



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Mundo Gerais – Pacato

FOTOS/Léa Araújo

CAIO SOTER amplia as opções do menu, como sempre enfatizado na hospitalidade da cozinha mineira

Boas novidades entraram no cardápio do Pacato, seja para aqueles que apreciam o formato menu degustação ou refeições para compartilhar em família, disponíveis tanto no jantar como no almoço.

O “Mesa de Vó” que era servido aos finais de semana, agora pode ser apreciado durante a semana, a qualquer hora, para quatro (R\$540) ou duas pessoas (R\$360). Picanha de sol na brasa, barriga de porco, costelão à baixa temperatura e sobrecoxa de frango assado são guarnecidos com arroz de quintal com cebola crocante, purê de abóbora tostada com castanhas do cerrado, salada Waldorf com picles de maxixe e farofa de maracujá. Os quatro acompanhamentos são repostos à vontade.

Já o menu degustação, agora é personalizável, pois podemos escolher o prato principal dentre as opções à la carte. São seis tempos por R\$138, com acréscimo do prato escolhido, que varia de R\$98,70 a R\$168,60.

Começamos pelo pão de milho quentinho, feito na casa, ao lado de uma deliciosa manteiga de alho negro com toque de flor de sal. De boas-vindas é oferecido um chá gelado e gaseificado de capim limão. Na tábua de madeira torneada pelos contornos de Minas Gerais, chegam três snacks que facilmente eu encomendaria um cento de cada. Aquela empadinha de massa podre vem recheada de carne seca desfiada, purê de abóbora e requeijão moreno. Camadas de pele de frango crocante se entremeiam com rillete de galinha, uma lindeza saborosíssima, finalizada com creme de jabuticaba picante e fatias de quiabo tostado. O tartar de porco curado é temperado com piñole, creme de cogumelos e vem em cima de uma telha de pão de queijo.

A próxima etapa é uma amostra das várias versões de jiló desenvolvidas pelo chef Caio Soter, em pequenos pedaços. Babaganuche, chips, envelhecidos, picles e até inoculado com o mesmo mofo do queijo Brie são as apresentações da vertical de jiló, em busca de diferentes texturas e intensidade

de sabor.

Presente em todos os menus já criados no Pacato, a ostra de frango dessa temporada é envolvida por uma glacê de urucum e caviar de quiabo. Para finalizar os petiscos com chave de ouro, se delicie com o bolinho de galinhada com maionese de pequi e ovinho de codorna com gema mole por cima.

Minha escolha para o prato principal do menu degustação foi o socarrat de pato (R\$ 162,60), maravilhoso. Em uma panela rasa, o arroz bomba cozinha até se formar aquela rapa de fundo especial. Por cima um show de cores e sabores dado pelo magret grelhado, presunto de pato, ora-pro-nóbis, gel de limão capeta e ovinho de codorna confitado. Dei umas boas garfadas no nhoque de baroa (R\$ 98,70), repleto dos vários tipos de cogumelos produzidos pela Innat.

A banana se apresenta na sobremesa nas mais variadas formas, desde cremosa e crocante, com caramelo queimado e azeite da Mantiqueira. Ao final somos surpreendidos com um mimo para levar para casa: mini maturador com o Queijo do Miguel em miniatura dentro – amei!

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Vertical de jiló



Socarrat de pato



Bananada



Nhoque de baroa e cogumelos



Queijo do Miguel



Ostra de frango

01/Alice et Quentin Beaufort Glouglou Charmoire 2017

O Domaine Alice Beaufort tem origem na tradição familiar de produtores de Champagne. O vinhedo de 8,5 hectares faz fronteira com a Borgonha e destaca-se na região de Châtillonnais. Elaborado com uvas Pinot Noir, o Charmoire 2017 é vinificado segundo princípios de baixa intervenção, fermentação de cachos inteiros e uso reduzido de insumos químicos. O resultado é um vinho que privilegia frescor e expressão da fruta, com notas marcantes de cereja e morango, além de leveza no paladar e taninos suaves. Esse estilo, descrito como “glouglou” — termo informal francês que remete a vinhos fáceis de beber — reflete uma tendência crescente por rótulos mais naturais e descomplicados. Tive o prazer de degustá-lo (R\$59 a taça) no Plou, bar de vinhos em São Paulo especializado em produtores que seguem a filosofia em que se enquadram os naturais e biodinâmicos, de mínima intervenção. Diariamente de 14 a 20 opções em taça estão disponíveis para apreciação, chancelados pela fantástica curadoria da sommelière Analu Torres, que traz mais de 500 rótulos para a carta do Plou, enfatizada nos franceses. Ela é professora de francês com foco em vinho, além de ministrar cursos, degustações e eventos.



Alice et Quentin Beaufort
Glouglou Charmoire 2017

02/Vermuteo no Parallel

Toda quinta-feira, das 18h às 21h, acontece o Vermuteo no Parallel, happy hour regado a vermute artesanais da casa servidos à vontade, acompanhados de cinco tapas selecionadas, tudo por R\$125 por pessoa. Sua versão de vermute tinto é feita a partir dos clássicos aperitivos italianos Cinzano e Cynar com passagem por sete dias em barril de carvalho junto com cascas de laranja Bahia e canela. Já o branco é preparado com o vinho Vigia Chardonnay infundido com endro, cardamomo, capim limão, erva cidreira, losna, erva-doce e casca de limão-siciliano. Perfeitos para harmonizar com as famosas olivas explosivas dos irmãos Adrià, o espetacular gaspacho transparente e a croqueta de chicken caesar salad, petiscos corriqueiros da casa. A cada semana entram novidades como o guisado mar e terra de lula com feijão branco, chorizo e molho romesco de coentro e a tortilla de camarão com jamon ibérico maturado.



Vermuteo