



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

## YVES Saliba inaugura a série de jantares a quatro mãos ao lado do chef Victor Zuliani no Terraço Niê

Do alto do 25º andar do Edifício P7 Criativo, projetado por Oscar Niemeyer na década de 1950, temos uma vista panorâmica do centro da cidade. Esse é o cenário do Terraço Niê, restaurante comandado pelo chef Victor Zuliani. Na semana passada o anfitrião da casa convidou o chef Yves Saliba para juntos elaborarem um menu degustação exclusivo, disponível por apenas uma noite. Foram servidos seis pratos inéditos e criativos (R\$250 por pessoa), harmonizados com vinhos mineiros (bebidas à parte).

Abrimos a noite com espumante Carvalho Branco Nature, feito pelo método tradicional a partir de uvas colhidas em Caldas/MG para acompanhar o couvert de pães de fermentação natural, geleia de caqui com capim limão e manteiga de cebola caramelizada com pó de funghi. Na sequência, dois deliciosos snacks de com baba ganoush de jiló e chantilly de búfala e outro de bochecha de porco e glacê de romã.

Escondidos embaixo da folha de capuchinha, os pequeninos quadrinhos de palmito pupunha amanteigado espalharam-se ao ser derramada sobre eles a límpida água de tomate fermentada. A delicadeza desse prato completou-se pelo espetinho de camarão selado, finalizado

com ceboleto. Notas herbáceas do Maria Maria Julia Sauvignon Blanc permitiram uma ótima harmonização.

Já o saboroso kebab de cordeiro pedia um vinho potente como o Bárbara Eliodora Léger Syrah. O contraste de texturas dos acompanhamentos me encantou, dado pela crocância do repolho tostado e a cremosidade do purê de grão de bico fermentado.

Recheios repletos de intensidade abrilhantaram o ravioli doppio com cogumelos e creme de queijo, que repousava por uma densa glacê. Avelã e erva doce deram um toque especial na finalização da receita, em perfeito equilíbrio. Considero o Maria Maria Isabela Syrah um dos melhores vinhos mineiros, macio e equilibrado, uma boa escolha para esse prato.

A sobremesa toucinho do céu ganhou um toque mineiro com o doce de leite, que combinou com o cítrico sorbet de mexerica. Está programado para julho o próximo “Niê Convida” com a presença do chef Massimo Battaglini, mais uma noite inédita elaborada a quatro mãos.

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

# Niê Convida

FOTOS/Léa Araujo



Chefs Victor Zuliani e Yves Saliba



Água de tomate fermentada, palmito pupunha amanteigado e camarão selado



Ravioli doppio com cogumelos e creme de queijo



Terraço Niê



Vista do 25º andar



Kebab de cordeiro, repolho tostado e purê de grão de bico fermentado

6 A 12 DE JUNHO DE 2025

/03/ sociedade / CIDADE CONECTA /



Ostra de micro cogumelos



Coquetéis do mixologista Tiago Santos

## 01/Maru

No mesmo quarteirão do Moema e Redentor, foi inaugurada a terceira casa dos mesmos sócios: o bar japonês Maru. O cardápio é extenso e tem assinatura do chef Marcelo San na parte do sushibar, complementada por uma ala de pratos quentes sob responsabilidade dos chefs Pedro Mendes, Nikolas Edgar e Fabiano Braga. Os coquetéis estão a cargo do mixologista Tiago Santos, que apostou no saquê para combinações de sucesso. Além do fermentado de arroz o “Kasato” (R\$36) equilibra o suave amargor do Aperol com as notas adocicadas do licor de flor de sabugueiro e a picante borda de Tajin. Outros 28 drinks autorais à base de gin, vodka, rum, uísque e cachaça combinam diversas frutas, em um elegante estilo tropical, marca registrada de Tiago Santos. Para comer, comece pelas duplas especiais. Servidos em cima de meia banda de limão, os micro cogumelos japoneses em conserva ficaram fantásticos com rodinhas de quiabo (R\$28). Adorei também o niguri de filé mignon maçaricado com ovo de codorna e ovas (R\$28) e o gunkan de salmão, vieiras, sunomono de maçã verde, pimenta togarashi (R\$48). Dentre os quentes, quem é fã de camarão não pode perder a pipoca de camarão (R\$56) e a trouxinha de gyoza frita recheada de camarão fresco, cogumelos e alho poró (R\$44). Isso é só o começo da ampla variedade que o Maru oferece.

## 02/Prova de Vinhos de Portugal

No dia 10 de junho, data em que se comemora o Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesa será promovida, no Hotel Mercure Lourdes, uma degustação com rótulos de mais de 15 produtores das mais variadas regiões vinícolas, dentre elas Douro, Dão, Alentejo, Vinho Verde, Lisboa, Madeira, Algarve, Tejo, Bairrada, Península de Setúbal, Lafões, Porto e Açores. Os enófilos poderão ainda testar seus conhecimentos no “Wine Games”. O evento faz parte da Semana de Portugal 2025 que tem início no dia 5 de junho com o 1º Festival Fado nas Janelas, às 19h, no Palácio da Liberdade. A programação inclui workshops de gastronomia, a tradicional Festa Portuguesa no sábado dia 7 de junho das 10h às 20h, no entorno do Museu Histórico Abílio Barreto, e o Almoço de Domingo à Portuguesa, no dia 8 de junho, das 13h às 15h, no Restaurante Capitão Leitão, dentre outras festividades. Mais informações: @camaraportuguesamg.