



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

BRUNA Martins abre seu terceiro restaurante, com inspiração espanhola e Jerez em taças

Tapas e pintxos é o nome que se dá a pequenas porções de comidas na Espanha, deliciosidades para serem petiscadas antes do prato principal ou quem sabe a noite toda. Com toda sua criatividade e talento, a chef Bruna Martins acaba de inaugurar uma casa na Savassi com amplo salão, rodeado por um balcão, para servir pratos de influência espanhola.

O cardápio está uma perdição, daqueles que dá vontade de pedir tudo. Vinte e oito opções de tapas e pintxos frios e quentes são servidas em pequenas quantidades, ótimo para experimentar uma boa variedade de petiscos.

Comece pelo húmus de pistache com mortadela artesanal e pão da casa (R\$45). As ovas de salmão ikura deram um toque especial às finas lâminas de rosbife (R\$65) e também para o pintxo de atum fresco servido com ovo de codorna confit no brioche crocante temperado com kewpie, a maionese japonesa (R\$40, 2 unidades).

Meu preferido das entradinhas frias foi o tartar de lula, boursin e guaca servido em uma finíssima tartelete (R\$35, 2 unidades). Dos quentes, delirei com o alho poró no forno a carvão, fonduta de catupiry e crumble de cebola (R\$55). A croqueta de jamon com kimchi e parma (R\$40, 2 unidades) também está imperdível, com aquela fina casquinha e recheio derretendo. Continuamos na onda de compartilhar com um dos pratos principais, o saboroso arroz de costela socarrat com assado de tira (R\$95). Há

muito ainda para ser explorado no menu.

Para uma completa imersão na cultura gastronômica espanhola divirta-se com as taças de Jerez nos mais variados estilos. A Delgado Zuleta se apresenta como a vinícola mais antiga na região de Jerez e a segunda mais antiga da Espanha. Seus vinhedos se beneficiam da umidade e dos ventos do Atlântico, além dos solos de albariza, capazes de reter a umidade da chuva para o longo e quente verão, que representam outro fator único para a produção do Jerez.

O Fino Delgado Zuleta (R\$38 a dose de 120ml) tem corpo leve e deliciosas notas salinas. Sua complexidade gustativa é proveniente da peculiar película esbranquiçada de leveduras, chamada véu, que se desenvolve naturalmente sob o vinho dentro das barricas.

Já o Oloroso Delgado Zuleta (R\$15 a dose de 50ml) esbanja elegantes notas oxidativas e acastanhadas. Palo Cortado é um estilo raro de Jerez que inicia seu envelhecimento biológico (sob véu de flor) e depois passa para oxidativo, de alta qualidade.

O Monteagudo Palo Cortado Delgado Zuleta (R\$50 a dose de 50ml) envelhece durante 12 em tonéis de carvalho, um delírio de aromas e sabores.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01 / Bar Padrin

Os primos Daniel e Thiago Tassi decidiram abrir um bar em homenagem ao padrinho do Daniel, pai de Thiago. Com mais dois cozinheiros desembolam pratos carregados de sabor, que parecem simples, porém requerem técnica e horas de pré-preparo. O cardápio é enxuto, tem onze pratos para compartilhar, que já foram revisados três vezes



Moela de Pato

desde a abertura em fevereiro desse ano. A moela de pato brilha no menu desde o início (R\$38,90) e nunca deveria sair, a meu ver. Extremamente macia, passa por 12 horas de cocção em sous vide, envolvida por uma colagenosa demi glace com temperos orientais como molho de ostras e shoyu. Mais um prato que precisa fixar para sempre no cardápio é o quiabo com cogumelo (R\$36,90), salteados em um caldo de legumes extremamente saboroso, com a crocância da semente de abóbora e farofa de pão por cima. Peça um sourdough (R\$9), pão de fermentação natural para não perder nenhuma gota desse prato caldoso. Nem a batata frita é banal, leva queijo canastra 90 dias e furikake, peça e vície (R\$38,90). Esse maravilhoso canastra é ralado também em abundância na berinjela inteira defumada na grelha, empanada e frita, que vem na textura de um babaganoush deitada sobre um delicioso pomodoro (R\$38,90). Adorei o drink Caju Amigo (R\$29,90) com cachaça envelhecida, suco de caju, gengibre e cravo.

02 / Laroche Pâtisserie Crêperie

Desde 2017 o francês Florian Laroche oferece os típicos doces e crepes típicos de seu país na Savassi. A loja já funcionou na Rua Paraíba e em dois números da Rua Sergipe. Já conheço quase a totalidade do cardápio de onze sobremesas e onze crepes salgados, de nomes que nos levam a Paris. São bem suculentos, tanto o de frango desfiado, “La Montparnasse” (R\$27) como o de carne seca, “La Conciergerie” (R\$32) e valem por uma refeição. Para completar, é indispensável provar as maravilhas de uma autêntica confeitaria francesa. Pura leveza o Fraisier (R\$20), a tortinha de morangos frescos e baunilha de Madagascar feita com o pão de ló francês génoise. O éclair é como se fosse a nossa bomba, recheado de um creme nos sabores baunilha, chocolate ou pistache, que foi minha escolha da vez (R\$13), também levíssimo – desmancha na boca.



Florian Laroche

Gata Gorda

FOTOS / Léa Araújo



Chef Bruna Martins



Rosbife de filé, aguachile, ervas e ikura



Brioche, atum fresco, kewpie, ovo de codorna confit e ikura



Croquetas de jamon, kimchi e parma



Empadinha, tartar de lula, boursin e guaca

03 / Um ano da Liber Wines

Em comemoração ao seu primeiro aniversário de loja física, a Liber Wines preparou três eventos especiais: dois jantares harmonizados (R\$350) e uma feira de vinhos (R\$190). No dia 3 de dezembro, seis vinhos da vinícola chilena Carter Mollenhauer elaborados com as uvas Semillion, País, Petit Verdot e Cinsault acompanharão o menu de três pratos. Localizados na D.O. do Maule, os vinhedos são cultivados sem agroquímicos sintéticos e a intervenção do mosto é mínima, com foco em fermentações nativas. O casal de enólogos Edgar Carter e Karine Mollenhauer recebeu o prêmio de vinícola revelação do Guia Descorchados 2023. O outro jantar será no dia 5 de dezembro regado a seis vinhos mendocinos da vinícola Anaia Wines e as tradicionais uvas Sauvignon Blanc, Malbec, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. A videiras se localizam no distrito de Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza, uma das regiões mais prestigiosas, berço de grandes vinhos icônicos da vitivinicultura Argentina. Já a feira de vinhos será realizada dia 4 de dezembro, das 17h às 21h com degustação de mais de 80 rótulos sob orientação dos sommeliers da Liber e a presença especial dos produtores das vinícolas Anaia Wines e Carter Mollenhauer, prontos para compartilhar histórias e dicas sobre cada vinho. Participe dos três eventos por R\$700. Mais informações e ingressos: www.liberwines.com.br/m/ aniversario-liber