para completar os elementos sensoriais do prato. Adorei! Em outro dia pedi o namorado, que é grelhado inteiro e servido com legumes ao forno para duas pessoas com fartura a R\$169 e acompanha arroz, feijão ao vinagrete e farofa.

Como o chef é argentino, não poderíamos deixar de provar o ancho, que no Âncoras é preparado no sous vide para garantir a concentração de sabores da carne. Normalmente é servido para duas pessoas a R\$169 com chimichurri, cebola roxa e batatas rústicas mais os acompanhamentos básicos de arroz, feijão ao vinagre e farofa. O cardápio foi pensado para refeições em família para atender ao público que frequenta a casa.

Sobremesas simples e deliciosas me surpreenderam positivamente como Cheesecake com calda de doce de leite, molho toffe e castanhas (R\$27) e o batido Petit Gateau de Nutella com sorvete de baunilha e morangos (R\$32).

Refinamento também nos drinks preparados pelo bartender Matias, que criou exclusividades na hora. Adorei o coquetel com vodka, licor de pêssego, xarope de melancia e capim limão e clara de ovo. Os clássicos começam de R\$20 na caipirinha e chegam a R\$34.

O cantinho direito da praia de João Fernandes entrou para a minha lista de lugares imperdíveis em Búzios.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br



CARRÉ DE CORDEIRO



O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla
ponteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656