



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Cozinha Santo Antônio lança mini menu

**DE uma só vez é possível apreciar três dos sucessos da chef Ju Duarte em pratos reduzidos**



Chef Juliana Duarte

Juliana Duarte, além de cozinhar maravilhosamente bem, estuda a fundo a história da gastronomia mineira e mescla ingredientes da nossa terra às receitas de vários cantos do mundo. A novidade é que os três pratos mais pedidos na Cozinha Santo Antônio viraram um mini menu (R\$110), para não precisar escolher e apreciar todos em porções pequenas.

A sequência começa com o Bacalhau Honório Brás, uma versão da receita típica portuguesa que leva ovo, azeitonas pretas e batata palha, substituída pela batata doce e acrescida de pupunha e crispy de couve, divino. No arroz de pato vai pedaços da ave confitada, paio, fatia de laranja tostada e ainda um mini croquete para finalizar, perfeito.

Em cima do delicioso peito Angus certificado Carapreta vem um brochinho de pequi (opcional), acompanhado de milho na espiga e uma mandioca na manteiga de garrafa que derretia na boca com uma fatia de requeijão moreno tostado.

“Esse é o meu prato preferido atualmente. Maria da Cruz era uma mulher rebelde, muito corajosa, que viveu na beira do Rio São Francisco no século 18 e liderou um motim no sertão contra criação de impostos sobre circulação de mercadorias pela coroa Portuguesa”, descreve. Enquanto Ju Duarte contava a história

inspiradora do prato, regava o prato com um saboroso caldo clarificado da borra de cozimento da carne, que representa as águas do Rio São Francisco. Esses pratos também podem ser apreciados em suas versões maiores que saem na faixa de R\$70. As belíssimas cerâmicas são do O Ateliê de Cerâmica.

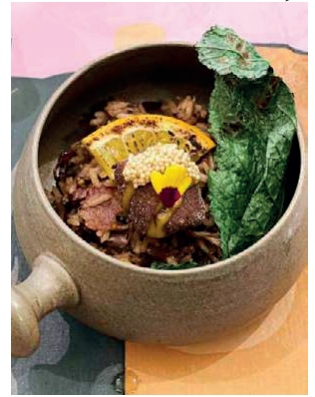
O quadro fixado na parede exibe opções para petiscar. Comece pela seleção de cogumelos diferentes da Innat Cogumelos ao molho cremoso de pimentão vermelho e fatias de pão de fermentação natural da Casa Bonomi (R\$42). O infalível torresmo de barriga com limão capeta (R\$28) vai te atentar e sugiro ousar em provar o timo de boi feito com extremo capricho na Cozinha Santo Antônio. É uma glândula que participa da regulação da defesa imunológica do organismo, presente também em seres humanos. Localizada no pescoço do bovino, tem textura macia e quando bem preparada, não tem aquele cheiro forte e desagradável.

Quando inaugurado, há três anos, o Cozinha Santo Antônio funcionava apenas para almoço e esse ano Juliana Duarte cedeu aos pedidos da clientela e passou a abrir para o jantar nas quintas-feiras com música e poesia. O microfone está aberto para quem quiser recitar alguns versos.

**Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)**



Bacalhau Honório Brás



Arroz de pato



Maria da Cruz

FOTOS / Léa Araújo

04/ sociedade / CIDADE CONECTA /

## 01 / Tragaluz Tiradentes

Em parceria com a Liber Wines, o Tragaluz promoveu um jantar harmonizado impecável, com vinhos apresentados pelo elegante sommelier Antônio Eduardo. O brinde inicial foi com o espumante Occasion Brut da Casa Pedrucci e suas notas de maçã enquanto passeávamos pelas obras contemporâneas da Mostra de Arte de Tiradentes – Martir, anexa ao restaurante. Eu não queria que acabasse nunca mais cada um dos itens que logo me encantaram de início: quiabo com lardo e migas de pão, jiló pelati com creme de mostarda e mel, tomates assados ao pesto de manjeriço; coalhada seca de queijo de ovelha com pó de azeitona e azeite mineiro e broinha de milho de canjica com queijo das Vertentes. Com uvas tipicamente portuguesas, 50% Loureiro, 20% Trajadura, 15% Arinto e 15% Avesso, o vinho verde Fonte Sagrada 2022 mostrou sua delicadeza e ficou ótimo com o aveludado creme de couve-flor com queijo azul mineiro e miga de pão preto. O maravilhoso purê de banana prata caramelada harmonizou com as notas adocicadas trazidas pela uva Primitivo do Comino dei Prati I.G.T 2020, que tem taninos suaves e frescor suficiente para combinar também com o pirarucu, exemplo de como pode ser feita de forma assertiva o serviço de um vinho tinto com peixe. A chave de ouro para fechar não poderia ser outra senão a famosa goiabada cascão prensada na castanha de caju granulada, frita na manteiga, servida com sorvete artesanal de goiaba.



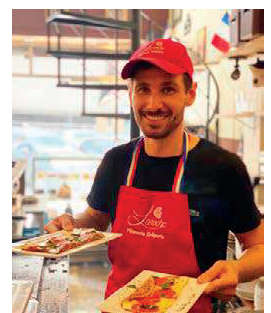
O elegante sommelier Antônio Eduardo



Pirarucu, purê de banana caramelada, mini milho tostado

## 02 / Laroche Pâtisserie Crêperie

Em sua pequena pâtisserie e crêperie, Florian Laroche toca sozinho seu empreendimento. Atende aos clientes, faz os crepes na hora, serve, recolhe, lava os pratos, explica os doces da vitrine, recebe encomendas, tudo na maior gentileza. Sempre aparece alguém para dialogar em francês e caso queira estudar, o cardápio



Florian Laroche

está colado nas páginas do dicionário francês/português. Os crepes têm recheio caprichado, massa fina e são bem saborosos. Dessa vez escolhi o La Sorbonne (R\$ 26) com queijo mussarela, pepperoni e manjeriço e o La Notre Dame (R\$ 26) com queijo mussarela, frango desfiado temperadinho com cebola e salsinha, molho béchamel, champignon e cebolinha. Um autêntico francês não poderia deixar de brilhar também nos doces. Desmancha na boca a Tout Chocolat (R\$19) que começa com base de brownie, mousse de chocolate ao leite, recheio meio amargo e cobertura meio amargo. Uma perdição. Feita em várias camadas, a Ópera (R\$ 17,50) mescla biscuit amande, que é quase um pão de ló de farinha de amêndoa intercalado com creme de manteiga a base de café e ganache de chocolate meio amargo. Cada macaron sai a R\$5, mas é claro que não dá para resistir em levar a caixa com 5 por R\$22,50 ou ainda com 10 a R\$44. Finíssimo e some na boca.