

Gastronomia brasileira no alto

Por **Cláudia Chaves** Especial para o Correio da Manhã

Grandes restaurantes podem estar em hotéis, para atrair não hóspedes a desfrutar de ótima comida. Exatamente assim fez o Rio Othon Palace reinaugurar o Skylab, em sua cobertura. O novo menu é assinado pelo chef maranhense Rubens Gonzalo, com experiência internacional em hotelaria. Criativo e de forma bastante segura, é dedicado à gastronomia brasileira de produto, ingredientes regionais com técnicas contemporâneas

Fomos eu e Sergio Fonta, escritor, diretor e ator, um conhecedor dos segredos da culinária de primeira ordem. Sem medo de ser feliz, optamos pela proposta ousada do chef, o menu degustação de 10 etapas no jantar, que redundava em um enorme acerto, pois a mistura de ingredientes é um verdadeiro festim.

CRÍTICA / RESTAURANTE / SKYLAB

Alexander Landau/Divulgação



Vieira com caldo de tucupi, um hit da casa

O couvert é o pão da casa (sourdough), manteiga (aromatizada pelo chef), e marinada da casa. As entradas como o Boudin, foie, shitake e creme de cogumelo; tartar de wagyu, pão de mel na brasa e pickles de cebola e a abóbora com caldo de frango, tucupi e shitake. Os legumes assim como os braseamentos são de uma perfeição, que se saboreia olhando a praia urbana mais linda do mundo.

Os principais trazem os melhores do mar e as carnes nobres. As vieiras (nossas preferidas sempre) com texturas de couve flor; das melhores que experimentamos; o peixe fresco com creme de palmito e morilles, o fungo comestível; o wagyu (um dos quatro cortes japoneses, naturalmente entremeadada de gordura, que lhe dá um sabor inigualável) e bisque de lagosta; a lagosta com maionese de wasabi e maçã verde e o cordeiro com trufas negras e baroa com castanha. Sergio, expert em cordeiro, considerou impecável.

Para finalizar, uma surpreendente degustação de meles de abelhas nativas e queijos brasileiros, como pré-sobremesa, seguida por graviola, sorbet de castanha e pó de amêndoas. O serviço impecável de toda a equipe garantiu uma magnífica refeição.

SERVIÇO

SKYLAB

Rio Othon Palace (Av. Atlântica, 3264 – Copacabana)

Diariamente, das 12h às 16h e das 19h às 23h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Tradição de Reis II

O Café Cardin celebra a data da visita dos Três Reis Magos a Jesus com duas delícias. O Bolo de Reis é recheado com frutas cristalizadas, uva passas e uma medalha de São Bento, que promete trazer sorte para quem encontrá-la. A cobertura é de fondant, uva passas, damasco, frutas cristalizadas e nozes. A Rosca de Reis é preparada com pão de fermentação natural coberto com fondant, uva passas, damasco, frutas cristalizadas e nozes, recheada com uva passas e frutas cristalizadas e, claro, também uma medalha de São Bento.

Divulgação



Divulgação

Tradição de Reis

Neste 6 de janeiro é comemorado o Dia de Reis, a data perfeita para desmontar a decoração, fazer simpatia com romã e comer o bolo de reis em homenagem aos Reis Magos. Nas lojas do Talho Capixaba (Leblon, Gávea e Ipanema) são três opções: o tradicional Bolo de Reis - massa doce com frutas cristalizadas, seguindo a receita portuguesa; o Bolo Rainha - massa doce com frutas secas e uva passa e a Galette de Rois - massa folhada com recheio a base de amêndoas originária da França, com um brinde cerâmico. Os Bolos trazem a tradicional fava de brinde.



Divulgação

Novidades no Cantón

O Cantón, a primeira casa chifa do Brasil, do Chef peruano Marco Espinoza, está com novidades em suas unidades Copacabana e Rio Sul. Para começar Chan Bao, pãozinho ao vapor, com hambúrguer de linguiça, temperos orientais, chimichurri oriental e maionese apimentada com pickles. O Passeio Cantonês inclui Chijaukai/Cruyoc/Camarão ao curry e Lomen de carne, com arroz frito, broto de feijão e macarrão chinês; o Tappá traz frango, porco, pato e vegetais com ovo de codorna e molho cantonês, com arroz frito, broto de feijão e macarrão chinês. E Moon Cake para fechar.