



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

CASARÃO histórico reúne boa gastronomia e atmosfera acolhedora

Iolanda e Philippe realizaram o sonho de abrir um restaurante aconchegante e moderno com pratos que atendam a todos os gostos. O casal adquiriu uma antiga casa do bairro Floresta e juntos planejaram a reforma, sendo a própria moradia no andar de cima e o restaurante no andar de baixo. A empresária cuidou de cada detalhe, inclusive participou da customização da parede do bar, estilizada com papel alumínio - ficou bem interessante. Obras de arte do artista Pedro Mazzinghi decoram os ambientes e estão todas disponíveis para venda.

Inicialmente, contrataram o chef Pedro Melo para desenvolver as ideias do cardápio e hoje quem comanda a cozinha é Amanda Ferreira, que trabalhou no Cozinha Tupis ao lado do consultor. Mesmo enxuto, o cardápio vai além dos pratos carnívoros e oferece opções veganas, vegetarianas, sem glúten, sem lactose, desde a entrada, principal e sobremesa.

As entradas são fartas, ideais para serem compartilhadas. Destaque para a crocante acelga na brasa (R\$36) coberta por um delicioso creme de castanha de caju e uma generosa camada de Grana dos Laura, queijo produzido em Passa Quatro/MG, inspirado no Parmesão. Picles de semente de mostarda e de picles de cebola dão uma acidez especial ao prato vegetariano. Para os que não dispensam carne, o lagarto braseado é uma ótima opção, com maionese de anchovas e alcaparras (R\$55). A famosa burrata fresca de búfala do Vincenzo é servida com tomates em diferentes cores e formatos, farofa de pão com maracujá, melaço de balsâmico e picles de uva verde (R\$69). daquelas friturinhas sequinhas, a croqueta de cupim (R\$49) e o croquete de milho defumado (R\$38) recheado com queijo cuesta azul da Fazenda Pardiniho/SP valem a pena,

ambos com um toque sutil de pimenta. Guiozas (R\$55) de porco ou de cogumelos são cobertos por uma fina telha, com molho teriyaki de tucupi à parte. As queridas batatas fritas passam por um processo de fermentação de um a dois dias em solução salina para que fiquem bem crocantes por dentro (R\$35).

Depois da maratona de provar todas as entradas, que poderiam muito bem compor uma refeição completa e deliciosa, passamos para a degustação dos principais. Fui conquistada pelo espesso molho de dendê que acompanha o surubim (R\$89), peixe do dia, e também o palmito pupunha na brasa (R\$69), ambos guarnecidos de purê de banana da terra e farofa de coco queimado. O fettuccine artesanal do Pichita Lanna apresenta-se em versão vegetariana com creme de abóbora e mussarela fresca de búfala (R\$69) ou com filé mignon de porco (R\$75), muito macio com um saboroso molho roti e crocante de couve kale. Inclusive são novidades do menu. O arroz de pato (R\$89) vem com ovo perfeito e maionese de gochujang e o bife de chorizo (R\$89) tem o toque da brasa, acompanhado de salada de ervas e purê de batata bem lisinho. Ao final, não perca a mousse de chocolate amargo com flor de sal e azeite de laranja, que fez toda a diferença da sobremesa (R\$35).

Iolanda foi a responsável por elaborar a carta de drinks e conta que “foram criados em diferentes épocas da minha vida. Eu fiz um cardápio enxuto com cinco coquetéis autorais e cinco clássicos. A degustação com todos os autorais recebeu o nome “Nós 5”, em homenagem a um grupo de amigas da minha mãe.” Apresentados em versões menores (R\$71), equivalem em quantidade a dois drinks e meio. É a melhor maneira de explorar os drinks autorais da casa, sendo dois à base de cachaça e dois de gin. Dos clássicos,



Surubim, dendê, banana da terra e coco queimado



Lagarto braseado, anchovas e alcaparras



Mousse de chocolate amargo, flor de sal e



Burrata fresca de búfala com tomates



Filé mignon de porco ao roti, fettuccine artesanal e kale



Degustação de drinks Nós 5

provei o Negroni Sbagliato (R\$37), que leva espumante e equilibra o amargor do coquetel, estava muito bem executado.

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

Conde D’Ervideira Branco, vinho submerso nas águas

Baixa luminosidade, temperatura estável e umidade controlada são condições ideais de armazenamento de vinhos em longo prazo, no intuito de preservar suas características organolépticas como sabor, aroma e cor. Posto isso, acredita-se que o fundo dos lagos e mares oferecem ambiente propício para deixar o vinho em repouso, longe da luz solar. O contato constante com a água não deixa a rolha ressecar, além da alta pressão das profundezas que influencia positivamente a micro-oxigenação através da rolha e a consequente evolução dos sabores do vinho. A vinícola portuguesa Ervideira adota a técnica de submersão para o Conde D’Ervideira Branco, da variedade Antão Vaz, que permanece por 8 meses a 30 metros de profundidade no lago Alqueva, no Alentejo, após estagiar 6 meses em carvalho húgaro de primeiro uso. Mostrou-se um vinho aveludado, untuoso com as típicas notas de frutas tropicais clássicas da Antão Vaz em evidência. Harmonizou muito bem com a fonduta de camarão e gremolata de pinoli, uma das etapas do jantar servido pelo Renato Quintino após o concerto “Trio de Sopros” exibido pelos os músicos da Orquestra Filarmônica: Renata Xavier na flauta, Alexandre Barro no oboé e Adolfo Caberizo no fagote.



Conde D’Ervideira Branco

Mudanças no Florestal

Últimos dias para desfrutar do cardápio do Florestal, que passará por uma transformação radical a partir do dia 12 de novembro. Alguns dos campeões de venda, como a couve-flor frita lambuzada (R\$55), o ceviche de peixe com manga (R\$65) e o vinagrete de churrasco de milho com maionese de abacate e doritão da casa (R\$55) devem permanecer, porém em um novo formato. Fiquei contente em ver que o jiló espalmado com creme de castanha fermentada (R\$55) e o salpicão de palmito defumado (R\$65) também não constam na lista do adeus. Cada um desses pratos mencionados tem o toque especial e criativo da chef Bruna Martins, que certamente vai nos surpreender com as novidades que entrarão em cena. Haverá também uma ampliação do horário de funcionamento, com almoço de quarta a domingo.



Couve-flor frita lambuzada

Aniversário do Bar Pirex

Após passarem pelo congresso Gastronomika em San Sebastian, Caio Soter, Vitor Velloso e Rubens Catarina bolaram um cardápio inspirado nos sabores do norte da Espanha, em comemoração ao terceiro ano do Bar Pirex. O vermute, bebida à base de vinho infusionado em ervas entrou não só na composição dos coquetéis (R\$35) como também serviu de recheio, em consistência de gel, para as azeitonas (R\$24,80). Adorei a combinação do fígado e moela de frango com geléia de figo, uma ótima terrine (R\$16,80) para passar no pão. Os maravilhosos cogumelos da Innat brilharam em diferentes tipos, feitos na brasa e servidos com gema de ovo molinha (R\$38,80). Entraram também no recheio do dadinho de tapioca com um toque de anchova (R\$ 38,60), delicioso. Receitas com dobradinha também são populares na Espanha, onde o prato é conhecido como “callos” e, geralmente, levam grão-de-bico em vez de feijão branco. Por lá a rabada é chamada de rabo de toro. Na festa do Pirex teve dobradinha com feijão branco (R\$32,80) e rabada com bochecha de porco na cerveja preta Caracu (R\$49,90).



3 anos do Pirex