

Uma experiência para poucos

Restaurante brasileiro mais bem pontuado no World's 50 Best, o carioca Lasai combina ingredientes clássicos em menu degustação exclusivo que só atende 10 clientes por noite

Por Josimar Mello (Folhapress)

A premiação dos melhores restaurantes da América Latina de 2024 (promovido pela lista World's 50 Best não causou surpresa pelo vencedor - a parrilla Don-julio - já vencedora em 2020 e continuava ali na boca do gol. A novidade foi a lista dos brasileiros: pela primeira vez o melhor colocado do país foi o restaurante carioca Lasai (número sete no ranking total), do chef Rafa Costa e Silva.

Enquanto restaurantes investem fortunas (em reais e dólares) em promoção, o agora melhor restaurante brasileiro na lista chega ao posto sem ter nem sequer a habitual assessoria de imprensa (até meras fotos têm que ser pedidas direto ao chef).

Rafa Costa e Silva não corresponde ao perfil tão em voga do chef carismático, vaidoso, midiático. Ao contrário, parece sempre fechado e sisudo, compenetrado apenas em sua cozinha. Uma imagem que desde 2023 seus clientes podem ver de bem perto: depois de nove anos na casa de dois andares que havia inaugurado com sua mulher, Malena Cardiel, no bairro de Botafogo, ele se mudou para ali perto, mas num imóvel bem menor. Agora são servidos somente dez clientes por noite, num balcão onde a finalização dos pratos acontece a poucos centímetros dos comensais.

A biografia de Rafa poderia sugerir que sua cozinha fosse algo mais intrincada e difícil de assimilar. Afinal, antes de voltar ao Brasil ele passou quatro anos trabalhando (e chegando a braço direito do chef) em um dos restaurantes mais cultuados do mundo, o Margaritz, no país Basco, famoso pela culinária cerebral, conceitual de Andoni Aduriz.

Pois o Lasai não parece nada com isto. A obsessão técnica que Rafa trouxe de sua experiência foi colocada a serviço de uma cozinha de valores básicos. Seu investimento é nos ingredientes, obtidos majoritariamente nas redondezas Rio de Janeiro com produtores orgânicos familiares ou em seus dois sítios. Seu foco é nos sabores perfeitamente identificáveis em alquimias que surpreendem pela singela combinação de poucos mas poderosos elementos.

Os vegetais brilham no menu (que muda constantemente) - como exemplo, estão dois crocantes: um de araruta, salada verde com folha e ervas da horta e creme de limão, para comer como um sanduíche; e o de linhaça com diferentes tipos de beterrabas da horta e creme de ricota.

Legumes também compõem com protagonismo pratos de pescados (peixes pescados com linha, frutos do mar de fornecedores de confiança): vide o tempura de chuchu com barriga de atum nacional e vinagrete de pimenta dedo-de-moça;



O chef Rafa Costa e Silva prepara e finaliza seus pratos numa cozinha e balcão à vista dos clientes

o biscoito de polvilho com palmito cru e assado e vieira de Santa Catarina; e o aipim cozido na manteiga de garrafa com crocante de aipim, ovas de peixe curadas e folhas suculentas.

Numa refeição feita em novembro último, a sequência de pratos salgados foi arrematada com a copa-lombo de porco moura assada, o minúsculo pepino-melão e cebola fresca (ambos da horta), no caldo de cabeça de porco

As sobremesas também podem ser delicadas como caqui com erva-cidreira e pólen, ou crocante de iogurte com sorbet de lichia fresca e chocolate branco tostado.

Seguindo uma moda atual (que não me convence), os pães são servi-

dos no meio do menu, não no início - mas vale a espera, especialmente pelo diáfano brioche de mandioca com manteiga de semente de girasol e requieirão fresco.

O Lasai só funciona com reservas, e o serviço é todo realizado simultaneamente para os dez clientes. É uma sequência de aproximadamente 15 pratos (pequenos, nada de empanturrar), ao preço salgado de R\$ 1.250, fora as bebidas (mais R\$ 638) sabiamente harmonizadas pela sommelière Maíra Freire.

SERVIÇO

LASAI

Largo dos Leões 35, Humaitá
Reservas: www.lasai.com.br

Fotos/Divulgação

