

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

FOTOS DIVULGAÇÃO JC

## Rokkon

O Rokkon é uma referência em gastronomia japonesa há mais de 14 anos. Passou pelo BH Shopping, pelo Shopping Pátio Savassi e atualmente está situado no tradicional e badalado bairro de Lourdes. Depois de ter ficado por 13 anos na Rua São Paulo, em 2013 mudou-se para Rua Curitiba, bem ao lado do bar Tizé.

A casa é pequena, com poucas mesas do lado de dentro. Mas o mais divertido é a calçada. Além das mesas ao ar livre, no mês passado o Rokkon inaugurou o Parklet Rokkon/Backer. Um espaço de convívio para a população, tornando a cidade mais humana e amigável. O projeto foi desenvolvido pela BH Parklets. Os Parklets são uma tendência e estão presentes em diversas cidades do Brasil e do mundo. Eles são uma extensão das calçadas, instalados em vagas de estacionamento e de uso público; oferecem aos cidadãos um local para parar, sentar e descansar enquanto estão fazendo suas atividades na rua. Além deste espaço de convívio, os Parklets contam com estacionamento de bicicletas, wi-fi gratuito e pontos de energia para utilização de notebooks e celulares. O garçom não está autorizado

a servir no local, mas nada impede de você fazer o seu pedido na mesa em frente e saborear no espaço público.

Na cozinha do restaurante, a experiência dos chefs Milton Moreira e Edmilson Vasconcelos, que estão no Rokkon há mais de 10 anos. Em 2010, o chef Wilson Kinoshita, discípulo do chef Tsuyoshi Murakami, do famoso restaurante Kinoshita, de São Paulo, fez uma consultoria para o Rokkon e implantou a Yugō Cuisine, casamento perfeito entre a culinária tradicional e influências gastronômicas ocidentais. Atualmente os sushimans Milton e Edmilson dão sequência a esse projeto.

O cardápio é bem variado com os tradicionais sushis, sashimis, makis, combinados, temakis, frys, tempuras, yakissobas e também oferece criações ousadas como o roll de salmão recheado com lichia, tartare de salmão ao gengibre e limão (R\$16 com 2 unidades). Eu que sou fã de lichia achei ótima a combinação. Também experimentei o usuzukuri de polvo supesharu, que são finas fatias de polvo coberto com alho poró e gengibre crocante ao azeite aromatizado (R\$44); o aka, que é um roll de sal-

mão, fry de camarão, geleia de pimenta e cream cheese (R\$49 por 8 unidades); dan maki – outro roll de salmão com recheio de camarão (R\$41).

E também não podemos deixar de provar os clássicos da cozinha japonesa como o sashimi de salmão (R\$27 - 8 unidades), o gyozua (R\$19), o teppanyaki de camarão e legumes (R\$74) e o hot Filadélfia – sushi empanado com recheio de cream cheese, salmão e cebolinha (R\$23). O ceviche (R\$42) é um dos meus pedidos obrigatórios e apesar de ser típico do cardápio peruano já não falta em um bom restaurante japonês. Muito apreciado também é o shitake na manteiga (R\$26).

Para quem não curte japa, a dica as várias opções com bacon: a robata filet mignon com bacon (R\$35), o frango grelhado com manjeriço, queijo e bacon (R\$25) ou um aspargos com bacon (R\$23). Afinal, quem não gosta de bacon?

Na carta de saquês tem cinco opções que variam de R\$99 a R\$185. A dose saquê Azuma Kirin sai a R\$27.

O delivery é uma ótima opção para quem não quer sair de casa e funciona desde 2011.



### Na web

Site: [www.rokkon.com.br](http://www.rokkon.com.br)

Facebook: <https://pt-br.facebook.com/rokkonbh>

Instagram: @rokkonbh



### Onde

Rokkon

Chefs: Milton Moreira e Edmilson Vasconcelos

Especialidade: Cozinha japonesa

Endereço: R. Curitiba, 2.227 – Lourdes

Telefone: (31) 3275-2940



Roll de salmão com recheio de camarão



Sashimi de salmão



Ceviche



Gyouza



Teppanyaki de camarão e legumes

### Detalhes

Horários: Segunda a sexta, das 18h à 0h / Sábado e domingo, das 12h à 0h  
 Capacidade: 50 pessoas  
 Inaugurado em 1998  
 Rolha: R\$60

Carta de vinhos: em torno de 20 rótulos  
 Cartão de crédito: Amex, Visa, Mastercard, Elo – Débito: Visa, Mastercard e Elo

### 6ª edição do Circuito Gastronômico da Pampulha

Até o dia 1º de novembro, ao adquirirem o prato sugestão, amantes da boa mesa que estiverem de posse do guia do Circuito Gastronômico da Pampulha terão direito a 100% de desconto no prato do acompanhante, que poderá ser o mesmo prato ou uma segunda opção, também informada no guia. São 21 restaurantes da região da Pampulha participantes, dentre eles o Xapuri, Paladino, La Palma, Anella e Olegário. Durante os 45

dias de evento os restaurantes serão avaliados pelo público que, ao degustar o prato participante, dará sua nota seguindo os critérios solicitados na cédula de votação, que se encontra no verso de cada página dos restaurantes no próprio guia. As casas serão avaliadas também por um corpo de júri técnico. Ao final, os três pratos com melhor média de pontuação entre público e júri técnico ganharão o prêmio de destaques da edição. Saiba como retirar o seu guia no site: [circuitogastropampulha.com.br](http://circuitogastropampulha.com.br).

#compartilhe

PROMOÇÃO 2X Parrilla

GALETO

Você pede seu jantar e o do seu acompanhante fica por conta da casa.

parrilla porteña

O autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h00 para dois pratos. O segundo prato deverá ter de valor igual ou inferior ao primeiro prato pedido. Exclui-se pratos vegetarianos. Exclui-se guarnições, bebidas e Pimenta. Não vale para entrega domiciliar.