



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

## REINAUGURAÇÃO em grande estilo com gastronomia e mixologia de primeira

Fundadora da marca Rex Bibendi, Dulce Ribeiro já está no mercado de vinhos há 30 anos, uma grande incentivadora dos rótulos mineiros. Em sociedade com os restaurateurs Cacau e Pablo Teixeira, renovaram a cozinha da loja que sempre foi referência para os amantes de um bom vinho. As garrafas cederam lugar a mais mesas, o salão ampliado ganhou dois balcões confortáveis, um convite a apreciar ao vivo a montagem dos pratos pela chef Jana Barroso e, do outro lado, o bar de coquetéis focados em Jerez e vermute, assinados pelo bartender Xandão Loureiro e muito bem executados pelo Honório Gonçalves.

Jana Barroso evolui a passos largos no refinamento de sua cozinha. Surpreende com a acelga tostada, homus de beterraba e limão cravo, especiarias e óleo defumado (R\$38), imperdível. Laminas de atum semi selado ao delicioso molho ponzu ganham o toque umami do alho negro e nuances cítricas da laranja bahía e óleo de capim limão (R\$44), perfeito. O brioche da casa chega quentinho na mesa, servido com filé mignon curado em especiarias, anchovas e alcaparras (R\$59). Adorei a combinação de milho e bacon refogados com ovo mole, cobertos com espuma de parmesão e tuille de milho (R\$44). Um prato

que conheci na Casa Cor e está merecidamente de volta é a crepinete de porco na brasa, um bolinho achatado coberto por redanho da Charcutaria Sagrada Família, acompanhado de um maravilhoso jiló espalmado defumado e molho L'ancienne (R\$41). Sempre fez sucesso o arroz de pato Rex Bibendi e te garanto que essa nova versão vai ganhar ainda mais apreciadores, com o coração de pato na brasa entremeadado ao caldoso arroz (R\$79). Mais um prato principal que promete é o secreto de porco au jus de viande (R\$82), que pode ser acompanhado de alho poró inteiro na brasa, aspargos ao romesco ou mandioca crocante.

Xandão Loureiro bolou coquetéis um pouco mais ousados do que os criados para Cabernet Butiquim, classificou em parágrafos e deu o nome de "Carta ao Rei". Na Roma imperial, Rex Bibendi era o nobre responsável por selecionar as bebidas dignas ao Rei. Começa com a leveza do Parágrafo 1, a base de vermute e espumante e vai até o potente Parágrafo 7 com tequila, Jerez Manzanilla e ar do mar, uma textura mais leve que a espuma feita com alga nori, sal e limão (R\$45). Clarificação, esferificação e infusão são técnicas presentes no límpido Parágrafo 6, descubra! Há também os clássicos que levam Jerez (R\$52) como

# Rex Bibendi

FOTOS / Léa Araújo



Jana Barroso



Acelga na brasa



Arroz de Pato



Crepinete e jiló



Tataki de atum

o Jerezana, Sherry Coblér e Bamboo Cocktail, além de outro qualquer de sua preferência - consulte o bartender. A carta de vinhos segue com as vinícolas mineiras Estrada Real, Maria Maria e Bárbara Heliodora em destaque, rótulos consagrados da Zahil e outras importadoras entram em cena.

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

## 01/Vinho Laranja Or Ange 2023

Na região francesa Languedoc-Roussillon, o Château de Jau foi fundado por monges cistercienses no século XII. Em 2018 iniciou a conversão de seus 100 hectares de vinhedos para agricultura biológica, tendo alcançado a certificação de 2021. Com foco na sustentabilidade,



Vinho Laranja Or Ange 2023

a propriedade é rodeada por 500 hectares de matagal no meio de paisagens selvagens preservadas, às margens do Rio Agly. Na elaboração do Or Ange 2023, as uvas brancas Chardonnay, Viognier e Gewürztraminer são deixadas em contato durante alguns dias com as cascas, sementes e engaços. Este tipo de vinificação confere frescor e estrutura com taninos sutis, acidez delicada, sendo mantida a sensação de frescor. É importado pela Zahil e tive o prazer de degustar uma taça (R\$47) no bar de vinhos Sede261, em São Paulo. Cadeiras de praia se espalham em frente ao bar idealizado pelas sommelieres Cássica Campos e Daniela Bravin em um clima descontraído. Não há carta de vinhos, é preciso perguntar aos atendentes quais são os rótulos disponíveis do dia.

