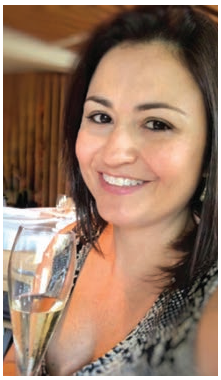

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Padu Cozinha Festiva e Kuru Pub Tropical

DOIS lugares com uma dupla de sucesso que esbanja potência de sabores, tanto nas panelas do Zito Cavalcanti, como nos copos do Cássio Batista

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Conheço o talento do chef Zito Cavalcanti desde os tempos dos jantares secretos do A Panela Antirrestaurante em 2017, em que os comensais não sabiam o que estavam comendo até a revelação no final do jantar.

Esse formato condiz bem com o que penso sobre o trabalho do Zito no Padu Cozinha Festiva: pode escolher de olhos fechados qualquer item do cardápio que vai ser muito bom. Ele tem o dom de transformar e combinar ingredientes num prato perfeito. Diz ele que sua comida é simples, mas para mim tem uma grande complexidade de sabores. Ao ler o cardápio você vai ver empadinha, pastel, bolinho, frango frito, filé acebolado e o que aguarda você é surpreendente, vai além do que esses corriqueiros salgados costumam entregar.

Começamos muitíssimo bem com as empaditas recheadas com filé de tilápia defumada e por cima um creme cítrico de limão e alho (R$38 com 8). Desce um cento dessa empada, por favor!

O pastel é recheado de feijoada (R$28 com 8) e o bolinho de arroz e milho leva o potente queijo do Serro no recheio (R$16 com 4). Feito com muito alho, o frango a passaralho (R$35) é marinado e frito, servido com quiabo na brasa, dos deuses. Aquele bom e velho filé acebolado com fritas (R$50) é feito na brasa e ganhou o toque especial do molho de ostras.

Depois de quase zerar os petiscos ainda encontramos espaço para provar um prato principal, já que quando a comida é excelente sempre cabem mais algumas garfadas. E que garfadas felizes eu dei no ossobuco cozido lentamente, que se desmanchava do osso com o sensacional pirão de tucupi e vinagrete de feijão manteiga (R$58). A dica é pedir uma colherzinha para escarafunchar o tutano e se esbaldar.

Não pense que o forte da casa são somente os comes. Os drinks são um espetáculo à parte, têm ótimos preços em torno de R$26, com nomes criativos e divertidos, consultoria do mixologista Cássio Batista, que, por sinal, comanda o bar do Kuru Pub Tropical, outra casa com maravilhas do chef Zito Cavalcanti.

No balcão do Kuru você pode acompanhar a magia dos coquetéis do Cássio Batista ao vivo e trocar uma ideia sobre o universo da mixologia. A cachaça está brilhantemente marcando presença na carta, além da tiquira, destilado artesanal da mandioca fermentada, pouco conhecido no Brasil. Adorei conhecer.

A Sirigaita é uma das referências indígenas do cardápio, em homenagem à seriguela, fruta que remete ao Norte do Brasil. O drink é servido numa cumbuca e a ideia é beber segurando com as duas mãos, simulando o hábito dos índios. É um coquetel de notas terrosas que leva caju, limão siciliano e tiquira (R$ 24).

Outro coquetel maravilhoso a base de tiquira é o Tikerú, com referências na coquetelaria tiki, muito tropical e refrescante. É feito com frutas da região Norte como cupuaçu e carambola e o falernum feito na casa (R$ 24).

O Cana Braba remete ao ciclo produtivo da cana de açúcar, que aparece em forma de talo, cachaça armazenada em jequitibá, açúcar e caldo de cana. Para equilibrar o dulçor, é adicionado limão capeta e aromatizado com manjericão (R$ 18).

O drink de nome "T acumulado" é inacreditavelmente servido em um T de cano PVC. Feito com blend de cachaças, chá afrodisíaco com dez ingredientes, xarope de mel e caramelo e limão capeta (R$26). O Marimbondo pode ser tomado em shot ou apreciado lentamente, como fizemos. Tem cachaça armazenada em carvalho como base, acrescida de cynar e fernet, uma versão de rabo de galo (R$ 10).

Para acompanhar tudo isso há vários sandubas e petiscos. Croquete eu tenho sempre que pedir, claro, e adorei o de pastrami, delícia de cupim defumado na casa e puxado no dendê com coleslaw e mostarda em cima (R$ 36). Na massa da coxinha tem uma pitada de polvilho e o recheio é de pernil marinado e queijo canastra, uma homenagem ao tradicional pão de queijo com pernil e queijo da lanchonete Comercial Sabiá (R$38).

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!

31 9 9660-0086

Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09

Vila da Serra - Nova Lima • MG

SUPERMERCADO da Carne DESDE 1986