



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Akemi Oriental Fusion

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Comida japonesa é sempre uma ótima pedida! E a cada dia cai mais no gosto do público em geral. Principalmente quando o restaurante traz uma culinária fusion, uma mistura de técnicas, que é o caso do Akemi Oriental Fusion.

Já faz sucesso há um ano e meio e agora inaugurou o cardápio Nikkei: uma fusão dos temperos e ingredientes peruanos e japoneses. Quem cuidou dessa novidade foi o chef peruano Luis Yagui, do premiado Sipan, de Buenos Aires, onde virou referência como disseminador da culinária Nikkei. Os dois ceviches desse novo cardápio fizeram parte da tábua que degustei: Ceviche Tropical (R\$46) – salmão marinados no suco de limão, mais leite de coco, cebola roxa, coentro e molho tailandês e o Ceviche Nikkei (R\$48) – cubos de peixe branco, camarão e polvo marinados em suco de limão, cebola roxa, coentro e pimenta peruana decorados com batata doce caramelada. Difícil escolher o melhor! Teve também oushi de salmão servido com guacamole, que sai a R\$32 a porção e o polvo com molho de azeitona e fios de massa crocante, também do menu Nikkei por R\$39. Outro prato imperdível são as “Vieiras a La Parmesana” (R\$48). Servidas em conchas, elas são marinadas em molho à base de peisco, redução de manteiga e molho japonês picante.

Além desse novo cardápio, o Akemi também serve o tradicional sushi bar à cargo do chef Adair Fernandes e as robatas elaboradas pelo chef Nicholas Edgar, enquanto à frente da cozinha está o chef Célio José. São mais de trinta variedades do espetinho japonês além dos variados pratos da cozinha oriental fusion, com influência contemporânea. Já experimentei e aprovo o “Maguro Real” (R\$52) – atum em crosta de gergelim com chantilly de raiz forte trufado; o ceviche de salmão com vinagre de arroz massago e ovas de caranguejo (R\$47) e o Ebi Akemi (R\$47) – Roll

de salmão com recheio crocante de camarão e cream cheese.

O Kobe beef (R\$76), carne bovina proveniente do gado de origem japonesa da raça Wagyu também faz parte do menu. Ela tornou-se conhecida mundialmente pela qualidade da carne, conquistada, segundo seus criadores, devido ao tratamento feito ao gado que recebe massagens diárias e escovações com saquê ao som de música clássica. O “Akemi imperial” (R\$29) tem sido a sensação entre as sobremesas. Trata-se de uma bola de chocolate com sorvete de creme e frutas no interior regada por calda quente de chocolate.

O meu conselho é pedir o menu degustação para conhecer todo o cardápio. São sete pratos por R\$138 elaborados pelo chef na no momento do pedido, sendo que o cliente indica apenas se tem alguma restrição alimentar.

Para harmonizar com os pratos, uma carta de saquês com 20 rótulos, vinhos e drinques sofisticados que combinam com a decoração moderna e arrojada. No Akemi aprendi a tomar saque na taça de vinho, tem outro sabor, pode acreditar!

Outra novidade é o delivery que atende a zona sul de BH incluindo pratos lançados no cardápio Nikkei!



Detalhes

Horários: 11h30/14h30 e 18h/0h (quinta e sexta 11h30/14h30 e 18h/1h; sábado 12h/15h30 e 18h/1h; domingo 18h/0h)
 Capacidade 170 pessoas
 Inaugurado em janeiro de 2015
 Taxa de rolha: R\$40
 Carta de vinhos 45 rótulos
 Carta de saquês 12 rótulos
 Manobrista de quarta a domingo: R\$15
 Estacionamento todos os dias: R\$15
 Acesso para cadeirante com banheiro adaptado
 Desconto com Duo Gourmet no jantar de 2ª a 4ª e domingo



DELÍCIA Atum em crosta de gergelim com chantilly de raiz forte trufado

Na web
 akemibh.com.br
 facebook.com/akemiorientalfusion
 Instagram @akemibh

Onde
 Akemi
 Chefs: Adair Fernandes, Nicholas Edgar e Célio José
 Especialidade: Comida Japonesa Fusion
 Endereço: Alameda Oscar Niemeyer, 288, Vila da Serra - Telefone: (31) 3318-3381

CASA RIO VERDE NO ENCONTRO DE VINHOS
 A Casa Rio Verde/VinhoSite vai marcar presença no “Encontro de Vinhos”, que acontece na praça do Museu Histórico Abílio Barreto, em Belo Horizonte, neste sábado, dia 6, das 12h às 18h. O Encontro de Vinhos é o maior evento itinerante de vinhos do Brasil, com edições anuais também em São Paulo, São Roque, Campinas, Curitiba e Rio de Janeiro. Evento aberto ao público. Os visitantes que adquirirem o ingresso/taça por R\$80 poderão degustar à vontade nas barracas de produtores e importadoras presentes. O espaço vai oferecer ainda música e foodtrucks. Os assinantes do clube do Vinho da Casa Rio Verde terão 30% de desconto. Informações: encontrodevinhos.com.br/vinhosite.com.br.

LEONARDO PAIXÃO NO REFETTORIO GASTROMOTIVA
 Vinte e cinco chefs do Brasil e de todo o mundo estão confirmados para a inauguração do Refetório Gastromotiva, no Rio de Janeiro, na próxima terça, dia 9, durante

os jogos olímpicos. Funcionará como um restaurante-escola onde chefs convidados e jovens talentos da Gastromotiva vão cozinhar com ingredientes excedentes. Servirá jantares gratuitos para população vulnerável e, a partir de outubro, almoços para o público em geral com o conceito “pague o almoço e deixe o jantar”. Enquanto 1/3 do alimento produzido no mundo é desperdiçado, milhões de pessoas passam fome todos os dias. O Chef Leonardo Paixão do Glouton é um dos convidados para cozinhar ao lado de Carolina Ferraz no dia 13 de agosto nesse projeto de iniciativa de Massimo Bottura, o atual número 1 da lista dos melhores chefs do mundo pela 50 Best.

PORÇÃO NO DIA DOS PAIS
 Dia dos Pais é dia de comer carne! No domingo (14 de agosto), o Porção BH oferecerá um desconto de 20% no valor do rodízio para todos da mesa (de R\$ 117 por R\$ 93,60/individual com reserva antecipada). Informações e reservas: 3293-8787. Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento.

PROMOÇÃO

2X PARRILLA

VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.

#COMPARTILHE

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. Válida até 30/11/2016. Foto ilustrativa.