



/05/sociedade

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

**DENTRE os quatro únicos brasileiros premiados com duas estrelas Michelin e um dos dois únicos do Brasil listados entre os 50 melhores do mundo, restaurante impressiona pela alta gastronomia contemporânea**

Premiação não é uma novidade para o chef Alberto Landgraf, já que desde 2015 recebeu sua primeira estela Michelin no Épice, restaurante que brilhou por cinco anos em São Paulo. Hoje ele ostenta duas estrelas Michelin em terras cariocas, no Oteque e acaba de subir 20 posições no ranking da The World's 50 Best Restaurants e conquista a 47ª colocação.

A gastronomia do Oteque é de extrema elegância e ao mesmo tempo potência de sabor com insumos nobres como atum bluefin, ostra e ouriço servidos com molhos extraordinários, daqueles que requerem técnicas apuradas e dias e dias de preparo. O menu pode variar diariamente, de acordo com a disponibilidade dos mais frescos produtos encontrados no mercado.

São apenas seis mesas e quatro lugares no balcão, lugar que eu escolhi para assistir o espetáculo ao vivo diante da cozinha aberta. Os funcionários mal conversam entre si, somente se olham e tudo flui em perfeita sintonia. A equipe se equilibra meio a meio entre homens e mulheres, com dois sommeliers, Laís Aoki e Leonardo Silveira. A trilha sonora da melhor qualidade toma conta do salão ao som de muito rock and roll.

O menu degustação com oito passos fica em R\$690 com a possibilidade de acréscimos de 3g de caviar ossetra giaveri por R\$235, 8g de trufa italiana por R\$215, 125g de entrecôte wagyu por R\$595 e uma seleção de queijos brasileiros por R\$95, o que resulta no total de R\$1.830 por pessoa com todos os acréscimos. Para ser confirmada a reserva é necessário fazer o pagamento do menu inicial de R\$690 por pessoas sendo os acréscimos e bebidas acertados no dia do jantar.

São duas opções de harmonização com vinhos Light (R\$550 por pessoa) e Premium (R\$775 por pessoa). A diferença entre elas é a qualidade dos vinhos, mas a quantidade é a mesma: uma taça de até 100ml por curso, totalizando oito taças.

A taxa de rolha custa R\$295 por garrafa, não sendo permitido levar vinhos que tenham na carta, que parte de R\$350 com o espumante brasileiro Pét-nat Glera/Chardonnay 2020 da Vivent e chega a atingir R\$2.500 com o tinto Domaine de la Romanee-Conti Grands Échezeaux Grand

Cru 2011 dentre os mais de 150 rótulos. Há também uma carta de saquês com sete opções de R\$500 a R\$1.800 e outro de cervejas de R\$40 (350ml) a R\$1.300 (750ml) entre brasileiras e belgas.

O primeiro prato já surpreende não só pela qualidade do produto, o bluefin, considerado o mais nobre dos atuns, mas também pelo vinagrete de alga que oferece acidez e umami. Extremamente macio, o atum desmancha na boca, e o pinole entra com sua crocância e untuosidade.

Conservadas em um aquário exposto no salão, as ostras não poderiam ser mais frescas. São servidas com palmito pupunha em duas texturas, creme e mini quadradinhos, óleo de salsinha e saliconia, a alga salgadinha.

Lindamente colorido, chega o terceiro passo. A batata doce cozida a ponto de quase um purê com sua cremosidade toma conta do sabor, e eu gostaria de sentir mais da fina fatia de porco curado na casa. A emulsão de salsinha conecta a endívia e os nabos ou rabanetes.

Abraçado por uma grande pétala de cebola assada com excelente dulçor, vem o ouriço e por cima uma espetacular espuma de mexilhão. A parte comestível do ouriço é composta principalmente por ovas e tem textura delicada e sabor de mar.

Antes de ser levado à brasa, os camarões são glaceados com o próprio molho do crustáceo, o que resulta em uma saborosíssima camada caramelizada. Embaixo, o caldo de moqueca é de raspar o prato. Eu particularmente usei a colher em todos os pratos porque não poderia deixar sobrar nenhuma gota elaborada pelo mestre dos molhos, Alberto Landgraf.

A posta alta de robalo servida com a pele estava espetacular, suculenta e vibrante. Mais uma vez a colher foi indispensável para captar cada gota da espuma de alho poró, óleo de gengibre e tucupi com o croc do trigo sarraceno. Harmonia perfeita entre texturas e sabores.

Para provar que o chef brilha também com ingredientes simples, o músculo braseado cortava-se de colher de tão macio com um roti de colar o beijo e chegar ao delírio. Foi acompanhado de cenoura assada, pickles de echalote para cortar a gordura e um outro espetáculo



de molho com tutano e castanha caramelizada.

Meu estilo de sobremesa, fresca, ácida, leve e refrescante finalizou o espetáculo. Em nuances que passeiam entre o vermelho e roxo, o sorbet de amora repousava sobre cubos de morangos

frescos com o brilho do pólen fermentado e telhas de beterraba fincadas.

Que sonho de jantar!

**Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)**