



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Bar do Zé – Búzios

Pelo nome dá a impressão de ser algo bem descontraído com mesa de plástico e cerveja de garrafa. Mas não é nada disso! O Bar do Zé é um restaurante sofisticado, a luz de velas com um clima bem romântico que atrai casais e famílias. Fica bem no início da Orla Bardô, quase em frente ao píer da praia da Armação. A localização não poderia ser melhor: de frente para o mar, no calçadão mais badalado de Búzios.

É um dos restaurantes que frequento bastante nas minhas constantes idas a Búzios. Está sempre movimentado, já que oferece uma gastronomia que agrada fácil: filé com risoto, massas, saladas e crustáceos. São pratos simples, mas muito bem executados pelo chef Fabiano de Souza há mais de 15 anos.

Como entrada, as opções de ceviches: badejo (R\$ 60), salmão (R\$ 66) ou camarão (R\$ 59). Bem tradicional também é o carpaccio de carne (R\$ 32) ou de salmão (R\$ 38). Tenho o costume de pedir a salada buziana (R\$ 70), que vem com um suculento filé de badejo grelhado acompanhado de folhas verdes. De vez em quando vou de salada havaiana (R\$ 60), composta de camarões, rúcula e abacate, que pode ser substituído por manga na falta desse.

Meu marido é fã do filé ao molho de manteiga de ervas com risoto e limão siciliano (R\$ 89). Esse risoto é o acompanhamento do pato ao molho de damasco mas é possível trocar de acordo com a preferência do cliente. No cardápio tem mais quatro opções de filé: ao molho de goiabada, ao poivre (quatro pimentas), ao molho de funghi e recheado com queijo brie. Outra estrela do menu é o Cherne, peixe servido em seis versões. A que mais me atrai é a opção com mix de shitake, shimeji e caramelo balsâmico (R\$ 82). O peixe do dia (R\$ 80) costuma ser o namorado, e vem ao molho de manteiga, amêndoas e camarões. Há também pratos com camarão, lula, cavaquinha, lagosta e polvo além de massas e risotos. Nas sobremesas o petit gateau e a banana flambada com sorvete de creme, ambos a R\$ 22, completam as opções de pratos já bem conhecidos atualmente.

A carta de vinhos é bem salgada, sem opção na casa dos dois dígitos. Uma boa alternativa é pedir um drink de R\$ 28, como a margarita e a caipivodka de lichia, dentre as dezenas de opções. E tudo vale muito a pena, afinal, estar em Búzios é um luxo!

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Filé ao molho de manteiga e ervas com risoto de limão siciliano

Detalhes

Especialidade: cozinha mediterrânea/ frutos do mar
 Horários: segunda das 18h à meia-noite; terça a quinta e domingo das 13h à meia-noite; sexta e sábado das 13h às 2h
 Taxa de rolha: R\$ 60
 Carta de vinhos: 60 rótulos



Onde

Chef Fabiano de Souza
 Av. José Bento Ribeiro Dantas,
 382 – Orla Bardô – Búzios, RJ
 Telefone: (22)2623-4986 /
 0961



Salada havaiana, com camarões, rúcula e manga



Peixe do dia servido com manteiga, amêndoas e camarões



Filé de badejo grelhado com folhas verdes

LANÇAMENTO: KRUG BIER PRETENSÃO

Feita com puro malte Whisky e envelhecida em carvalho francês, a Pretensão, sexta cerveja da linha Expressionista, da Krug Bier, tem como marca a sofisticação tanto no que diz respeito às características da bebida, quanto na identidade visual. “Escolhemos uma garrafa de champagne de 375 mL, com rótulo em alto relevo, detalhes em ouro e numeradas”, revela Herwig Gangl, sócio diretor da Krug Bier. O sabor remete a whisky e vinho, assim como seu teor alcoólico, de 11%. Já está chegando aos pontos de revenda!

NOVA CARTA DE CERVEJAS DO RÚSTICO COZINHA INTERNACIONAL

O Rústico Cozinha Internacional está lançando sua nova carta de cervejas, assinada pelo beer sommelier Heitor Silva. Serão 28 rótulos divididos em 3 categorias: paladar clássico, para quem está começando no ramo de cervejas especiais; paladar intermediário para quem já aprecia e deseja novas possibilidades e paladar avançado direcionado aos que querem usar. O restaurante foi inaugurado em 2015 e tem forte influência da culinária alemã devido à experiência que a chef Marcella Paternostro Mayer trouxe depois de 11 anos trabalhando em restaurantes na Alemanha. Rua Eli Seabra Filho, 510 - Loja 09 – Bunitis.

FURSTTAPROOM

A capital das cervejas artesanais se prepara para receber mais uma parada cervejeira de peso: o Fürst TapRoom com toda a linha das cervejas Fürst em chopp e garrafas. Ao todo serão 10 torneiras onde chopes de cervejarias convidadas também poderão ser encontrados. Além disso, o local terá uma Growler Station e uma Gift Shop, onde os clientes poderão encontrar peças e acessórios da cervejaria, além de poder abastecer seus growlers com os chopps da marca. Outra bebida que tem sido sucesso, o Hidromel, também fará parte do cardápio. Os chefs Zito Cavalcante e Rodrigo Baeta detacam o pastel de torresmo com geléia de tangerina picante e pirulito de bacon no rol de comes. A casa abre suas portas no próximo dia 16 para o grande público! Rua Bernardo Guimarães, 2.612 – Lourdes.

ARMAZÉM E EMPÓRIO DO CARMO

O Armazém e Empório Du Carmo oferece 950 tipos diferentes de produtos, que vão desde queijos, roscas caseiras, biscoitos, geleias gourmet, temperos a granel e lançou uma cerveja artesanal Pale Ale exclusiva, edição limitada com apenas 500 unidades. As vendas começaram no último dia 7, por R\$ 18,90 a garrafa de 600 ml. Nos dias 11 e 18 de fevereiro, das 8h às 14h, haverá degustação. Rua Rodrigues Caldas, 525 – Santo Agostinho.



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa!
 Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio.
 São mais de 30 opções de pizzas.
 Lourdes: 3291-7466
 Pampulha: 3141-7708
 Vila da Serra: 3542-6092
 WWW.MEIOITO.COM.BR