



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Andanças no Rio de Janeiro

NA Cidade Maravilhosa, três restaurantes que precisam estar no seu roteiro gastronômico

Pescados, frutos do mar, carne de boi ou de porco. Drinks saborosos e sobremesas elegantíssimas. Tem gosto para todos em três restaurantes que fui conferir nas minhas andanças pelo Rio de Janeiro. **Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br**

OCYÁ ILHA

Gerônimo Athuel é pescador, mergulhador e cozinheiro. Aplica técnicas de dry aged e charcutaria em peixes com foco na sustentabilidade. Através do método milenar japonês ikejime, perfura um ponto preciso atrás e acima dos olhos do peixe pra que o cérebro seja paralisado em um processo indolor que mantém os órgãos ativos, e assim consegue manter o frescor da carne por mais tempo.

Chegar ao Ocyá é uma diversão à parte, pois você precisa pegar um barquinho, que sai de três pontos rumo à Ilha Primeira. A câmara de maturação fica exposta no salão e os peixes são elevados a um alto nível de sabor. Três pratos que considero absolutamente imperdíveis são o colar de peixe maturado com caramelo picante e molho cremoso de vinho branco com siracha e toque de shoyu (R\$56), o pastel de ovas com bacon de peixe e queijo (R\$38, três unidades) e a linguça de peixe artesanal defumada, feita com redanho suíno, acebolada na brasa com geleia de pimenta da casa (R\$46).

Ainda nos petiscos indico a croqueta de peixe defumado com aioli de limão (R\$39, quatro unidades) e aquele peixinho frito crocante com molho da casa (R\$48). Dos principais tem um polvo super macio na brasa com arroz cremoso de tomate assado e farofa panko de manjeriço (R\$165). As duas sobremesas tem passagem pelo forno a lenha, o crumble de laranja que vai no sorvete de chocolate (R\$32) e o maravilhoso bolo de coco molhadinho e gelado com creme anglaise de capim santo, doce de leite argentino e sal maldon (R\$29).

OSEILLE

Thomas Troisgras segue os passos de seu bisavô Pierre Troisgras, um dos criadores da nouvelle cuisine, e entrega pratos de extrema leveza e delicadeza em um menu degustação de sete pratos (R\$650) ou cinco (R\$490) para apenas 16 pessoas no jantar ao redor do balcão que contorna a cozinha aberta. O Oseille foi inaugurado há cinco meses no andar de cima da casa onde também funciona seu outro restaurante, o Toto, no bairro Ipanema. Como amuse-bouche, ostras de Santa Catarina, uma ao vinagrete mignonette, clássico francês com cebola roxa, vinagre branco e pimenta branca e outra no estilo brasileiro no tucupi, pimenta de cheiro e limão. Antes dos pratos ainda tem dois snacks, um crocante de alga com tartar de tomate e uma finíssima cestinha com beterraba assada, chocolate salgado e kefir.

Da espessura e formato de uma fita, o nabo cobre as vieiras embebidas em kombucha de café, feita na casa. Em perfeito cozimento a cavaquinho tenra por dentro com marcas tostadas por fora se juntava ao delicioso beurre blanc, couve kale, brócolis e repolho roxo. Três tortellinis recheados dos tubérculos batata doce roxa, laranja e baroa foram servidos com caldo de cebola tostada e óleo de sichuan. O suculento peixe Olho de Cão acompanhou palmito, bottarga e espuma de coco. A coxa de galinha d'angola repousa sobre cogumelos cardoncelo ao molho de vinagre fricassê. Mais um ponto perfeito no Denver Steak da Guidara com um excelente aligot e espuma de bearnaise. Surpreende a combinação de chocolate com cogumelos Paris em duas texturas, lâminas frescas e aerado como chantilly na sobremesa que se completa com sorvete de baunilha e suspiro – suspiroi.

KATZ-SU

Bruno Katz esbanja potência de sabor em seus pratos. Há três meses abriu mais um boteco, agora asiático, localizado no bairro Jardim Botânico, depois do sucesso com a comida raiz do Chanchada em Botafogo e dos pratos contemporâneos do gastrobar Nosso, em Ipanema.

Inacreditável a crocância da couve flor (R\$37), empanada com farinha de trigo, água com gás gelada, fécula de batata, amido de milho, parecia um biscoito. A tãmpora do milho é outro show, porém macia por dentro com molho agridoce, mel e pimenta sichuan (R\$29). Pedi até colher para não perder nenhuma gota do leite de tigre de kimchi com crocante de quinoa, cebola roxa, pimenta dedo de moça que envolvia o sashimi de peixe branco Namorado (R\$39). Continuei em delírio com o atum no molho de ostra, shoyu, shitake, gotas de tempura, cebolinha, chilli oil (R\$42). Para acalmar as papilas aguçadas fomos de Missô Shoyu Ramen (R\$61) com aquele caldo da fortuna que abriga macarrão, copa lombo braseado, ovo ajitama, algas nori, bok choy, cogumelos, moyashi, gergelins, cebolinha. Tem pimenta até nos sorvetes artesanais da casa de morango e de goiaba. Achei sensacional acrescentar gochujan às frutas.

O espetáculo continua nos drinks, bem equilibrados e refrescantes, sempre com o imprescindível limão. Adorei o Chá do Barba (R\$24) a base de rum e chá preto. O Sensei Sour (R\$26) mescla rum ouro e saque premium com calda de yuzu e gengibre. No whisky tem o Monte Fuji (R\$26) que leva calda de melão e o Nipo Smash (R\$26) feito com calda de nori, matchá e hortelã.

FOTOS / Léa Araújo



Linguça de peixe artesanal



Cavaquinho ao beurre blanc



Atum no molho de ostra, shoyu, shitake, gotas de tempura



Colar de peixe maturado



Cogumelo Paris fresco, chantilly de cogumelo, sorvete de baunilha, crumble de chocolate e suspiroi



Sashimi ao leite de tigre de kimchi com crocante de quinoa

01 / JÔ Syrah 2023, na Fazenda Joana

Grande honra poder provar a primeira safra de um vinhedo carioca que conheci ano passado em Bemposta. Ao contrário do que se espera da potente uva Syrah, principalmente de uma planta jovem, onde os taninos duros prevaleceriam, o JÔ Syrah 2023 está macio, fácil de beber e bem elegante. Percebemos corpo médio, frutas vermelhas frescas e acidez equilibrada. “Nosso vinhedo é muito pequeno, de propósito, temos apenas um hectare. Queremos ter o máximo de cuidado com as plantas para obter a melhor uva possível. A primeira safra foi um teste que rendeu 200 garrafas das variedades Syrah e Sauvignon Blanc. Esse ano a previsão de um aumento de 10 vezes na produção e chegaremos a 4.000 garrafas”, orgulha-se Alexandre Lima, um dos proprietários da Fazenda Joana. O acompanhamento e vinificação são feitos pela Vitacea Enológica, empresa líder na implantação de novos projetos vitícolas voltados à elaboração de vinhos finos através da técnica da dupla poda. Além da plantação de uvas viníferas há produção de cervejas e laticínios em pequena escala para que os hóspedes possam usufruir de experiências exclusivas a partir da conexão com o interior. Reservas: (21) 99274-9450 / @fazendaJoana.



JÔ Syrah 2023 é produzido na Fazenda Joana