



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

# GASTRONOMIA

## Rocka Buffet - Búzios

O chef Gustavo Rinkevich, sócio do 74 Restaurant, no Casas Brancas Boutique Hotel, e do Rocka Beach Lounge, está a todo vapor com mais um projeto em Búzios: o Rocka Buffet. Mineiros que estiverem de férias na península mais charmosa da região dos lagos podem programar uma experiência de alta gastronomia, seja no local do evento ou no próprio Rocka Beach Lounge, de frente para a Praia Brava, em Búzios. O Rocka foi listado entre os 9 melhores beach lounges do mundo pela revista de turismo Traveller na "The Gold List for 2017". O salão do restaurante pode ser transformado em pista de dança e no gramado é possível montar uma cerimônia de frente pro mar. O buffet está preparado para atender desde pequenos jantares para 10 pessoas até casamentos para 150 convidados.

A cozinha do Rocka é mediterrânea, inspirada nos melhores ingredientes locais, com muitos produtos orgânicos da própria horta. O chef argentino Gustavo Rinkevich preza por pequenos produtores locais com selo de qualidade. Os menus são criados de forma personalizada para cada evento seguindo as restrições, preferências e particularidades de cada cliente. Também pode ser elaborado um menu totalmente vegetariano.

Os pratos podem ser feitos tanto no formato coquetel quanto em etapas de um menu de degustação. Todo o cardápio habitual do restau-

rante também está disponível para evento. Eu, como apreciadora do Rocka, sugiro o ceviche de peixe e camarão ao aroma de aroeira; ovoida fazenda com espuma de inhame, morrils patagônicos e azeite de carvão; filé de peixe do dia em croute de ervas com risotto de cogumelos; cavaquinho confitada com vegetais orgânicos salteados, sagu de pérolas de tapioca e molho de mostarda collmans, compota e espuma de milho; bolo de manjerição com frutas vermelhas, suspiros de aroeira, hibiscus e sorvete de iogurte, que são alguns dos melhores pratos que já provei. Sempre que vou a Búzios, o chef Gustavo tem novas criações. Em evento recente, foi servido um menu com colher de ostra com pérolas de tapioca; salada de lagosta com batata baroa e tapenade; polvo estofado com feijão e vegetais; atum com brotos orgânicos e pannacota de cumarú com açaí e granola. Sempre muito leve e com abundância em frutos do mar e vegetais.

E para carnívoros tem opções também como o copa lombo cozida em baixa temperatura com molho de tamarindo; bife de chouriço black angus grelhado com chumichurri, aipim frito, cebola assada e farofa; javali em crosta de ervas com purê de abóbora e molho de cerveja; rabada desossada com musseline de pupunha e farofa de mandioca na gordura de presunto de parma, dentre as mais variadas opções de todo o buffet. Uma experiência exclusiva!



### 2ª EDIÇÃO DA FEIJOADA CAMARADA

A Casa de Acolhida Padre Eustáquio (CAPE) se prepara para mais uma edição da Feijoada Camarada. O evento, que deve receber 150 pessoas, ocorrerá no sábado, 1º de julho, na sede da própria instituição, hoje uma das maiores referências no Estado no apoio a crianças e jovens com câncer. Buffet completo de feijoada, camisa personalizada, água e refrigerante liberados, além de muita diversão irão fazer o dia ainda mais especial. Os interessados em participar da ação podem comprar seu convite diretamente no local. As vendas já estão sendo feitas e o valor é R\$ 90. A CAPE fica na Alameda do Ipê Branco, 28, bairro São Luiz, na Pampulha.

### FEIRA DE VINHOS DO SUPERNOSSE

Até domingo, dia 2 de julho, o Supernosso promove a 8ª edição da Feira de Vinhos no Espaço Meet. Além de mais de 700 rótulos, a feira oferece queijos, frios especiais, massas artesanais feitas na hora, caldos e culinária japonesa do Super Nosso, pães rústicos franceses de fermentação natural assados no local, entre outros produtos gastronômicos. O cliente pode comprar e levar para casa ou consumir o que desejar no Espaço Gourmet da feira, que foi ampliado para comportar mais pessoas este ano. A entrada custa R\$ 40 revertidos em consumação. A cartela TOP 10 pode ser adquirida por R\$ 120 e garante a degustação de 60 ml dos 10 melhores vinhos da feira selecionados por uma equipe especializada. Av. Raja Gabaglia 2.671, São Bento. feiradevinhosu.com.br

### FOSISSIMO BOLOS

Não tinha pensado em presentear com uma degustação de bolos até conhecer a Fosissimo Bolos. Os bolinhos caseiros finos Juliana Nunes desmancham na boca de tanta leveza! A caixa que vem com quatro bolinhos embalados um a um é bem bacana para um presente (R\$ 58,90). Pelo capricho das embalagens já dá para notar o padrão de qualidade das delícias que são feitas nos sabores chocolate ao leite; chocolate meio amargo; cenoura e chocolate; cajuzinho; prestígio; crocante; churros; paçoquinha; fubá com açúcar e canela; fubá com doce de leite; cafezinho. R. Antônio Aleixo 591, Lourdes. (31) 3504-2795 / (31) 99112-7264.

### CHEF PÂTISSIÈRE MARIANA CORREA INAUGURA LOJA CONCEITO DA LA PÂTISSERIE

A chef pâtissière Mariana Correa acaba de inaugurar sua loja conceito na Avenida dos Bandeirantes, 1.299. O foco continua nos produtos feitos por encomenda, mas agora também terá no balcão algumas opções de tartes (inteiras ou em formato petit pots), gâteaux, entremets, confisseries e petit fours, que vão variar durante a semana. Tudo sempre feito de maneira artesanal, com ingredientes selecionados, sem corantes, essências ou aditivos artificiais. Criada em 2015 pela Chef pâtissière Mariana Correa, a La Pâtisserie é inspirada na verdadeira confeitaria francesa, a qual preza pela preparação de receitas utilizando matéria-prima de qualidade, feitas rigorosamente conforme as técnicas tradicionais da pâtisserie aprendidas na escola Le Cordon Bleu, em Paris.



FOTOS AROUJO PESSOAL



**Na web** Quer saber mais?  
[www.rockafish.com](http://www.rockafish.com)

Facebook.com/Rocka-Beach-Lounge-Restaurant  
 Instagram: @rocka\_buzios

O chef argentino Gustavo Rinkevich



### Detalhes

**Horários:** No verão, de domingo a sexta, das 11h às 18h30; sábado e final do ano, das 11h às 23h. No inverno, das 11h às 17h.  
**Capacidade:** 36 lugares no salão e 70 na área externa, podendo acomodar até 150 convidados em formato evento.  
**Estacionamento na porta com rotativo**  
 Inaugurado em outubro de 2009  
 Carta de vinhos: 47 rótulos



### Onde

**Rocka Beach Lounge**  
 Chef: Gustavo Rinkevich

Especialidade: Cozinha mediterrânea  
 Endereço: Praia Brava, 13 - Búzios/RJ  
 Telefone: (22) 2623-6159 / (22) 99735-1529

# PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

**parrilla portenha**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exceção Carnê de Cordeiro, Perna de Porco e Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.