

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Alexandre Loureiro na Garagem do Cab

MAIS conhecido como Xandão, o mestre dos coquetéis faz magias no balcão ao lado de seu parceiro Pedro Hos



Sempre que tem balcão é onde escolho sentar. É a oportunidade de apreciar o preparo com calma e bem de perto, prostrar sobre sabores, mostrar em detalhes suas preferências e aprender sobre a arte da gastronomia, que também abrange a coquetelaria. Não é uma simples mistura de ingredientes, há uma técnica por traz e conhecimento para equilibrar álcool, açúcar e acidez.

Eu falo que Xandão é mago. A cada vez que vou lá, eu menos preciso falar do que eu gosto e hoje só de olhar ele já adivinha o que eu quero. E faz drinks perfeitos de acordo com o paladar de cada um. Ousa até perceber o humor das pessoas e sugerir algo conveniente para aquele estado de espírito. Falo que além de mago, Xandão é bruxo.

A carta secreta de coquetéis só é revelada no momento em que a pessoa senta no balcão. Entre drinks fixos, há criações momentâneas e exclusivas elaboradas na hora pelo Alexandre Loureiro e seu parceiro Pedro Hos, que podem entrar na carta oficial caso tenha uma boa aceitação.

“Não posso contar tudo, pois a carta deixaria de ser secreta, mas adianto que temos um New York Sour clarificado no leite, um Amarena Collins, drinks com Jerez e espumante, já que temos um bar de coquetéis dentro de uma casa de vinhos”, revela Xandão sobre um pouco do que acontece por lá e complementa. “Fazemos tudo aqui, a própria soda, espuma, redução de frutas vermelhas, dentre outros processos mais elaborados e gostamos muito também do simples e bem feito, que são coquetéis com apenas três ingredientes”, acrescenta.

O ápice foi quando eu disse assim: “Xandão, eu sou apaixonado por coentro, sai um drink?” E não é que ele foi até a cozinha, voltou com um maço de coentro na mão e prontamente fez um coquetel equilibradíssimo, aromático, refrescante, cítrico, tudo o que eu queria para aquele momento. Como se não bastasse o coentro, entusiasmou na ousadia e acrescentou rúcula em sua releitura do clássico Basil Smash, em que as folhas entraram no lugar do manjeriço, macerado com limão e gim. Voltei lá outro dia e mais uma vez ele me surpreendeu com coentro, água de salmoura, azeitona, limão e gim.

Nessa onda das loucuras, a novidade é o “Tomates Verdes Fritos”, que chega a ser uma mescla entre Bloody Mary e

Margarita, meus dois clássicos preferidos unidos em um só coquetel. Vai tequila, limão, coentro, pimenta tabasco verde e tomates verdes fritos em um copo com borda de sal e pimenta do reino – perfeito.

Mas calma; por lá você encontra drinks digamos de paladar mais normal como o Me Gusta, um dos campeões de venda, que vem numa jarrinha com Gin Yvy Mar, morango, uva, cordial de framboesa e soda de limão siciliano (R\$32). Não quer invenção de moda? Perfeitamente você será atendido, por exemplo, com os grandes clássicos Moscow Mule (R\$30), Negroni (R\$32), Gin Tônica, Aperol Spritz (R\$30) e Bloody Mary (R\$31), dentre os mais pedidos.

Ao final não deixe de encerrar com a sobremesa da casa em taça, composta de Absolut Vanilla, Baileys e maracujá. Outro para adoçar com elegância é o “Teimososa” - Gin yvy ar, damasco, pêssego e orchata (emulsão de amêndoas).

Petisque uma tábua de charcutaria artesanal, palmito dourado na manteiga de garrafa com crocante de parmesão (R\$54), linguíça da roça com jiló e mandioca (R\$54) e o delicioso croquete de carne de panela (R\$39).

Sobre sua carreira, Alexandre Loureiro conta: “Comecei na coquetelaria no ano de 2013, em uma pizzaria bar, como barback e de lá pra cá me apaixonei pelo mundo dos coquetéis. Primeiro fiz um curso em Belo Horizonte e a partir de então sempre estudei e aprimorei minha habilidade em receber pessoas e fazer bons coquetéis. Passei por restaurantes como Udon, O Audaz Botequim, Santa Fé, A Autêntica, Eva Cuccina e Alma Chef. Fui responsável pela equipe de bartenders em eventos particulares e grandes festas como Na Sala 20 anos e Aquecimento Festa Mandarin. Particpei de cursos na área de criação de coquetéis e gestão de bares em São Paulo e Rio de Janeiro. A consultoria de coquetéis no Cabernet Butiquim teve início em 2017 e com a criação da Garagem do Cab não resisti em trabalhar nesse balcão tão bonito e completo. Entrei para operação em 2020 e de lá pra cá seguimos no projeto em tornar a Garagem uma referência em hospitalidade e coquetelaria.”

Para mim já virou referência.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



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**

