

/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Novo Biroosca

FOTOS / Léa Araújo

A ESSÊNCIA mineira de Bruna Martins do Santa Tereza para o Lourdes

Comandado pela chef Bruna Martins, o Biroosca encerrou seu ciclo de 13 anos no bairro Santa Tereza, no final de 2025 e mudou-se para o Lourdes. A proposta é a mesma: culinária afetiva contemporânea e uma mistura de tradição mineira com toques autorais.

Novos pratos brilham no menu, ao lado de receitas que fizeram história. Nessa nova fase, o restaurante funciona também como armazém, com curadoria de produtos mineiros e itens de fabricação própria. O funcionamento contínuo permite um almoço tardio ou um lanche, com cardápio completo disponível de 12 às 23h de quarta a sábado.

Dentre as atuais criações da Bruna, o robalo com jus de porco, edamame, fregola e cogumelos (R\$130) está espetacular. A posta alta do nobre peixe se desfaz em lascas, regada por uma glaze densa e extremamente saborosa. Outra novidade é o churros

de polvilho com creme de queijo e paçoca de carne de sol (R\$55).

Adorei reviver a bochecha de porco com boursin e molho de ervas e amendoim (R\$78) e também a tostada de broa, que agora se apresenta com tartar de atum (R\$65).

Uma versão de tiramisù com cookie caseiro (R\$40) entrou para o cardápio, ao lado dos inesquecíveis eskibon mineiro e o canudinho de doce de leite com cocada.

A carta de vinhos — enxuta e certa — oferece rótulos selecionados como o Don Paulino Crianza, maturado em barrica por 14 meses. Bom vinho espanhol, cheio de especiarias que se somam aos sabores frutados primários no paladar.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Tostada de Broa com tartar de atum



Churros de polvilho com creme de queijo e paçoca de carne



Robalo, jus de porco, edamame, fregola e cogumelos



Bochecha de porco, boursin de molho de ervas e amendoim



Biroosca

01/Valdespino Vinã Macharnudo

A Valdespino é uma das bodegas mais antigas e prestigiadas de Jerez, na Espanha, com origens que remontam a 1264. Possui 186 hectares de vinhedos próprios e controla outros 220 hectares, garantindo controle total sobre a qualidade da uva Palomino. Macharnudo Alto é um dos vinhedos mais prestigiosos e elevados da região, situado a cerca de 135 metros acima do nível do mar, com forte influência do vento Poniente, proximidade com o mar e solo de albariza rico em giz, considerado o Grand Cru de Jerez. Ao contrário do Jerez “tradicional”, o Valdespino Vinã Macharnudo Barrel Fermented não recebe fortificação e mantém um teor alcoólico natural de cerca de 11% a 12,5%. Na vinificação, o mosto obtido sem qualquer pressão mecânica, fermenta espontaneamente de três a quatro meses em botas, onde se forma o aclamado e véu de flor, com estágio de seis meses sobre as suas lias. Adquire aromas intensos de amêndoas, nozes, limão além de notas minerais. Em boca apresenta uma acidez vibrante, salinidade, toques tostados e brioche, com final longo e fresco. Uma preciosidade disponível sob encomenda na Rex Bibendi por R\$404 pelo (31) 98623-0212.



Valdespino Vinã Macharnudo

02/Fuga

Sem se apegar a uma cultura gastronômica específica e cheia de criatividade e técnica, o chef Pedro Emílio Cunha se apresenta com simplicidade em seu recém aberto bar. “O Fuga nasce da proposta da gente atender como se estivéssemos em casa, tanto eu como meu sócio Nico. Pickles, escabeches, produzimos artesanalmente tudo aqui no bar. Inclusive o kimchi, que é um fermentado que já faço há bastante tempo, vai no recheio de uma das empanadas”. Realmente está imperdível a empanada recheada de humita com kimchi (R\$26 a dupla), deliciosamente cremosa e picante na medida. Para compartilhar, provei e aprovei o lagarto braseado com maionese de atum e alcaparras crocantes (R\$46). O toque especial da brasa se faz presente na vagem com cogumelos ao molho de tahine e praliné de sementes (R\$39). Vale a pena bebericar o vermute da casa (R\$26) e seguir para a cartas de drinks. Fomos felizes na indicação do Nico: dois coquetéis bem refrescantes, que levam refri de grapefruit. O Cynar Julep (R\$26) equilibra o herbáceo e o amargor. No Palomita (R\$35) a tequila é suavizada pelo suco de laranja. A carta de vinhos traz rótulos naturais e de mínima intervenção como o Cão Perdigueiro Laranjinha (R\$142).



Vitello Tonnato