

CRÍTICA / RESTAURANTE / MOSTEIRO

Tratamento a pão de ló

Por Cláudia Chaves
Especial para o Correio da Manhã

O Restaurante Mosteiro, na Rua São Bento, vê passar a história. Empresários, políticos, artistas, sempre ali se reuniram, com total discrição - pois suas mesas são distantes - para tomarem importantes decisões. Normalmente, abriam o almoço com as melhores empadas da cidade. Fomos lá conferir e continuam do mesmo jeito: imbatíveis. Frango, palmito e camarão, sem qualquer dessas invenções.

Fui com Reinaldo Paes Barreto, especialista em tudo que há de melhor e grande contador de histórias.

Frequentador habitual, se juntou a mim no croquete de alheira, linguiça de carne de caça e ave (meu embutido favorito).

Depois, comemos os principais à discrição, como dizem os franceses. Reinaldo pediu o Arroz de Polvo, com micro pedaços de polvo e encharcado do sabor do molusco, foi considerado pelo experimantado gourmand o melhor que comeu na vida.

A ousadia de uma Francesinha foi o que chegou à mesa. O sanduíche (fatias grossas de pão de forma, fiambre, linguiça, bife e queijo com o ovo estrelado no topo) chega acompanhado de batatas fritas. Chef Alfredo, que trabalhou em Portugal, apresentou a perfeição: o



Divulgação

Sem qualquer complicação, as empadas do Mosteiro respeitam a tradição e, por isso mesmo, são as melhores da cidade

ovo com a gema mole o suficiente para se misturar com o molho. Ah! O molho. Consistente, com todos os sabores dos temperos e o gosto da carne. Para comer de colher. E

assim o fizemos. Encerramos essa etapa com um pão de ló de Ovar que se juntou muito bem ao café.

A experiência foi tão boa que no dia 19 vamos repetir a dose, durante a segunda edição da Feira de Vinhos do Mosteiro. Serão sabores portugueses e Italianos regidos à quatro mãos pelos chef Alfredo Galhães e Arnaldo Pantani, do Il Piccolo Cucina Bar, outro restaurante do grupo Belmonte, capitaneado com coragem e acerto pelo cearense Antonio Rodrigues. Prova de vários rótulos, entradas, principais e sobremesas para se escolher as delícias portuguesas e italiana, tipo entre as duas meu coração balança. Não perdemos por nada.

SERVIÇO

MOSTEIRO

Rua São Bento, 13 - Centro
Segunda a sábado (11h às 22h) e domingos (11h às 16h)

Feira de Vinhos do Mosteiro:
19/10, das 11h30 às 17h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Novidades nikkei

Centro da cozinha Nikkei, a combinação das cozinhas japonesa e peruana, o Lima lança novos pratos. Dos petiscos, o Siri Andino, o Pulpo al Olivo e o Camarão Nikkei até a sobremesa Merengado de Maracujá, há também os Tiraditos de Salmão e Caprese (os crusos de peixe à moda peruana), o Arroz de Mar Clássico (foto - peixe, camarão, lula, polvo e temperos peruanos) e o Passeio Peruano (arroz com marisco, ceviche de peixe, lulas crocantes e causa de pulpo). As novidades saem da cozinha criativa de qualidade do chef Marco Espinoza.

Tomás Rangel/Divulgação



Tomás Rangel/Divulgação



Gulas & letras

Criado em 1984 no Leblon, o Gula Gula lança livro para celebrar seus 40 anos. A publicação reúne a história da casa, da fundação do primeiro restaurante até os desafios enfrentados pelo grupo na pandemia. E, é claro, revela 20 receitas de seu cardápio, entre as quais os clássicos paillard com fetuccini, salada frango ao pesto e torta de limão, além de novidades recentes do menu, como os pokes de atum e de salmão, o brownie recheado com doce de leite sem glúten e a tostex de queijo. Disponível nos restaurantes e nos site www.gulagula.com.br.

Divulgação



Para os mestres

A Don Casero reconhece o valor dos professores em nossa sociedade e criou uma linha especial de produtos para homenagear a quem devemos e que é decisivo na construção do futuro. As latas de Galletas de Doce de Leite (foto), uma com embalagem pintada com lápis, pincel, caderno, super colorida; a outra, com desenho de régua. As caixas de biscoitos amanteigado decorado em formato de vogais e colorido ou quadro de giz escrito "a - b - c" e caderno. E não poderia faltar o Livro Alfajor especial Dia do Professor. Venda nas lojas e no site www.domcasero.com.br.