

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Banthai e Místico

OS melhores restaurantes da alta gastronomia em hotéis de luxo em Búzios

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Situado no 5 estrelas A Concept Hotel & Spa, um dos hotéis mais exclusivos e luxuosos de Búzios, o restaurante Banthai oferece sabores da Tailândia exaltados pelas mãos talentosas do chef Marcos Sodré.

Já conhecia seu trabalho desde os tempos de Sawasdee, que nasceu em Búzios no ano de 1997 e também funcionou por 21 anos no Rio de Janeiro. Foi premiado por cinco vezes como o melhor asiático do RJ pela revista Comer & Beber (de 2008 a 2012) e três vezes como o melhor oriental pelo Rio Show Gastronomia.

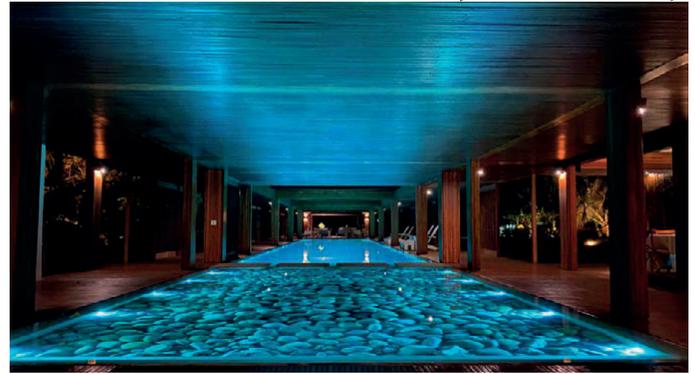
A culinária tailandesa é baseada em sabores potentes e misturas entre o apimentado e o agridoce, e o chef Sodré executa com perfeição esse equilíbrio. As frutas entram nos pratos para dar um sabor adocicado e, principalmente, para levar aquela acidez que nos faz salivar.

Abacaxi, manga, maracujá e coco aliados

ao curry são um dos principais ingredientes trabalhados com maestria pelo chef premiado. A cada garfada do menu degustação que provei, uma explosão de sabores em que era possível perceber os elementos gustativos que nos fazem sentir doçura, acidez, salgado, e principalmente umami.

Sim, em todos os pratos a magia aconteceu e eu saí de lá completamente encantada. Uma das entradas foi o rolinho de pato pequim ao molho de manga em duas texturas (R\$54). O pato desfiado estava bem molhadinho, envolvido na casquinha crocante de harumaki e por cima vai o chutney de manga.

A outra entrada foi a transformação de uma simples berinjela em algo que eu comeria pela vida toda. Além do molho de shitake e shimeji na berinjela frita, os cogumelos também figuravam grelhados no prato. O toque final foi dado com salicórnia, uma



planta suculenta e naturalmente salgada, cultivada em Araruama. Esse é um prato de sucesso servido no Sawasdee que vai entrar em breve para o menu do Banthai.

O primeiro prato principal foi um camarão VG com alho poró ao molho de coco e madras, em que eu não hesitei em beber até a última gota pelo afunilado da cerâmica. O formato da cerâmica escolhida para servir esse prato foi perfeito para essa façanha. Os acompanhamentos foram o perfumado arroz jasmim e abacaxi grelhado.

Como estávamos em menu degustação provamos uma versão menor do que o tamanho original, que sai a R\$122. Robustas costeletas de cordeiro no ponto perfeito fizeram a nossa alegria do segundo prato principal. A carne marinada no missô recebeu ainda uma redução de abacaxi e curry vermelho, que combinou maravilhosamente com cabotia, shitake e aspargos (R\$114).

Quando a sobremesa chegou eu vi uma obra de arte na minha frente, chamada "Tudo Coco". Flan de coco envolvido por uma casquinha de chocolate imitava a meia esfera da fruta do coqueiro, que também apareceu em forma de fitas, crumble e ralado como base de apoio para essa criativa invenção. Manga brunoise confitada com geléia de maracujá e cremoux de chocolate branco não só decoravam, como também compunham os belos sabores dessa sobremesa.

Para um por do sol memorável com vista panorâmica da Orla Bardó, nada melhor do que um coquetel no Místico, restaurante do

Abraçabra, mais um hotel exclusivo de luxo. Sempre frequentei o restaurante e dessa vez fui conhecer a nova carta de drinks do bartender Heitor Feitosa.

As seis novidades que provei levam limão siliciano, o que eu acho imprescindível para quem aprecia coquetéis cítricos como eu. Encantei-me pelo "Flor do Sul", o autoral que leva espumante brut da Casa Perini, bourbon e vinagre de frutas vermelhas feito na casa. O Watermelon Fresh poderia ser considerado um hard seltzer, porém não é enlatado.

Nele vai purê de melancia assada, xarope de aroeira, bourbon e Campari, todos esses ingredientes gaseificados. Búzios é muito tropical e combina bem com o estilo tiki, inspiração do drink criado com orgeat feito na casa com água de flor de laranjeira e amêndoas e lindamente decorado com manga e vinagre de ameixa, que vai dentro da meia casaca de limão desidratado junto com um raminho de aroeira.

Para começar o jantar, Heitor indica o clássico Ramos Gin Fizz, de textura cremosa, porém ao mesmo tempo leve e refrescante. Outro clássico que entrará no menu é o Fitzgerald, a base de gin como o anterior. O show fica por conta do drink clarificado a base de whisky escocês, aperol, óleo de laranja e uma bolha de fumaça de frutas vermelhas que explode no seu nariz ao tocar a taça com a boca.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656