



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Rocka Beach Lounge, em Búzios

**COZINHA mediterrânea e contemporânea  
de excelência com vista para o mar**

Sempre que vou a Búzios reservo um dia especial para desfrutar da Praia Brava, relaxar nos colchões do Rocka, provar novidades e clássicos do chef Gustavo Rinkevich.

Já faz 15 anos que o cozinheiro argentino instalou-se de frente para o mar para servir pratos de alta gastronomia baseados em produtos locais. Ano passado a revista veja Comer & Beber premiou restaurantes na inédita categoria “Vale a Viagem”, na qual o Rocka foi o vencedor da praia e o Angá foi o eleito da serra, em Petrópolis. Estive em ambos este mês e afirmo, com forte convicção, que realmente valem a viagem.

Adoro começar pela tábua de charcutarias artesanais La Choriceria com salames, copa lombo, pastrami de língua, lomo curado, todos feitos na casa e queijos brasileiros de cabra e Catauá (R\$147). O maravilhoso homus de beterraba é decorado com mini vegetais orgânicos em conserva, ovo de codorna (R\$57), uma

delicadeza que explode na boca.

A melhor novidade do menu de inverno desse ano é o jiló em tempura, finíssima e crocante, com coalhada e melão de roma, deliciosa combinação de amargor, acidez, dulçor (R\$46). Depois das entradas, sugiro subir para as mesas do deck para continuar o delongado almoço.

Dos pratos principais escolhi dessa vez o arroz meloso cheio de sabor, com vôngoles nativos e polvo (R\$189). Finalizei com creme brulee de capim limão e sorvete de frutas vermelhas, cítrico e refrescante (R\$32).

Na carta de drinks autorais há dois que são feitos com vermute da casa, um com pitanga e Bourbon (R\$46) e o outro com morango e tônica (R\$46), nem sei dizer qual é o melhor.

**Mais experiências gastronômicas no  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)**



Rocka Beach Lounge fica em Búzios (RJ)



American Pitanga e Rocka Vermute



Arroz meloso com polvo grelhado e vôngoles nativos



Charcutarias artesanais La Choriceria e queijos brasileiros



Homus de beterraba e pickles de mini vegetais orgânicos



Jiló em tempura com coalhada e melão de roma

## 01 / A Galeria

Victoria Teles há poucos meses entrou para a chefia do restaurante do hotel Insólito Hotel Boutique & Spa e elaborou um menu que mescla culturas do Brasil, Espanha, França, Itália e Japão. Fiquei impactada com a potência de sabor do gyoza do mar recheado de lula e camarão, com chilli crisp e molho ponzu (R\$54). Leve e elegante, o cruudo de peixe do dia foi feito com Namorado marinado no limão, água de coco, pimenta, coentro, servido com sorbet de avocado e chips de raízes (R\$74). Os camarões grelhados vêm com uma suave espuma de aipim, farofa cítrica, palmito pupunha e um toque de curry (R\$119). Indico de sobremesa a choux recheada com creme de baunilha, geleia de mirtilo e sorvete de milho verde (R\$48). O fim de tarde é muito agradável, com vista para a praia da Ferradura.



Chef Victoria Teles, de A Galeria

## 02 / Bar da Tia Chica

Enraizado na Praia de João Fernandinho desde 1984, os pescados são limpos na hora e vão diretamente para a brasa, temperado com ervas para serem servidos com arroz, batata e salada. O que encanta no bar da Tia Chica é a simplicidade e frescor dos peixes, exibidos pela Val. “Nossa proposta é servir o peixe sem espinha, abrimos pela barriga e retiramos inclusive a fileira fina de espinhos. A Achova (R\$150/kg) em textura é bem suculenta, porém, das opções que tenho hoje é a que tem mais sabor forte de peixe e sua carne tem coloração acinzentada. Se o cliente prefere um peixe mais leve, de textura mais molinha temos o Namorado e o Cherne, ambos com uma suave gordura (R\$170/kg). Já o Pargo, como é um peixe mais magro, não tem tanta suculência e tem textura mais firme”, explica enquanto pesa, dá o preço e mostra detalhes importantes como o brilho dos olhos e a vermelhidão das guelras. Enquanto espera o preparo do peixe sugiro uma porção de bolinho de bacalhau, bem cremoso por dentro (R\$50 com 12).



Val do Bar da Tia Chica

## 03 / Angá Ateliê Culinário

Em meio a um jardim repleto de plantas e flores que adentram o pequeno restaurante, Lydia Gonzalez se conectou com sua terra natal para servir exclusivamente um memorável menu degustação de seis etapas (R\$310) aos finais de semana. Trata-se de uma cozinha de produto que acompanha as estações com foco no que tem de mais fresco no mercado. Já no couvert fiquei admirada pelo patê de fígado noisette, que tem textura de chantilly de tão aerado. A conserva de jiló com banana passa é um clássico fixo da casa, espetacular. Queijo de ovelha Val Di Fiemme, manteiga queimada e o premiado azeite Borriello são outras iguarias para passar nos pães de fermentação natural – focaccia, pão de canela e polvilho com grãos. Em uma inusitada combinação de peixe e torresmo, o Albacora foi servido em fatias cruas com tangerina, pimenta de cheiro, katsuobushi, folhas de moringa, pururuca e farinha pubada - amei. Cogumelo, pinhão e acelga se apresentam soltos no prato para serem integrados à massa aberta Fazzoletti. Desmanchava no garfo a costela com mariola em cima da macia mandioca cozida. Sorbet de limão galego e suspiro com pétalas de rosa mariquinha limpam o paladar para o surpreendente manjar de Funghi com cacau cabruca da Bahia e quebra-queixo.



Albacora, torresmo e farinha pubada

## 04 / Pleno Peverella Marzarotto

Bisneta de vitivinicultores, Janaína Massarotto é enóloga e proprietária da vinícola Marzarotto fundada em 2017, hoje sediada em Nova Pádua (RS). Desenvolveu uma linha autoral com 12 rótulos produzidos com uvas criteriosamente escolhidas em vinhedos da Serra Gaúcha, Campos de Cima da Serra e Serra do Sudeste. A Peverella foi a primeira uva branca vinda da Itália para o Brasil, esteve esquecida e agora está em evidência no mercado de pequenos produtores. O Pleno Peverella 2023 é produzido com uvas de cultivo protegido, onde a cobertura plástica das vinhas propicia controle de danos por adversidades climáticas sobre a produção e maturação dos cachos, o que resulta na redução do uso de fungicidas em 70%. Com suave picância, encontramos aromas de frutas e flores brancas. (R\$170 na carta de vinhos do Angá Ateliê Culinário) #comprevinhogaúcho.



Pleno Peverella Marzarotto