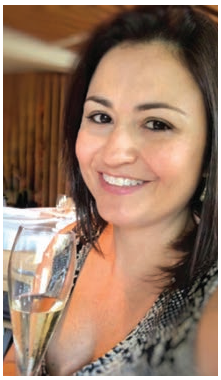

GASTRONOMIA

—

*Léa Araújo*

# Olívia Mediterrâneo

**COM abundância de frutos do mar, novo restaurante no Vila da Serra tem influências de vários países da Europa, Ásia e a África**

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Não param de surgir boas novidades na Alameda Oscar Niemeyer no bairro Vila da Serra. Os mesmos donos do The URBN inauguraram no mês passado o Olívia, restaurante especializado em cozinha mediterrânea, com abundância em frutos do mar e influências de vários países da Europa, Ásia e a África.

No teto uma oliveira, árvore sagrada do mediterrâneo, foi pendurada de cabeça para baixo e decora o salão junto com a pintura da artista Priscila Yoo. A cozinha é aberta e os clientes podem acompanhar o preparo dos pratos sob chefia de Jorge Ferreira. O paulista enraizado em BH tem mais de 15 anos de experiência na alta gastronomia da capital mineira com passagens pelo Nômade, Bravo Catering e Glouton, onde foi o sub chef durante oito anos.

Um ótimo começo é a "Experiência Olívia", antepastos perfeitos para acompanhar um Jerez como azeitonas selecionadas, abobrinha marinada, caponata de beringela, escabeche de sardinha, azeite e pães artesanais R$69. A taça do Manzanilla La Goya sai a R$38 e caso não resista peça a garrafa inteira por R$337.

Se for continuar no vinho, converse com o Thiago Fernandes, responsável durante 10 anos pela adega do Vecchio Sogno, sendo eleito em 2018 como o melhor sommelier de BH pela revista Encontro Gastrô.

Mas se prefere um drink, escolha dentre as exclusivas criações do mixologista Tiago Santos, preparadas para harmonizar com os sabores da culinária mediterrânea. O "Side Car Olívia" (R$37) foi o que mais gostei, com cognac, triple sec, suco de limão notas de gengibre. Apaixonei pelo gelo esculpido do "Madame" (R$33) e os pontinhos pretos revelam que a baunilha do drink é em favo no perfeito equilíbrio entre vodka, redução de suco de tangerina, pera cozida, pimenta jamaicana e licor de pêssego.

Achei incrível a trufa de joelho de porco defumado (R$49). O saborosíssimo bolinho tem aparência da iguaria cobiçada que cresce embaixo da terra, engana os olhos e surpreende na bocada.

Você sabia que a melancia dá um bom churrasco? Isso mesmo. Por ter muitas fibras a fruta caldosa suporta o calor da brasa e dá aquele queimadinho delicioso. É servida no Olívia com queijo coalho, salsa de hortelã e balsâmico (R$42).

Para sentir a tão falada explosão de sabores peça o chips arroz negro com lagostim, tangerina e aioli de azeite defumado (R$59). Tem a crocância da base, o adocicado do crustáceo, a acidez da tangerina e o umami do defumado. Influências árabes marcam presença como o kebab de cordeiro com salada de tomates, cebola roxa e coalhada seca no pão de iogurte (R$53).

Os frescos mexilhões ao Mediterrâneo (R$69) são servidos na própria concha, que serve de colher para não deixar sobrar nenhuma gota do caldo e viver a ótima experiência de comer sem talheres.

Daria para passar a noite toda só nas entradas, cada uma melhor que a outra. Vá com bastante fome ou arrebanhe amigos glutões para chegar até os pratos principais.

O carro chef da casa é o polvo grelhado no azeite defumado, acompanhado de cuscuz marroquino com legumes mediterrâneos e castanhas ($96), realmente impecável. Outro que conquistou meu paladar foi a paleta de cordeiro desossada, purê de grão de bico, farofa de especiarias e molho de Jerez (R$73). A cavaquinha estava bem fresca, servida com estragão e arroz cremoso de limão siciliano (R$128) e o galeto bem suculento, ao romesco de laranja com cenoura, purê de batata doce e ervilha torta ($69).

As sobremesas são três. Gostei de sentir o figo na torta de chocolate com nozes (R$32), os sabores suaves da cheesecake com calda de frutas amarelas (R$30) e a crocância da mil folhas de pistache azeite (R$32). Peça o Espresso Martini Olivia para acompanhar, coquetel a base de vodka, licor de café, pimenta jamaica e Bailyes (R$33).

**Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br**