

CRÍTICA / GASTRONOMIA / BOUTIQUE DO MAR

Um cantinho à beira mar

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

Vai-se andando preocupado, o calor que não acaba, sol que mudou, uma vontade de estar em uma praia, comer camarão frito, um bolinho de bacalhau, se sentir na Espanha, comer um arroz daqueles. Ou em Taormina.... Ai, encontramos a Boutique do Mar, longe do agitação encalorada do Baixo Gávea. Um bistrô de mar, com cerveja geladíssima, o suficiente para acomodar pequenos grupos, para conversas intermináveis. Estão lá Márcio Dantas, o chef, um carioca, morador do Horto, com horta em casa, criado e crescido nos melhores restaurantes espanhóis e sua mulher Rita Davi, chef confeiteira, mas que cuida de cada um como amigos de longa data. Márcio cuida do pei-

xe, da fritura, das misturas, dos acompanhamentos de forma absoluta criativa, entrega super diferenciada, o que chamamos de cozinha do mercado. A disponibilidade dos ingredientes é que dita o cardápio, mudado diariamente, escrito no quadro-negro. Fomos eu e Fernando, meu amigo dos equilíbrios, posto que é homeopata dos melhores. Uma sucessão de perfeições e delícias que Márcio foi nos servindo. Começamos com as ostras, vieiras, bolinhos de bacalhau. Pensamos em repetir infinitamente. Mas e a disposição? As ostras frescas servidas como se deve; apenas com o toque cítrico do limão. As vieiras grelhadas são macias por dentro e levemente caramelizadas por fora, com manteiga e ervas para destacar o sabor.



Divulgação

ração acompanhado por frutos do mar suculentos que complementam a experiência.

SERVIÇO
BOUTIQUE DO MAR
Praça Santos Dumont 6B
De quarta a domingo (12h às 18h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Sabor da estação

A Capri é a pizza sazonal mais leve e fresca que a Officina Local já fez. Levava abobrinha (agora grelhada na manteiga de sálvia), muçarela fior di latte da Fazenda Vermelha, queijo de cabra da Capril DeVille, hortelã e limão-siciliano e o premiado queijo Primeira Estação, da Tróço Bom Roceria, bem mais intenso que parmesão tradicional, com uma finalização especial com bottarga da Bottarga Gold –conhecida como o caviar brasileiro, que Guilardo Rocha, o pizzaiolo e fundador considera que há um umami especial.

Divulgação



Divulgação



Divulgação

Novos drinks

Este Carnaval, o Kinjo, restaurante nikkei do chef Marco Espinoza, em Copacabana, prepara uma experiência única para os amantes de drinks. De 26 de fevereiro a 23 de março, estará disponível uma Tábua de Degustação Especial de Carnaval com 4 drinks exclusivos (R\$ 69), inspirados em blocos carnavalescos, para você se divertir e celebrar a folia de um jeito especial. Cada drink, criado pelo barman da casa José Flores, traz uma explosão de sabores e uma homenagem às festas que embalam o Brasil, com muito sabor e diversão inclui o delicioso do cardápio.

Tapioca premium

A Tapi Tapioca & Açaí, marca carioca com 10 anos de vida e unidades no Rio e em São Paulo, crava sua 11ª unidade no coração da Tijuca, na Rua Uruguai. A novidade também é que agora os sucessos da rede poderão ser levados para casa, como a granola, a farofinha três castanhas brasileiras e a pipquinha de tapioca (apelido carinhoso da farinha de tapioca). Alegria pura para quem já conhece esses toppings do açaí do tipo especial (com maior concentração do fruto do que estamos acostumados aqui) e adoçado somente com melado de cana e banana.