/05/sociedade

GASTRONOMIA

Novo menu do Pacato

Léa Araújo

COM O "Descomeço", novas combinações dos sabores mineiros em sete passos fazem parte da degustação criada pelo chef Caio Soter

Caio Soter continua esbanjando a essência da cozinha mineira no Pacato. A estrutura do menu degustação foi mantida com os snacks de milho, feijão e verdura, a ostra de frango, a sopa, o jiló, o frango, a carne vernelha, a pré-sobremesa, a sobremesa e os petit fous, apresentados agora em novas versões. O objetivo é sempre deixar o cardápio o mais mineiro possível, e isso o chef faz sem titubear.

"Ah, mas o povo gosta é de camarão." Então procure outro restaurante, por exemplo, o O Jardim que também tem o Caio como chef, já que no Pacato as estrelas são o frango, o porco e os vegetais da nossa terra.

No primeiro menu Caio surpreendeu já no couvert com a manteiga de porco. Agora foi a vez de extrair a gordura do frango para criar uma manteiga, finalizada com crocante de pele de frango - um show. É perfeita para passar no sourdough de milho com 40% de fubá, porém a acidez da fermentação longa acaba suavizando o sabor do milho. Vai milho também no coquetel de boas vindas, a base de cachaça, claro, o destilado da nossa Minas Gerais.

Enquanto os outros snacks tinham telhas como base, dessa vez os biscoitinhos tiveram lugar. Foram eles a broinha de milho tostada na manteiga de garrafa com mousse de broa e páprica, o biscoitinho de tutu, pó de feijoada e gel de molho gavião e o canudinho de couve, emulsão e picles de talo de taioba e pó de couve.



A ostra de frango, grupo muscular que fica no dorso da galinha, agora acompanha sorbet de milho verde no lugar do patê de fígado e geleia de jiló. Após cocção a baixa temperatura é servida fria para lembrar a ostra do mar.

Fazia par com a asinha, que cedeu lugar à sambiquira. Feito na brasa, o espetinho do rabinho da galinha é desossado, assado e enrolado por hortelã pimenta, PANC muito usada em Minas Gerais para temperar o frango. Em cima, o cubinho de gelatina de limão capeta tempera com a perfeita acidez.

Um espetacular caldo de porco é derramado na hora, em cima da fina gelatina feita com as partes mais colagenosas do porco e revela o que tem embaixo. Delicadíssimos raviólis com recheio de porco, que lembra um pouco o gyosa, com mini cubos crocantes de cenoura e salsão, e ainda gotas de basílico, o primo mais aromático do maniericão.

Chegou o momento do meu delírio: o jiló. Já foi servido sobre creme de milho, que deu lugar ao creme de figado de galinha. A perfeita combinação de figado com jiló veio em alto nível, com molho de mostarda e recheio de compota de jabuticaba.

Para completar minha exaltação, espumante brasileiro brilhantemente representado pela Cave Geisse. O Amadeu Rustico não passa por dégorgement, e então as leveduras são mantidas na garrafa o que torna o vinho turvo, bem complexo e com uma boa estrutura de boca.





O clássico frango com quiabo tomou forma de ballotine de peito de frango com coração, espuma de angu e quiabo tostado. Embaixo, a glace de frango com quiabo para colar o beiço. Entrou no lugar do peito de frango assado com purê de cenoura, gengibre e laranja, que agora faz parte do menu à la carte.

A genial vaca atolada sucedeu o porco do dia com mil folhas de abóbora e glace de porco. "A gente trabalha com o conceito de porco do dia, como há em vários restaurantes o peixe do dia. Usamos um corte a cada dia, com o objetivo de usar o porco inteiro", explica Caio Soter.

O lombo feito à baixa temperatura é finalizado com carvão e servido com finas tiras de mamão verde, em homenagem a essa clássica combinação típica da região do Serro.

A pré-sobremesa tem aquela maravilhosa citricidade que aguça o paladar, em uma deliciosa combinação de abacaxi defumado com tartare de manga e creme inglês de capim limão. Na sequência a elegância continua em forma de rocambole de milho com sorvete de nata, fonduta de canastra e

suspiro. Encerramento obviamente mineiro até o talo e não poderia faltar queijo do serro, broa de fubá com soro de leite e goiabada e marmelada de jiló com laranja e casquinha de limão cristalizado.

06/ sociedade / CIDADE CONECTA

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Os próximos passos do Pacato será resgatar ingredientes mineiros que ficaram perdidos do meio rural para a cidade.

A cada novo cardápio é lançada com ele uma nova música composta por Vitor Velloso, sócio da casa, em parceria com Heitor Branquinho. A canção, também batizada de "Descomeço", discute a paradoxal necessidade de abandonar o conforto de um triunfo para buscar o próximo. Até a playlist do Pacato entra no conceito da casa, composta apenas por artistas de Minas Gerais. O menu de sete tempos fica em R\$280,60 e recomendo acrescentar a brilhante harmonização de vinhos do sommelier Gustavo Giacchero por R\$ 210,60. Caso prefira as cervejas, a harmonização sai a R\$ 106,60.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

31 9 9660-<u>0086</u>

SEG - SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H R. Ludovíco Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima

