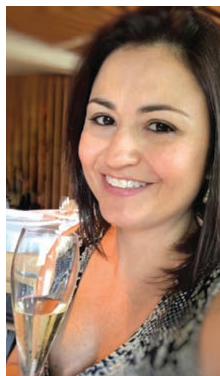


GASTRONOMIA

Léa Araújo

NoMad

RESTAURANTE com proposta itinerante fica no Belvedere até janeiro de 2021



Especializado na cozinha que vem do mar, o NoMad foi inaugurado no final do mês passado no charmoso imóvel onde funcionou o saudoso Villa Roberti por cinco anos, fechado no início de 2017. A casa é ampla, com capacidade para 170 pessoas e decoração repleta de elementos marítimos. A proposta é ser um restaurante itinerante e essa temporada no Belvedere vai até janeiro.

Quem está por trás da cozinha é o chef Jorge Ferreira, com seis anos de experiência como sous chef do Glouton, além de ter passado pela chefia executiva do buffet Bravo Catering. Duas grandes referências da alta gastronomia contemporânea de BH. Com essa bagagem, o resultado não poderia ser outro se não pratos elaborados com técnica, perfeita combinação de sabores e linda apresentação. São servidos em pequenas

porções, ideal para quem deseja passear pelo cardápio inteiro.

Nas entradas há muita opção leve e a cara do verão. O caju foi usado no ceviche para mesclar com o peixe branco e trazer a mesma textura de ingredientes e toque adocicado juntamente com o chips de batata doce que acompanha (R\$ 42). O Polvo Mediterrâneo (R\$ 56) é envolvido no molho de tomates frescos, alcaparras e azeitonas pretas, cozido e grelhado no ponto perfeito de cozimento. Ao lado, vêm torradas de pão italiano feitas na brasa, o que dá um sabor especial.

A nutricionista Marcela Mayumi se encarregou de assinar pratos sem glúten e sem lactose, como o delicioso atum selado com guacamole (R\$ 57) e o vinagrete de lula (R\$ 39), minha entrada preferida. A lula vem cortadinha no mesmo tamanho da manga,



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

temperada com azeite, limão, salsinha e cebola roxa. O delicado chips de arroz que serve como base é feito na casa e requer horas de preparo. Quem não dispensa uma friturinha vai se deliciar com o pastel de bobó de camarão, que vem em três grandes unidades (R\$ 29).

Reconheço um grande chef pelo trabalho e transformação de um simples ingrediente em algo surpreendente. A couve-flor virou um purê cremoso, aveludado, que me arrancou suspiros ao lado do atum selado semigrelhado com ciboulete (R\$ 73), que prato elegante. Risoto já é algo complicado de não virar uma "papa" ou estar cru, mas Jorge acertou o ponto e serviu com grandes camarões em redução de laranja e crocante de pistache (R\$ 96). Quem não curte frutos do mar tem a opção do entrecot com batatas coradas acompanhado de molhos roti e mostarda dijon (R\$ 74), além de algumas entradas como burrata (R\$ 49) e queijo coalho (R\$ 22).

As sobremesas são simples, mas nem por isso perdem a qualidade. A cheesecake com calda de frutas vermelhas e a torta de pão de ló recheado com brigadeiro são muito boas, R\$ 29 cada.

Os drinks são uma atração à parte, e como há mais de 20 opções pra beliscar,

o happy hour é garantido. A bartender e consultora Cibele Guimarães, à frente da Drinks por Jezebel, sofisticou a carta com sete coquetéis exclusivos e outros sete clássicos de perfeita execução. O que mais me agradou foi o Anchor (R\$ 29), que leva befeater, xarope de manjeriço, polpa de maracujá, suco de tangerina, e garnish com folhas de manjeriço, muito aromático equilibrado. O Mermaid (R\$ 35) segue a linha dos mais cítricos com Befeater Pink, Ramazzoti Rosato, suco de limão siciliano, espumante, flor de hibisco desidratada. Não provei nenhum que fosse doce em excesso e me encantei pelo Navy (R\$ 35) – Absolut Extrakt, saquê, suco de uva branca, suco de limão siciliano, Elder Flower e garnish com ramo de uva –, pois me lembrou aquela balinha gelatinosa japonesa Kasugai Gummy Candy, que adoro. Não posso deixar de destacar o Bloody Mary (R\$ 32), marca registrada da Jezebel com seus temperos secretos no suco de tomate e molho inglês, dos coquetéis que mais gosto, por ser exótico e salgado.

Outras casas já estão previstas para serem inauguradas, inclusive em Campos do Jordão.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br.

SALMÃO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

