

/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Novo menu do O Jardim

CHEF CAIO SOTER se inspira em clássicos da gastronomia brasileira, com releituras das entradas, pratos principais e até das sobremesas

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

O Jardim já completou dois anos de funcionamento no São Bento e para celebrar a data o chef Caio Soter reformulou o cardápio em reverência à cozinha do Brasil. "Nosso menu é inspirado em pratos clássicos da gastronomia brasileira. Há releituras tanto de receitas de Minas Gerais quanto de outras regiões do país e o público vai encontrar essa brasilidade tanto nas entradas e pratos principais quanto nas sobremesas", ressalta o chef.

Do Oiapoque ao Chui o chef Caio Soter trouxe para O Jardim: peixe amazônico com leite de tigre de açaí, baião de dois do sertão, moqueca baiana, cartola pernambucana, "carne de onça" curitibana, frutos do mar de Santa Catarina, costelão gaúcho, entre as típicas delícias mineiras como torresmo de barriga, queijo páchá, filé surprise, galinhada com ora-pro-nobis, broa de milho, um verdadeiro tour pelas maravilhas gastronômicas do nosso país.

Uma homenagem à um dos ingredientes mais preciosos do Brasil, o palmito pupunha com seu suave sabor foi transformado em um carpaccio muito bem temperado com emulsão de leite de coco, castanha de baru, picles de maçã, caviar de mostarda, alcapparras, azeite de basilico e chips de banana (R\$68). Entrada linda de se ver, leve e refrescante para um dia quente de verão.

Tem sempre uma boa coxinha feita artesanalmente por lá e a nova versão é recheada de frango caipira com quiabo acompanhada de catupiry de açafrão. A porção com oito sai a R\$46 - e eu a comi quase inteira sozinha.

Quando você se depara com um arroz no cardápio elaborado pelo Caio Soter pode ir nele que não terá erro. O perfume exalava pelo ambiente ao chegar aquele prato com mexilhão e vôngole frescos, vindo direto de Santa Catarina. Como o nome de arroz lambe lambe (R\$95), realmente estava de lambar o prato e as conchas entremeadas de arroz caldoso. Em cima vem um toque deliciosamente cítrico de picles de maçã e um chumaço de coentro para se esbaldar. O interessante é que quem não curte coentro pode facilmente retirar as folhas, um pecado a meu ver.

Geralmente a gente encontra o pé de porco na feijoada, aquela raiz, com todas as melhores partes suínas. É uma iguaria rica em colágeno e sabor, muitas vezes sofrida de preconceitos. É certo que precisa de cuidados e higiene no preparo e eu fiquei muito feliz de poder apreciá-la em um restaurante sofisticado.

Não se acanhe em comer com as mãos e destrinchar todos os ossinhos, pois o garçom traz em um potinho água morna com limão para limpar os dedos. O pé



de porco vem inteiro no prato e também faz parte do recheio de mais outros dois pedaços em forma de rocambolo, que circulam um purê de feijoada maravilhoso, batido com bacon calabresa, cheio de sabor. Ao lado o vinagrete de jiló, minimamente cortado, traz a acidez necessária para contrastar com a gordura do prato (R\$78).

Brilhantemente trabalhado em quatro texturas, o coco foi apresentado na sobremesa em forma de sagu ao leite de coco e limão capeta, coquinho queimado, gelato de coco queimado e telha de coco (R\$32). Macio, firme, a ponto de derreter,

líquido e bem crocante, todas essas sensações foram muito bem exploradas com o coco e suas possibilidades de sabores.

Seja para um almoço ou jantar e até mesmo um happy hour, o ambiente cercado por plantas do O Jardim nos proporciona uma sensação de bem estar enfatizada pelo atendimento cortês da equipe e claro, pela qualidade da comida confortante do chef Caio Soter.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

31 9 9660-0086



SEG - SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H
R. Ludovíco Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima