

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Octopous Búzios

ESPECIALIZADO em polvo, restaurante é um dos melhores lugares para assistir ao pôr do sol e ter uma experiência inesquecível

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Especializado em polvo, o Octopous oferece diversos pratos com o molusco, com toque de chef pelas mãos do Leonardo Fernandes, discípulo de Gustavo Rinkevich, uma das maiores referências em alta gastronomia da Região dos Lagos.

O proprietário é italiano e inclusive mora na Itália, vai poucas vezes ao ano a Búzios (RJ) para averiguar o andamento do restaurante. Andrea deixou o Octopous em boas mãos, com um jovem cozinheiro de 28 anos que estudou gastronomia no IFF - Instituto Federal Fluminense em Cabo Frio (RJ) e trabalhou por cinco anos no Restaurant & Beach Lounge como chefe e partida e chegou a sous chef até dezembro do ano passado.

Antes disso foi chef de um sushibar em Cabo Frio, depois foi para o Ópera no Porto da Barra e Enu na Rua das Pedras. Além de cozinheiro é músico. "Toco desde os 12 anos e esse mês já fiz cinco shows. É difícil levar

essa vida, porque a cozinha demanda muito e a música também demanda muito. Então todo o tempo que tenho ou estou na cozinha ou no palco", conta.

Estrategicamente em um dos melhores lugares para assistir ao pôr do sol no Porto da Barra, as mesinhas em frente ao mar certamente já trarão a você uma experiência inesquecível. Às 18h o saxofonista se apresenta diretamente do barquinho e o clima fica ainda mais romântico.

Da primeira vez que fui fiquei só nas entradas, beliscando e aproveitando a dose dupla de gin tônica na faixa de R\$35.

O polvo à galega (R\$56) estava ótimo, com redução de beterraba e um pickles de jalapeño que amei. Destaco também a mini caçarola de polvo (R\$47) e o delicioso molho de tomate para afundar o pãozinho crocante. Saí um pouco do polvo e fui no tartar de salmão com guacamole (R\$49), uma combinação certa



que adoro.

Em uma outra visita o chef, sempre com novidades, trocou salmão por atum e aceiteu minha sugestão em substituir a torradinha servida anteriormente que era fina demais para servir o tartar por nachos crocantes. Ficou ótimo.

Fiquei impressionada com os pratos que já eram ótimos evoluíram ainda mais. Elegantíssimo, o gaspacho de abóbora com canoli de palmito pupunha e remoulade de camarão, temperado com limão marroquino (R\$42) abriu meu apetite para conhecer os novos pratos desse verão.

A estrela da casa é o polvo e foi apresentado como deve ser: grelhado com sal defumado, legumes escaldados e molho romesco (R\$118), um prato que parece simples, mas requer técnicas de preparo e revela a qualidade de um chef.

Estava ótimo também o lombo de atum grelhado semi cruído por dentro com tabule de quinoa com damasco, gremolata e crocante de açafrão em telha para decorar (R\$78). A torta de maçã estava um desbunde. É receita da Nonna Meri, avó do proprietário, aromatizada com baunilha e Jack Daniels (R\$30), muito suave e perfeita para terminar uma refeição.

Na oportunidade, provei também o menu do 20º Festival Gastronômico de Búzios, que estava valendo muito a pena. Por apenas R\$99 um menu completo com entrada, principal e sobremesa ficou disponível nos fins de semana de novembro desse ano.

Incluiu o polvo ao romesco que citei acima, além do takoyaki e crême brûlée de frutas silvestres com uma finíssima casquinha. O takoyaki é um bolinho de polvo japonês com aoli de wasabi, benishoga (genbibre em conserva) e cebolinha, ao molho teriaki e estava muito bem fritinho.

Dessa vez estive hospedada no Búzios Beach Resort, uma opção de lazer completa, principalmente para famílias com crianças. O resort fica em Tucuns de frente para o mar e é para largar o carro no estacionamento e curtir as maravilhosas piscinas com direito a um pulinho no mar agitado, com cautela.

A estrutura é enorme, tem 335 apartamentos, academia, quadra de tênis e de vôlei de praia, campo de futebol de areia, pista de skate, minigolfe, arco e flecha, trapézio, salão de jogos, boliche, shows noturnos e monitores para todas as idades.

**Mais experiências gastronômicas
no degustatividade.com.br**



ENCONTRO MARCADO!

**parrilla
ponteira**
o autêntico sabor da carne
Diariamente.

Venha comemorar aqui!
ABERTO PARA EVENTOS e CONFRATERNIZAÇÕES.
PACOTES COM PREÇOS ESPECIAIS.

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656