

## /03/ sociedade

## DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo



# Ponta de Areia no Pacato

## CAIO SOTER abre temporada com frutos do mar, mas é por pouco tempo

FOTOS / Léa Araújo

Pela primeira vez, camarão, polvo e peixes marítimos entram nos preparos do restaurante essencialmente mineiro idealizado pelo chef Caio Soter. Mas é claro que serão muito bem acompanhados de ingredientes típicos de Minas Gerais como quiabo, milho, angu e pequi. “O Pacato já está bem solidificado com o conceito de quintal, então resolvemos homenagear não só a comida mineira e Minas Gerais, mas também o mineiro, que ama uma praia e sempre viaja no fim do ano para ver o mar. O menu mudará toda semana de acordo com o que tivermos de mais fresco no mercado de BH.”

O Xerelete foi a estrela da semana, um peixe carnudo, com pouca espinha, encontrado em todo litoral brasileiro. Caio usa a técnica unilateral para grelhar apenas de um lado, o que deixa a pele crocante, cozinha o peixe delicadamente e assim adquire uma consistência bem macia. Em uma das entradas, o Xerelete é banhado por leite de tigre de cajui, o cajuzinho do Cerrado, castanha de pequi, laranja tostada e gotas de óleo de cebola com gengibre (R\$72,80). Dentre os pratos principais, a versão mar e terra mescla o Xerelete com polvo, barriga de porco e castanha de baru, em um caldoso arroz saborosíssimo (R\$146,80).

É também grelhado inteiro, unilateralmente, para ser servido como opção de compartilhar durante o almoço de fim de semana.

Bem comum na Costa do Sudeste do Brasil, o Namorado é mais um peixe trabalhado com maestria no Pacato. Com ele foi feito o ceviche ao leite de tigre de coquinho azedo, pickles de pimenta de cheiro e de maxixe (R\$89,60) ao lado de uma telha de angu. Estava bem suculento o filé de Namorado na brasa, guarnecido de risoto de milho verde com açafrão, molho de espumante e migas de broa (R\$145,70).

Além dos peixes, há camarões no recheio do pastelzinho com aioli de urucum (R\$62,80) e polvo em vinagrete com tomate uva, creme de abóbora e coalhada (R\$ 94,75) ou com seus tentáculos inteiros acompanhado de maionese de tubérculos e quiabo na brasa, coalhada da casa e páprica (R\$165,00).

Em quaisquer dos pratos é possível adicionar 5g de caviar da Polanco a R\$140 ou 10g por R\$250. O Caviar San Gregorio de Polanco Siberian Reserve é proveniente de uma fazenda do Uruguai que cultiva o esturjão nativo, migrado da Sibéria. “É um caviar diferente, já que o peixe não está no mar, porém a água em que vive é bastante salina,



Namorado na brasa, risoto de milho verde com açafrão, molho de espumante e migas de broa



Torrada de atum com castanha de pequi, aioli de pequi e Caviar Polanco



Arroz mar e terra com xerelete, polvo, barriga de porco, castanha de baru e aioli



Xerelete unilateral com salsa de cajuzinho do cerrado e castanha de pequi

por estar próximo à foz do Rio Negro,” destaca o chef Caio Soter. Realmente, ficou um espetáculo com a torrada de atum com castanha de pequi, minha bocado preferida da noite.

Durante o mês de janeiro o menu “Ponta de Areia” está disponível exclusivamente às sextas, sábados e domingos - neste dia de forma compartilhada.

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

## 01/Barbadillo Solear Manzanilla

Bodegas Barbadillo é um ícone de Sanlúcar de Barrameda, na Espanha, tradição que remonta a 1821, gerida hoje pela sétima geração da família. Envelhecido por 6 anos através do sistema de criaderas e soleras, coberto pela típica camada de véu de flor que se desenvolve nos vinhos



Barbadillo Solear Manzanilla

de Jerez, o Barbadillo Solear Manzanilla é o único vinho espanhol a figurar na prestigiada revista The Wine Spectator, na lista dos 100 melhores vinhos do mundo. Das mais de 40.000 botas, 12.500 são direcionadas para a linha Solear, um dos Manzanillas mais importantes do mercado, disponível por R\$238 na importadora World Wine. Normalmente Manzanillas passam de 2 a 3 anos em barricas, sendo esse submetido por um processo mais longo de crianza biológica, o que resulta em um vinho com mais complexidade. Persistente em boca, o vinho revela elegantes notas salinas, com um frescor vibrante. Claro que escolhi a clássica harmonização de Jerez e azeitona para apreciar esse nobre vinho espanhol.

## 02/Bruna Rezende no Chico Dedé

Eleita chef revelação pelo Prêmio Cumbucca de Gastronomia, a proprietária do bar A Porca Voadora assume a cozinha do Chico Dedé e reformula todo o cardápio. Para as novas receitas, Bruna Rezende inspirou-se nos poemas de Cora Coralina, doceira que fazia quitutes para sustentar os filhos.



Bruna Rezende no Chico Dedé

Claro que não poderia faltar o jiló, uma de suas especialidades, que entrou para o menu em uma deliciosa versão defumada, acompanhado de pururuca de orelha de porco frita e maionese de mel e limão (R\$41). Outra maravilha é o cordeiro braseado ao molho do próprio cozimento com feijão fradinho (R\$98). O rocambolo de frango é feito com galetto desossado, recheado de farofa de quiabo e finalizado com melado de cana e bacon (R\$64). No Joelho de porco vai o toque adocicado do caju passa e couscous marroquino (R\$96). O ancho curado e grelhado acompanha farofa de feijão andu e pirão de requeijão de raspa (R\$102). A bartender Nayane Gonçalves continua no comando dos coquetéis, com opções de clássicos, dentre eles o Macunaíma (R\$26), além de autorais. Uma de suas criações é o Te Quiero (R\$42) que leva tequila, limão e maracujá, adorei!

## 03/Tau Cozinha

Inaugurado em setembro do ano passado, no agitado bairro Vila Madalena em São Paulo, o Tau eleva a cozinha vegana a um patamar superior ao aplicar técnicas apuradas no preparo dos vegetais para apresentar pratos completos em texturas e sabores. Os chefs Fabio Battistella e Gabriel Haddad fogem do convencional e esbanjam criatividade em receitas sem qualquer origem animal. A deliciosa pasta de ervilha e espinafre é lindamente decorada com folhas de beterraba e



Pasta de ervilha e espinafre, pistache e pão Naan feito no Tau

capuchinha, pickles de rabanete e pistache torrado (R\$54). Junto vem um pão Naan, quentinho, feito na casa. Aquela camada de sabor conquistada ao se tostar os alimentos destaca-se nos aspargos e, principalmente, na casca clara do alho poró, sobrepostos em um purê de favas verdes, que se apresenta também em seus grãos fritos (R\$53). Mais um prato repleto de sensações: o suculento cogumelo eryngii, de caule grosso e carnudo é guarnecido por crocantes chips de batata doce, mousseline de três batatas em uma deliciosa cremosidade com toques de acidez dado pelo pickles de cebola roxa e do suave amargor da acelga chinesa. Todo esse conjunto é regado por uma colagenosa demi glace de cogumelos (R\$69). Os vegetais são destacados inclusive nas releituras de coquetéis como a Margarita que leva coentro (R\$42), o suco de tomate verde do Green Bloody Mary (R\$43) e a beterraba no Aperol (R\$43). Vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos selecionados pela sommelière Lis Cereja compõem a carta.