

Inovação acertada no Centro

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Numa ruela, ao lado do Palácio Tiradentes, em um sobrado, ambiente totalmente século 19, está um oásis ao barulhos dos ônibus, às confusões das pessoas ansiosas: o Hachiko, uma verdadeira tradição em se comer ótimos peixes e fusions dos melhores. Para a experiência diferenciada, oferece no almoço e jantar o Festival de Gastronomia Fusion que é servido como um Menu Degustação.

No meio do calorão fomos lá para almoçar. E veio o primeiro bálsamo, a gentil presença de seu proprietário Mauricio Eskinasi que nos apresenta cada prato, sem com o sorriso simpaticíssimo. O menu degustação. E como faz de tempos em tempos oferece pratos novos, no que chama de Cozinha Contemporânea Fusion, com combinações

CRÍTICA / GASTRONOMIA / HACHIKO

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Tartar de vitelo com caramelo de missô e vinagrete de melão servido sobre chips de jilo?

equilibradas e muito criativas, com um resultado superior.

Dois pratos do italianíssimo Vitello que contam uma nova história e que funcionam divinamente. Vitello Tonato com molho picante, vinagrete de nira, cebolinha e castanha de caju, pipoca de alcaparra. Releitura que se aprofunda com Tartar de vitelo com caramelo de misso e vinagrete de melao na Chips de jilo.

O cordeiro, proteína de difícil cocção, se transforma no prato Arroz de cordeiro em leite de coco, vinagrete de funcho, tamaras e gema com os cinco sabores batendo palmas: doce, salgado, azedo, amargo. E o umami, o quinto sabor, que é o gosto saboroso e agradável. E no Hachiko Barra também se encontra a mesma qualidade.

Hachiko é o nome do lendário cachorro que ficou na estação de trem à espera do tutor que havia morrido. A fidelidade de sempre à fusão da Ásia com clássicos ocidentais, aos ceviches, sushis e sashimis são de peixes fresquíssimos é o resultado de uma cozinha original, até mesmo audaciosa, refresca o coração e a mente, que nos permite até a esquecer o calor.

SERVIÇO

HACHIKO

Centro: Travessa do Paço, 10 - Sobrado | De segunda a sábado (12h às 23h)

Barra da Ijuca: Av. Érico Veríssimo, 970 - Loja A - Jardim Oceânico | De terça a sexta (18h às 0h), sábados e domingos (12h às 0h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

O éclair do mês

Em formato alongado, com massa leve e crocante e bastante recheio, é uma unanimidade. O clássico doce de origem francesa, o éclair, que significa relâmpago é realmente uma explosão de sabores. A chef Millena Sá, rainha absoluta da doceria francesa, que comanda a Éclair Cafeteria e Bistrot do BarraShopping, acaba de lançar o “Éclair do Mês”. Março é a vez do Éclair de Chocolate com Pimenta (mousse de chocolate ao leite com pimenta). Os doces de Millena valem uma ida ao Barra Shopping. Mais do que deliciosos.

Denise Greco/Divulgação



Denise Greco/Divulgação



Xere(le)tando

O Xerelete Bar, do craque Bruno Katz, localizado na Orla Bardot, em Búzios, recebe a exposição fotográfica “Xere(le)tando o Mar”, da fotógrafa Denise Greco até 20 de abril, aberta todos os dias, das 12h às 23h. Composta por 15 imagens feitas em diversos destinos ao redor do mundo, como Búzios, Cabo Frio, Caribe, Indonésia, Mar Vermelho e Tahiti, a mostra apresenta fotos em dois tipos de suportes: ampliações em PVC, que ficarão expostas ao ar livre no jardim do Xerelete, e impressões em papel fotográfico fine art estão dispostas no ambiente interno.

Divulgação



Experiência à beira-mar

O Clássico Beach Club acaba de aterrissar próximo à Mureta do Leme, um dos cartões postais mais procurados da cidade. E como é de costume, o Clássico que é inspirado nos mais reservados beach clubs europeus, traz alta gastronomia, ambiente agradável, perfeito para relaxar e curtir num espaço “pé na areia”. Sua atmosfera sofisticada sem exagero e atendimento diferenciado é uma completa experiência à beira-mar, com refeições desde café da manhã, entradas, sandu-bas, carta de vinhos, drinques especiais e sem álcool, além de pratos para compartilhar.