## 02/Novos Coquetéis Autorais do Cabernet Butiquim

Em comemoração aos 10 anos do Cabernet Butiquim, que conquistou um público fiel ao balcão nomeado Garagem do Cab, o mixologista Xandão Loureiro lançou novidades. "Ao longo desses cinco anos de Garagem equipamos o bar com desidratadora, carbonatador, pista de mise en place, ultra congelador, forno e fogão. Cada vez mais usamos técnicas



Xandão Loureiro

para valorizar os ingredientes em produções artesanais. O cordial de cupuaçu, por exemplo, passa por 4 horas de sous vide a 60 graus para manter seu frescor. Trabalhamos com coquetéis autorais, releituras de clássicos americanos, europeus e nacionais. Pelo fato de não termos mais as estações do ano tão definidas, elaborei uma nova carta de coquetéis abrangente, que vai do refrescante ao quente." No Ponto (R\$36) é um dos que tem bastante frescor, dado pela uva verde, abacaxi, limão siciliano e flor de sabugueiro misturados ao Gin Troppi. Por cima vai um aerado cítrico a base de lecitina, emulsificante que cria uma textura mais leve que a espuma. No Que Beleza (R\$39) é feita uma infusão da casca de grapefruit na tequila para dar mais uma camada de sabor, além das produções artesanais de limoncello, soda de limão siciliano e abacaxi caramelizado com flor de sal. Esse foi unanimemente o preferido da carta. Para esquentar sugiro o potente Coração Leviano (R\$42) que combina Cachaça Áurea Custódio 3 e 5 anos com Hidromel Aura Blanc, morango, framboesa, acerola e grapefruit.

## 03/Empório A Cozinha de Sofia

Sofia Marinho lançou este ano produtos artesanais para levar para casa. As empanadas são deliciosas, muito bem recheadas e suculentas. Difícil é eleger o melhor sabor, então sugiro escolher as bandejas mistas (R\$59,90 - 6 empanadas) de criolla e fugazetta ou de ragu de linguíça com requeijão moreno e frango com creme milho. O corte usado para a criolla é a Paleta Santa Mônica da Carapreta e está especialmente temperada com especiarias. Na fugazetta vai queijo canastra, cebola caramelizada e tomilho. Adorei também os antepastos que podem ser servidos nos próprios potinhos de vidro de 150g. São eles: a caponata de berinjela (R\$24) em delicados cubinhos, a conserva de boursin com laranja, pimenta jamaica e dedo de moça (R\$35) e a compota de figo turco e Vinho do Porto (R\$32), que fica excelente com um queijo curado. Para aquele jantar prático, em que você retira do congelador e joga por 5 minutos em água fervendo, as opções são: ravioli de búfala (R\$42), sorrentino de pato com laranja (R\$63) e capelacci de ossobuco ao vinho tinto (R\$56), em pacotes de 350 gramas. À parte escolha entre os molhos dos assados, ossobuco ou pato (R\$25 - 150gr) ou fonduta ou ainda pomodoro e basilico (R\$34 - 400gr). As massas recheadas não são pré-cozidas antes do congelamento para que não percam textura e sabor. Também de fácil preparo, o caneloni de bacalhau com bechamél de alho porró (R\$120 - 600gr) basta aquecer no forno. As entregas e retiradas são feitas sempre às sextas-feiras, acompanhem no instagram @acozinhadesofia.