



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—  
Léa Araújo

## SABORES e ingredientes conhecidos entram em cena para compor os nove tempos do novo menu

Em constante evolução, o chef Yves Saliba altera periodicamente o menu degustação do Per Lui e a cada temporada é perceptível o aprimoramento na construção de sabores. Criatividade ele sempre teve de sobra. Ousadia em misturar ingredientes sem medo tem dado cada vez mais certo. Mas dessa vez ele pensou em focar no simples, trouxe mineiridades para seus pratos como rabada, suã, jiló, pequi, creme de milho, salpicão, apresentados de forma contemporânea, que de simples não tem nada, para ser bem sincera.

Os snacks do Yves Saliba sempre me encantam e mais uma vez eu suspirei pelas mini tarteletes, uma de salpicão de galinha da angola com batata palha da casa e a outra com creme abobora e curry, espuma de yogurte e pó de capim limão.

Aquele sonho de padaria, o doce bolinho fofinho, recebeu recheio de siri temperado com pimenta de cheiro e cebolinha. Junto vem um shot de refrigerante de caju, preparado na casa a partir da clarificação do sumo do caju, que resulta em uma bebida de sabor leve, a cajuína.

Na sua bela cor avermelhada o atum yellowfin é servido cru e se mistura com cubos de melancia. Ao redor uma saborosa água de melão e por cima um gelato que me fez lembrar da vitamina de abacate. Furikake de amendoim dá crocância e eleva o sabor desse terceiro tempo.

Em uma xícara de cerâmica, o pudim salgado de ovos com alho poró chega bem quentinho na mesa, completado por prosciutto da casa e migas de pão.

Quando vi no menu que o quinto tempo era rabada, jiló e suã eu já criei aquela expectativa, pois é das comidas que eu mais aprecio - e não deu outra. Estava delicioso o tortelini recheado de rabada com jiló, regado por consome de suã com um suave óleo de pequi. Capuchinhas da Orgânicos das Oliveiras não só decoram como também enriquecem o prato, já que essa é uma panc bem nutritiva.

Suculento e fresquíssimo o peixe escolhido foi o Vermelho, selado na brasa e embebido em mais camadas de sabores com caldo de ave e creme de milho.

Meu preferido foi o sétimo tempo, um show de sabores umamis com pato dry aged defumado ao caramelo de misso acompanhado de molho de amora fermentada e cebola tostada.

É chegada a hora de limpar o paladar e provocar salvação em abundância com o sorbet de pepino com limão, kiwi, hortelã e espuma de cardamomo. Na sequência, a sobremesa é composta de uma tortinha de castanha de caju com gelato de gergelim e gel de pera.

Imperdíveis os petit four que acompanham o café especial, doces sensacionais feitos na casa pela confeitaria Talita, que são o caramelo com missô e o torrone de pistache.

Daiquiri e Bramble, dois coquetéis clássicos que vieram do limão foram devolvidos para a casca da limão e são apresentados em formato sólido para iniciar o jantar, criação do mixologista Davi Garcia. São dele também os refrigerantes naturais de alecrim e de coentro, em processos que passam pelo sous vide. Ainda vou provar o drink que leva gin infundado no gorgonzola, mirabolâncias da carta de coquetéis autorais – adoro.

O novo menu do Per Lui tem o valor de R\$255 por pessoa, com opção de harmonização por mais R\$255. Vinhos do novo mundo foram muito bem selecionados pelo sommelier Frederico Langbehn, dentre eles um Torrontés de Salta, um Sauvignon Blanc de Marlborough, um Riesling do Valle Central, um Pinotage de Cape Town e um Merlot da Serra Gaúcha. Imprescindível fazer reserva.

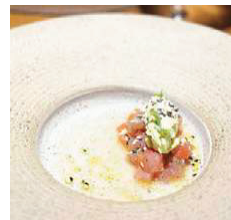
Mais experiências gastronômicas no  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



Duo de tarteletes, salpicão e creme de abóbora



Sonho de siri e shot de cajuína



Atum yellowfin, melancia, gelato de abacate



Tortelini de rabada, jiló e suã com capuchinha Orgânicos das Oliveiras



Vermelho na brasa, caldo de aves e creme de milho



Daiquiri e Bramble sólidos

## 01 / Renato Quintino Gastronomia 02 / Orgânicos das Oliveiras

Nas aulas de gastronomia do Renato Quintino são sempre servidas cinco receitas carregadas de cultura. Os temas são diversos com referências culinárias mundiais. Fico encantada com tantas histórias que aprendo por lá. Esforcei-me para eleger a melhor aula de 2023 e fico com a quinta aula do segundo semestre intitulada “Brazil? Wow”, que representa a reação dos estrangeiros diante de brasileiros no exterior. Combinações com frutas tropicais brasileiras como caju, banana, abacaxi e outros ingredientes tão nossos como couve, mandioca, carne serenada, pequi, dendê que deram origem a pratos dignos de um “Uau!”. Ceviche de caju e palmito com leite de amêndoas; moqueca de camarão e purê de banana; bambá de couve com t-bone de porco, filé serenado com arroz de pequi e pesto de coentro; torta de abacaxi, coco e limão foram as delícias da aula que eu mais gostei como um todo. Em 2024 é certeza que mais combinações inéditas estão a caminho, moleza para o Renato Quintino. As inscrições estão abertas, pacotes semestrais a partir de R\$1.450,00 com cinco aulas. Informações no WhatsApp (31) 98876-1331 ou no direct @renatoquintinogastronomia.



Bambá de couve e t-bone de porco com ragu de linguiça, por Renato Quintino

Como faz muita diferença tanto visual como no paladar um prato ser finalizado com micro verdes de qualidade. Sou apaixonada pelos brotos da Orgânicos das Oliveiras e suas variedades - miniaturas de agrião, amaranto, beterraba, coentro, couve rábano roxo, mostarda, rabanete, rúcula e repolho roxo. Uma caixinha recheada (R\$10) dá para decorar dezenas de pratos e dura muito na geladeira. Testei e fiquei impressionada como são resistentes. Os badalados restaurantes Gero, Caravela, Per Lui, Cozinha Tupis, Okinaki, Casa Floresta, Traga Luz Tiradentes, La Matta, Domenico, Olívia Mediterrâneo são alguns dos clientes da empreendedora Márcia Oliveira, à frente da fazenda de produtos orgânicos em Funilândia (MG). Semanalmente ela entrega em BH os maravilhosos brotinhos, além de legumes, hortaliças, flores comestíveis, laticínios, ovo caipira, molho de pimenta, tempero caseiro de alho e sal. Os pedidos podem ser feitos pelo (31) 99970-8970.



Brotos de basílico Orgânicos das Oliveiras no prato com tomates da Cozinha Tupis