CRÍTICA / RESTAURANTE / SABOR PERUANO

O Peru logo ali em Copa

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

A comida peruana está em alta, alinhando-se com os chefs mais premiados. influenciando com seus pratos, sabores, misturas, marcando presença nos botecos, nos quilos e os estrelados. Fomos eu e Teresa conferir o Sabor Peruano. Teresa tem um certo parentesco com os andinos, o que lhe dá lugar de fala. Ao recebermos o menu, logo percebemos que o chef Pablo Salcedo sabe do riscado, pois lá estavam os elementos que fazem o sucesso da cozinha peruana: pescados, batatas, milhos, temperos, cítricos.

O cardápio reflete a diversidade da cozinha peruana e a fusão de influências de quatro continentes. Destaque para as causas, tradicional prato à base de batatas andinas, com opções como a Limeña, com frango e abacate. A combinação, aparentemente improvável, torna-se um manjar. O frango bem desfiado e temperado sobre um corte generoso de abacate.

Divulgação

O ceviche misto com peixe, polvo e anéis de lula

Quisemos experimentar de tudo um pouco e chegou à mesa o Trio Marino com ceviche, chicharrón de peixe e arroz com mariscos, é uma excelente escolha para quem deseja experimentar um pouco de tudo. O ceviche com o peixe consistente, envolto no leche de tigre - suco feito com o peixe marinado no limão com ervas. O nome "leite" se deve à de cor branca e o "tigre" ao fato desse molho ser usado no Peru para curar ressacas e para dar força a quem o ingere. A finalização leva milho crocante e batata doce que lá estavam.

A carta de drinks, comandada pelo barman Pablo Torres, é um espetáculo à parte. O Pachamama, com pisco macerado e aguaymanto, e o La Flor de Canela, que combina pisco, hibisco e frutas vermelhas, são criações que surpreendem pelo equilíbrio e sofisticação. Fomos de Flor de Canela e clássico Pisco Sour Catedral. Chegamos ao clima de Macchu Picchu sentadinhas em Copacabana.

Agora, deliciosas rosquinhas de abóbora e batata doce, foram uma surpresa de prima. Tipo bolinho de chuva em grau superior. O atendimento maravilhoso, gentil rápido e seguro nos fez pensar. Se o Peru é aqui para que ir lá?

SERVIÇO
SABOR PERUANO
RuA Aires Saldanha, 98 – Copacabana
De segunda a quinta (12h às 23h), sextas e sábados (12h à 0h) e domingos (12h às 21h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Ampliando domínios

Referência em cerveja artesanal, a Hocus Pocus inaugura seu primeiro bar em Niterói, no Plaza Shopping. A marca conhecida por seus rótulos criativos começou em 2014 com um grupo de amigos. O novo espaço oferece experiência imersiva, com edições limitadas, produtos exclusivos e ambiente moderno e descontraído. Além disso, conta com delivery para bairros como Icaraí e São Francisco, ampliando o acesso às novidades desta cervejaria que acumula medalhas em várias premiações brasileiras.

Amanda Henrques/Blog Maria Cevada

Divulgação

Viva o cacau!

Símbolo de riqueza cultural e biodiversidade, o cacau vai além do bombom. Originário das florestas tropicais da América Latina, o fruto tem papel essencial na gastronomia. No dia 26 de março, sua importância é celebrada mundialmente, destacando sua relevância na culinária. Para a data, a rede Sushi Rão aposta em combinados com a iguaria, como o Combo Nada Deles e o Combo Sushi Lovers. Entre as sobremesas, há harumakis de chocolate e brownie. Os produtos já estão disponíveis via delivery ou aplicativo Mundo Rão. Aproveite essa deliciosa experiência.

Divulgação

Novidade em Niterói

Ainda em Niterói, a cidade recebe o Orla Pub Gourmet, novo espaço gastronômico em São Francisco. O restaurante une alta gastronomia brasileira, ambiente sofisticado e vista à beira-mar. Sob comando da chef Janete Bessa, o cardápio inclui pratos variados, opções vegetarianas e veganas. Com capacidade para 150 pessoas, conta com varanda e lounge, ideais para apreciar a paisagem e curtir bons momentos especiais. Reservas para grupos a partir de 10 pessoas. Contato: WhatsApp (21) 98209-1661 / Instagram @orlasaofrancisco