

CRÍTICA / RESTAURANTE / DIMMI



O ogro que é rei!



Fotos/Divulgação

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Era uma vez, no século passado, uma lanchonete chamada Gordon's com os sanduíches mais incríveis: Diabólico, Angélico, Submarino. Pelo final dos anos 1980 desapareceu na poeira das ruas. Carente e saudosa, leio que, às terças-feiras, haveria um revival do Gordon's em Botafogo, comandado por um sujeito chamado Jimmy McManis, ou melhor, Jimmy Ogro. Um encontro definitivo que repito sempre em todas as suas casas.

Jimmy inaugura agora seu primeiro bar no Rio: o Dimmi. Um casarão lindo, na Rua Sorocoba. Decoração eclética. Dadá, vintage, contemporânea, objetos criativos, Jimmy é designer formado pela Faculdade da Cidade, e dos bons - que agora está em um perfeito cenário daqueles seriados bacanérrimos da Apple TV. Jimmy nasceu no Texas, filho de brasileira. A herança americana lhe dá total expertise em carnes de porco, com preparo imbatível.

Chegamos lá e vimos que o resultado do encontro dos sócios é capaz de misturar ótima comida, drinqueria, diversão e cerveja. Geladíssima. Além de Jimmy - BistrOgro, do Ogro Steaks, uma turma de peso da gastronomia e cultural da cidade encabeça o time de sócios da nova casa: Jonanthan Clavery, sócio do festival Rock the Mountain e Village; Sandro Rezende, produtor de festas como a Meu Black é Assim; Ulisses Vasco, ex-proprietário do pub Shenanigans e do Haus Bistrot; e Nelson Almeida, com 25 anos de experiência como restaurateur de casas de sucesso como Alcaparra, Photochart, Asparagus e Empório Santa Fé.

O cardápio é Jimmy total. A capacidade do chefe de misturar comida do fogo, fritura, molhos adocicados, pimenta, ecos de Minas com tex-mex chega a embaralhar as nossas escolhas. O cardápio, é claro, chega com a marca do Ogro. Era mesão com 10 pessoas, o que nos



Jimmy Ogro comemora o sucesso de sua nova casa, onde a carne de porco e a coquetelaria são destaques

permitiu percorrer as entradas, nossa opção e ainda aprender a receita de sour cream perfeita (fiz e deu certíssimo).

Torresmo de barriga com chutney de abacaxi picante; o Pork balls, croquetes de copa lombo defumado com bechamel e cream cheese com mostarda escura Croqueta de barbaço, com carne bovina desfiada com bechamel e cebolas o Pastel de pulled pork com barbecue

de Jim Beam; o Pastel surf & turf com camarão, catupiry, alho poró e bacon; o Pirulito de adulto, uma barriga suína enrolada, defumada e frita com chutney de abacaxi picante; o Parmegiana suíno aperitivo, um empanado com queijo e bacon com molho de tomate artesanal e a porção de Fritas com chili de porco, coalhada 'seca' e avocado salsa.

Há também opções vegetarianas, Macaxeira nevada com lâminas de aipim frito, azeite de pimenta calabresa, com parmesão ralado (o Jalapeño com queijo, empanadinhos de queijo com Jalapeño e a Berinjela frita com parmesão com bbq de Jim Beam. Ainda há os tacos que comemos com a mão e nos lambuzamos. Há sanduíches incríveis, todos com batatas fritas crocantes, como o Tudo Bacon Você (160g de blend suíno, maionese de bacon, queijo, picles de Jalapeño e cubos de bacon com barbecue de Jim Beam no brioche) e o Botasoho (160g de blend bovino, maionese de alhos assados, blue cheese, bacon, alface e tomate, no pão brioche).

Os drinques incríveis preparados pelo José Ronaldo, cardápio para os ogrinhos, pratos para dividir no fim de semana, rooftop, mesas na calçada e a presença do Jimmy, aquele quarterback que faz todos os touchdowns na cozinha.

Apesar do apelido, Jimmy é um rei no atendimento, sempre gentil. Contando, explicando e comandando os pratos que inventa para os quais, quem aprecia a boa cozinha, faz total reverência.

SERVIÇO

DIMMI

Rua Sorocoba, 585 - Botafogo
Segundas e terças (11h30 às 15h),
quartas (11h30 às 15h - 18h à 0h),
quintas: 11h30 às 15h - 18h às 1h),
sextas (11h30 às 15h - 18h às 2h),
sábados (11h30 às 2h) e domingos
(11h30 à 0h)

Reprodução Instagram