



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

# GASTRONOMIA

## Taika Izakaya

Izakaya pode ser definido como um bar japonês. É um lugar para beber e "beliscar". A proposta do Taika Izakaya é trazer essa tradição da gastronomia japonesa de forma requintada. No lugar de grandes combinados, serve pequenas porções de sashimis, entradas frias e duplas de sushis. O cardápio se estende por todo território asiático com pratos quentes variados. A partir de quinta-feira, o resto-bar se torna o "point" da moçada com dose dupla de drinks ao som de DJs.

O proprietário é Gabriel Rache, dono também das três temakerias "Tmak" da cidade. A vocação de restaurateur vem de família. Sua mãe, Marise, é proprietária do D'Artagnan, bistrô contemporâneo com toque francês, em Lourdes. Quem cuida da cozinha do Taika é o chef Pedro Noda, que passou pelos restaurantes japoneses Nagayama e Kinoshita, em São Paulo. Do balcão do Taika é possível acompanhar as criações dos pratos e todo o movimento do salão.

São muitas opções no cardápio e somente uma visita não é suficiente para explorar toda a abrangência de pratos da casa. Sashimis especiais, tartares, ceviches e carpaccios são preparados com diversos frutos do mar: salmão, atum, robalo, pargo, sardinha, buri, vieira, lagostim, polvo, enguia e até ovas de ouriço. Mais de 80 pequenas porções de petiscos frios, 15 opções de entradas quentes e 13 pratos principais asiáticos.

Sugiro começar pelo Shashimi Taika, que são fatias variadas de peixe cru selecionados pelo

chef de acordo com as melhores opções do dia. Meu pedido de 8 fatias (R\$ 48) teve vieiras com ovas de salmão, sardinha marinada, buri (peixe rosa), camarão, robalo (peixe branco), salmão e polvo. Para o pessoal que não gosta de crus, pedimos o Siri Croc (R\$ 15), dois bolinhos de siri com recheio cremoso de shimeji sobre molho spicy, delicioso. E, ainda para que não come peixe, nem cru nem cozido, tem o Taika Spring Roll (R\$ 35) – 6 rolinhos primavera vietnamitas recheados de panceta.

Mais uma tarefa difícil é escolher dentre as tentadoras opções de prato principal. Experimentei o Walnuts Shrimp (R\$ 65), que vem com camarões salteados em wok com nozes caramelizadas, e o Asian Pork Rib (R\$ 49) – costelinha de porco assada em baixa temperatura, selada ao molho agri-doce acompanhada de arroz de basmati com ovo e puxado no wok. Ótimas opções.

As duas sobremesas que provei me encantaram, tanto pela apresentação quanto pelo delicado sabor, suavidade e pouco doce! São elas: Yuzu Mango Ravioli (R\$ 26) – escalopinho de manga recheado com creme de Yuzu, servido com sorbet de limão e chocolate branco com crocante de sembei – e Taika Chocolate Cake (R\$ 26) – bolo de castanha do Pará com chocolate belga meio amargo, servido com litchia recheada com chocolate branco, morango ao perfume de whisky Gold Label e sorbet de framboesa. Já quero voltar!

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



**Na web** Quer saber mais?  
 facebook.com/Taika-Izakaya  
 Instagram: @taikaizakaya



Shashimi Taika

### Detalhes

Horários: segunda a sexta, das 18h à 0h; sábado e domingo, das 12h à 0h  
 Capacidade: 80 lugares, incluindo a varanda  
 Inaugurado em setembro de 2015  
 Taxa de rolha: 70 reais  
 Carta de vinhos: 30 rótulos  
 Carta de sakés: 15 rótulos  
 Desconto com Duo Gourmet: 2ª, 3ª, 4ª e domingo no jantar; sábado e domingo no almoço

### Onde

Chef Pedro Noda  
 Especialidade: Comida Asiática  
 Endereço: Praça Juvenal de Melo Senra, 383 (Lagoa Seca) – Belvedere  
 Telefone: (31) 2127-1818



Walnuts Shrimp



Taika Spring Roll



Yuzu Mango Ravioli



Siri Croc

**DEGUSTAÇÃO DE QUEIJOS E CERVEJAS**  
 Mais uma degustação harmonizada de queijos mineiros artesanais e cervejas especiais com o jornalista gastronômico Eduardo Girão acontece no dia 23 deste mês, terça-feira, às 20h, no Svårten Mugg. Em parceria com a importadora Casa Flora, a experiência sairá por R\$ 100. Serão apresentados cinco queijos perfeitamente maturados, cinco cervejas estrangeiras e uma surpresa que é segredo de Estado. Informações e inscrições: (31) 99205-7206 e eduardotristaogirao@gmail.com.

**CONFECIÃO 10 ANOS**  
 A Confraria Feminina de Cerveja comemora 10 anos no dia 27/05, das 13h às 19h, na Casa Pampulha. A festa all inclusive terá a participação de aproximadamente 50 cervejarias e 25 bares e restaurantes. No total, serão mais de 100 rótulos e pratos que incluem comida mineira, italiana, alemã e contemporânea. Ingressos à venda pelo e-mail confrariafemininadecerveja@gmail.com.

**NOITE SERESTEIRA EM PROL DA CAPE**  
 No dia 25, acontece a segunda edição da Noite Seresteira em prol da Casa de

Acolhida Padre Eustáquio, com grande variedade de comida de buteco preparada pelo restaurante Restaurante Dona Lucinha, a partir das 20h. O ingresso será vendido pelo valor de R\$ 140 e a renda será revertida para a CAPE. O trabalho da Casa de Acolhida Padre Eustáquio é referência quando o assunto é carinho e amenização das dores durante o tratamento do câncer infantojuvenil. Vendas: (31) 3401-8000, com Mônica Araújo ou Izabela Angelo.

**MINAS DE CABO A RABO**  
 Neste sábado, 20 de maio, ocorre, na cidade de Taiobeiras, norte de Minas, a terceira etapa do projeto Minas de Cabo a Rabo, encabeçado pelo chef de cozinha do restaurante Xapuri, Flávio Trombino. Uma comitiva de chefs fez uma expedição pelo Espinhaço, com pesquisas sobre os ingredientes e a culinária local. Após um laboratório gastronômico, os pratos elaborados serão oficialmente apresentados neste sábado, durante a Feira Regional do Alto Rio Pardo. O mixologista Filipe Brasil comandará a harmonização com as cachaças. A quarta etapa está marcada para junho e será no Xapuri.



Telefone: (31) 98484-9899 - E-mail: alvesdani1@hotmail.com  
 bolo.danielaguimaraes bolod