



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Xerelete - Búzios

CHEF Bruno Katz esbanja sua brasilidade na Orla Bardô

Em outubro do ano passado, Búzios ganhou um bar descontraído e charmoso, com pratos cheios de sabor, drinks interessantíssimos e vista para a praia da Armação. O cardápio tem assinatura do chef Bruno Katz, responsável pela gastronomia dos cariocas Chanchada, Katsu e Nosso. Em sociedade com o chef, Chris Katz administra a casa buziana datada de 1938, ao lado do maître Manuel Sugasti e do pescador Sebastian Dellepiane, que leva os peixes e frutos do mar diretamente da sua embarcação exclusivamente para o restaurante.

“Trabalhamos com profundo respeito pelo mar e pela cadeia alimentar que ele sustenta. Meus sócios, Manuel e Sebastian Capitão, pescam regularmente espécies como Cavala, Dourado e atum, peixes abundantes na nossa costa. Também capturamos outras espécies, como o Xareu Amarelo, Xerelete, Olho de Boi e Olhete, que aparecem com menor frequência, mas sempre em excelente qualidade. Todos são abatidos com os devidos processos de sangramento e “Ikejime” ou “Shinkei Jime”, técnica japonesa que consiste em desligar o sistema nervoso do peixe imediatamente após a captura. Essa prática garante maior preservação da textura e do sabor da carne, prolonga sua durabilidade e, acima de tudo, respeita o animal, reduzindo seu sofrimento. É o método mais sustentável e ético que podemos aplicar. Esse cuidado na origem e no manejo nos permite oferecer o que há de mais fresco e puro na região, servindo base para nossos tártares, ceviches, crudos e os peixes especiais da semana, tanto nos menus executivos quanto no à la carte,” se orgulha Bruno Katz.

Além do frescor dos pescados, a combinação de ingredientes garante o sucesso dos pratos. É o que mostra o maravilhoso tartare de atum buziano ao molho ahi-tuna com coalhada, abacate, cebolinha e coentro (R\$48)

e o ceviche caíçara ao leite de onça, sorbet de manga espada, pimenta dedo de moça e coentro (R\$56). Lulas à provençal (R\$72) provenientes de Arraial do Cabo estrelaram na sugestão do dia, deliciosas. Camarão também vem da Região dos Lagos e recheia com abundância o pastel de bobó (R\$18). O crustáceo entrou em cena em uma inspiração italiana de Carbonara com pancetta, fonduta de Grana Padano, gema curada e farelo de pão frito (R\$84), genial.

Nem só de mar vive o Xerelete, boi e porco brilham igualmente no cardápio. A chama da brasa dá um toque especial para a succulenta carne assada no carvão com um toque cítrico da coalhada caseira e o dulçor da cebola caramelizada (R\$64). Vale a pena provar ainda o croquete de cupim braseado (R\$15), bem macio por dentro e coberto com uma finíssima camada crocante.

De terça à sexta, as duas opções de prato executivo por R\$58 variam a cada semana e incluem um copo de soda do dia. Como uma boa mineira, apreciei e aprovei a macia barriga de porco coberta por pele crocante, em sua glacê com quiabo, mousseline de banana da terra e vinagrete de pupunha. É muito bom também o peixe na brasa com salada de batata e vem até com arroz e feijão.

Sobremesa que é pura refrescância, o Jardim do Xerelete (R\$34) leva ganache montée de chocolate branco, iogurte grego, coulis e sorbet de morango, azeite de capim-limão, manjerição, adorei.

Bati o olho nos drinks e já sabia quais seriam meus preferidos. Treme-Treme (R\$36), feito com cachaça de jambu, vermute rosso e soda de gengibre, me conquistou assim como meu clássico preferido em uma ousada releitura. O suco de tomate do Bloody Xerelete (R\$38) leva beterraba e cenoura além da vodka com dendê. A versão do drink Caju Amigo (R\$36) vem com uma longa

FOTOS/Léa Araújo



Jardim do Xerelete



Lulas à provençal



Ceviche Caíçara



Linguine carbonara de camarão



Barriga de porco



Tartare de atum buziano

colher dentro do copo para alcançar a compota de caju embebedada na cachaça. Teve boas vindas com Janaína (R\$38) a base de gin, Campari, maracujá e cúrcuma.

