



/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Quin

**CHEF DJALMA VICTOR inaugura buffet de luxo com menus de pratos únicos, elaborados essencialmente para aquele momento, que nunca mais se repetirá**

FOTOS / Arquivo Pessoal



e pepino em uma base tão fininha que se quebrava simplesmente de segurar, uma delicadeza só. E a combinação dos ingredientes estava perfeita.

Embaixo de uma telha de mandioca com semente de abobora se escondia o cru de denver de wagyu, que por si só já era uma maravilha, mas combinado com homus de cará e ricota de cabra feita na casa se tornava ainda melhor.

O pescado do dia foi o vermelho banhado no caldo de porco e cozido no vapor de capim santo, gengibre e cachaça, bem fresco e aromático. Foi servido com torteline de camarão e um dashi espetacular, que permanece por 6 dias cozinhando para apurar o sabor.

Cortava-se tranquilamente de colher a bochecha de porco, bem rosada, servida com agnolotti de cogumelo, ervilha torta e mini nabo. Esse é um corte que o chef vem aprimorando há 4 anos em que as técnicas de preparo saem mais caras do que o ingrediente em si.

Creme de milho verde me encanta e para construir uma das sobremesas foi base de um entremet recheado de brigadeiro de pistache e finalizado com sorvete de caramelo e honycomb. A outra foi uma broa com doce de leite e sorbet de frutas vermelhas. Ainda teve lindos bombons de chocolate, a paixão do Djalma.

Para combinar com todo esse requinte, as cerâmicas da Marble Design Pieces marcam presença no Quin.

Mais eventos estão por vir, experiências imperdíveis!

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



5 A 18 DE AGOSTO DE 2022

04/ sociedade / CIDADE CONECTA /

**Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!**

**31 9 9660-0086**

**Rodovia Januario Carneiro, 9339 - LOJA 09  
Vila da Serra - Nova Lima - MG**

