

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

74 Restaurant – Casas Brancas

Imagina apreciar o esplendoroso pôr do sol de Búzios desfrutando de um menu da alta gastronomia em um hotel de luxo. É o que oferece o recém inaugurado 74 Restaurant, aberto ao público, localizado no terraço do Casas Brancas Boutique Hotel & SPA, com vista para da Baía da Armação na orla Bardô. O chef Gustavo Rinkevich assumiu em dezembro de 2015 a cozinha do antigo Café Atlântico, após reformas que renovaram todo o ambiente. A nova decoração contempla o ano de 1974, data de fundação do hotel Casas Brancas.

Já sou fã do chef pelo seu trabalho no Rocka Beach Lounge, restaurante em frente a praia Brava, o meu queridinho de Búzios. Ele é argentino e amigo de infância do Santiago Bebianno, proprietário do Casas Brancas. Dessa vez até encontrei com Claude Troisgros, que também é frequentador assíduo e apreciador dos pratos do Gustavo Rinkevich. O chef mescla culinária regional com a cozinha mediterrânea, valorizando sempre ingredientes locais frescos, direto de sua horta orgânica. Valoriza a pesca sustentável, portanto, as compras são realizadas em for-

necedores regionais de pequena dimensão e com credenciais de ética. Sendo assim, o cardápio varia conforme disponibilidade dos produtos frescos.

Como Gustavo me conhece e sabe que adoro menu degustação, deixei na mão dele a escolha dos meus pratos. Foram quatro entradas, um prato principal e uma sobremesa servidos em porções menores, além dos mimos extras. A partir de março o menu degustação estará disponível. Antes de iniciar os pratos, um amuse bouche cortesia composto de sagu de tapioca com pickles e húmus e uma terrine de coelho com chutney de manga e torrada. Já deu para perceber que os pratos seriam sensacionais. As entradas foram: burrata com melancia marinada e dashi de tomate (R\$42); siri catado com creme de abacate com gelatina de tucupi e brotos orgânicos (R\$55); sopa fria de foie gras e iogurte servida com pérolas de manga e sardinha defumada (R\$49) e o tartare de black Angus com pickles de mostarda, gema curada, tapenade de cogumelos e batatas chip (R\$42). Sucesso!

Como prato principal um peixe

do dia com ragu de vegetais e feijão manteiguinha de santarém no caldo de tucupi (R\$82). Antes da sobremesa, para limpar o paladar, veio de cortesia um niguiiri de laranja com gelatina de cachaça mel e camomila e carambola desidratada com chia elaborado pelo Pedro Poggio, mixologista da casa. Incrível! Para finalizar o menu degustação a sobremesa foi um sablé de amêndoas com chocolate branco, geleia de cupuaçu e calda quente de chocolate belga (R\$29). Outras opções de prato principal apreciadas pelos meus amigos foram o bife ancho black Angus ao poivre com mil folhas de batata (R\$129) e o peixe do dia com frutos do mar ao leite de coco, servido com purê de cenoura e farofa de gergelim preto (R\$87). E para encerrar a noite, Pedro Poggio nos serviu um limoncello caseiro, que é feito com limão siciliano, em processo artesanal de infusão de suas cascas em álcool de cereais.

Equipe de primeira, vista estonteante e gastronomia de alto nível, não deixe de reservar um jantar ou almoço apreciando o pôr do sol mais lindo de Búzios no 74 Restaurant.



Naweb
 site www.casasbrancas.com.br

Face: www.facebook.com/74restaurant

Instagram: @74restaurant



Detalhes

Horários: todos os dias, das 12h às 23h
 Capacidade: 42 pessoas
 Inaugurado em dezembro de 2015
 Taxa de rolha: valor da garrafa equivalente a carta de vinhos da casa
 Carta de vinhos: 25 rótulos



Onde
74 Restaurant

Chef Gustavo Rinkevich
 Especialidade: Cozinha mediterrânea
 Endereço: Rua Alto do Humaitá, 10 - Centro - Buzios (RJ)
 Telefone: (22) 2623-1458 ramal: 240

INVESTIMENTOS: DESCUBRA O QUE A NOSSA CARTEIRA PODE FAZER PELA SUA.

PRODUTOS BANCO POTTENCIAL. SAUDEZ GARANTIDA.

Av. Afonso Pena, 4.100/12º andar - Cruzeiro - BH - MG
www.pottencial.com.br