E sim, eu provei tudo isso, já que fui três vezes ao Xerelete, em apenas cinco dias em Búzios.

Para gerir quatro restaurantes, Bruno Katz revela que precisa de “disciplina, delegação e confiança no time. Não tem milagre em alimentos e bebidas. Estrutura clara, processos bem definidos e líderes que jogam junto. Eu não tento controlar tudo, tento capacitar quem está comigo para decidir bem na minha ausência. E claro, paixão. Sem ela, nada se sustenta.”

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01/Rocka Beach Lounge

Todo ano, marco presença no meu restaurante favorito de Búzios, o Rocka. Não perco a oportunidade de explorar as novidades do chef Gustavo Rinkevich, argentino estabelecido na Praia Brava desde 2009. Entre um prato e outro, um mergulho no mar. No menu de inverno deste ano, o tartare de atum com leite de tigre nikkei e sorvete de dedo de moça (R\$82) e o arroz meloso de vieira com bochecha de boi glaceada, edamame e kimchi (R\$189) estão imperdíveis. Tanto a elegante entrada como o saborosíssimo prato principal mostraram uma construção de sabores equilibrados no uso da pimenta dedo de moça e a conserva kimchi. A rabanada caramelizada com cítricos, Cointreau, creme de avela, chocolate branco e sorvete de iogurte (R\$42) é uma sobremesa levíssima, ideal para um restaurante de praia. Dentre as sugestões do dia, feitas a partir dos insumos mais frescos disponíveis, pedimos a ostra frita com pico de galo, gel de laranja e caldinho de moqueca (R\$59), um espetáculo. O Rocka se orgulha em ser um dos pouquíssimos restaurantes do Rio de Janeiro que apresenta serviço de caviar Giaveri. Servidos a partir de 15 gr, o Ossetra tem coloração marrom e nuances de nozes (R\$760), o Siberian Beluga já apresenta um sabor mais delicado e amanteigado, de cor puxado para o cinza (R\$847) e o Golden Sterlet (R\$849) tem sabor iodado e tons amarelo claro. A harmonização clássica de ostras e caviar pede Champagne, a partir de R\$679 com o Moët Chandon Brut Imperial ou o mais nobre Chablis da carta, William Fèvre Vallions 1er Cru a R\$1389.



Ostras fritas e Champagne

02/Fattoria Fibbiano Vermentino I.G.T 2021

Na região da Toscana, a vinícola Fattoria Fibbiano situa-se entre as colinas de Volterra e Pisa. Os 20 hectares de vinhas nativas exploram as variedades tintas Sangiovese, Sangiovese Forte, Sangiovese Polveroso, Canaiolo, Ciliegiole, Colorino, plantadas no topo da colina enquanto as brancas Vermentino e Colombana são cultivadas no fundo do vale. Cerca de 2,5 hectares apresentam videiras de mais de 100 anos de idade. O solo é marinho, rico em conchas e corais do Plioceno, período de formação geológica há 5,3 e 2,6 milhões de anos. O tratamento é feito apenas com substâncias orgânicas e a intervenção é mínima, com o propósito de preservar as características primordiais da uva, colhida exclusivamente à mão durante as horas mais frescas do dia. Desse terroir se extrai vinhos de caráter mineral como o Fattoria Fibbiano Vermentino I.G.T 2021. Com passagem por 6 meses em tanques de concreto e outros 6 meses em garrafa, o vinho exala um vasto buquê de aromas que abrange pera, maçã, flores brancas, amêndoas, hortelã, erva-doce e tomilho. Sai por R\$299* na Liber Wines com Osvaldo Torquete pelo (31) 99610-3004. *Consulte condições e preços para PJ.



Fattoria Fibbiano Vermentino I.G.T 2021