



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## Machi Asian Food

Há dois meses abriu um novo restaurante asiático em BH! Estive lá para conhecer e gostei demais da proposta. Os chefs peruanos José Daniel Akiniri Okayama e sua esposa Jael viveram 8 anos no Japão. Akiniri vem de uma família que tem tradição na gastronomia. Seus pratos têm um tradicional restaurante no Peru.

O cardápio, com influências japonesas, vietnamitas e peruanas, é bem enxuto com opções de entradas para petiscar, três pratos principais e robatas. Foge daquele tradicional cardápio japonês que conhecemos com combos de sushis, sashimis e makis. Naquele estilo básico japonês são apenas três makis mas com recheios diferentes, como o “Style Pyramid” (R\$ 25) – enrolado de salmão semigrelhado com rúcula, philadelphia, shimeji, teryaki e nirá.

Escolhi ótimas entradas, dentre elas opções veganas, filosofia de vida que está crescendo a cada dia e que minha mãe está começando a seguir. Ela adorou o “Po Pia Sod” (R\$ 22), crepes primavera com folha de arroz, acelga, alface americana, tofu frito, abacate e broto de alfafa ao molho dashi, e o “Shimeji Nirá” (R\$ 18), cogumelos grelhados salteados na wok no óleo de gergelim com nirá. Também provei o “Goong Wontons Vietnã” (R\$ 23), pastéis fritos ao estilo asiático recheados de camarão com molho de ostra, deliciosos! Das três opções de ceviche, escolhi o tradicional “Ceviche Shirome” (R\$ 29) com cubos de peixe branco marinados no limão, com cebola roxa, salsinha e pimenta dedo de moça, perfeitamente executado como manda a tradição peruana. Só faltou o coentro, mas como não é muito bem aceito pelos brasileiros, os chefs resolveram tirar do cardápio. Os pratos podem ser ajustados de acordo com o gosto do cliente, sem problemas.

Ainda voltarei para experimentar os pratos principais: Maguro Roxo Tartar (R\$ 42) – filé de atum grelhado marinado no shoyu e curry, acompanhado com tartar de abacate e manga; Hoi Ma-Laeng Poo Pow (R\$ 35) – mexilhões na concha cozidos no vapor com ervas-limeira ao molho de malagueta; Wagyu Kobe Beef (R\$ 58) – tiras de bife com sabor e consistência macia e gordura marmorizada servido com legumes grelhados. Bons preços, né?

Nos fins de semana vai ter um quadro de sugestões do chef mais opções surpreendentes. Outra novidade vai ser o frango assado no estilo peruano, que o chef garante ser bem mais suculento que o brasileiro.

Ao lado do Machi funciona um bar e hamburgueria do mesmo dono, o empresário Leonardo Guerra. Para quem vai de turma e tem alguém que prefere um hambúrguer artesanal e aqueles petiscos mineiros, não tem problema, é só solicitar que o garçom traz o cardápio da casa do lado.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



### Detalhes

Horários: terça a domingo a partir das 18h  
 Inaugurado em março/2016



### Onde

**Machi Asian Food**  
 Chef José Daniel Akiniri Okayama  
 Especialidade: cozinha asiática e peruana  
 Endereço: Rua Halley, 1075 – Santa Lúcia  
 Telefone: (31) 99823-1591



### Na web

facebook.com/Machipub  
 Instagram: @machiasian



Ceviche Shirome



Po Pia Sod



Shimeji Nirá



Goong Wontons Vietnã

### CURSO COM CHEF FELIPE RAMEH NO ALMA CHEF

Estão abertas as vagas para as turmas do chef Felipe Rameh para o segundo semestre de 2016. São seis aulas das 20h30 às 23h, uma por mês, sempre nas segundas ou terças-feiras. O pagamento deverá ser efetuado até o dia 20 de junho para garantir a vaga. O aluno poderá trocar a data de sua aula com antecedência de 7 dias. Contatos para inscrição: Cynara Souza - assessoriaramelh@gmail.com / 2551-8750.

### MOLHOS CHEF'N'BOSS

Super picantes e saborosos, os molhos Chef'N'boss do chef Kiki Ferrari são um sucesso! Degustei os cinco diferentes tipos no curso de gastronomia do chef Felipe Rameh, com empanadas da aula de Parrilla Portefaia. O que mais gostei foi o “Country Buffalo Sauce”, o molho picante das asinhas americanas, com

forte personalidade caipira, manteiga de garrafa e pimenta caiena. Outro que me emocionou também foi o “Chilli & Churri Salsa” feito com salsa de pimenta verde ao vinagre, temperada com chimichurri e especiarias ao alho. O “Biquinho & Cachaca Barbecue” com cachaça curtida em barril de carvalho harmonizou muito bem com a costelinha suína que o chef Felipe Rameh preparou. Na dúvida, compre todos e faça uma degustação, ainda tem o “Royal Masala Chutney” com 25 especiarias; “Spicy Passion Mustard” com um toque tropical de maracujá e especiarias latinas e o “Sweet Chilli Cream”, que leva tempero Thai ao gengibre e limão. Tem no empório do Alma Chef! www.chefnboss.com

### ERRATA DA EDIÇÃO ANTERIOR

O menu degustação do dia dos namorados no Glouton será R\$ 185 por pessoa.

**PROMOÇÃO**  
**2X PARRILLA**  
 VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.  
**#COMPARTILHE**

**parrilla portefaia**  
 o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto: Bacalhau, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.