

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

A sensação é de que tomei pó de pirlimpimpim e caí nalgum lugar do Japão. O mesmo achou Duda Barata, a talentosa atriz. A mudança fez bem ao Peixoto Sushi. Um ambiente intimista, com iluminação suave e um design que mistura a tradição oriental com a leveza contemporânea. O balcão, protagonista do salão, é quase um palco para os verdadeiros astros da casa: o chefe e sua equipe, que preparam com total eficiência os pratos que chegam à mesa.

Comecei com missoshiro, tradicional sopa de soja com cebolinha e tofu, pois a noite estava fresquinha. O caldo de peixe preparou nosso paladar e estômago para as delícias que vieram a seguir. Como os peixes são sempre frescos — mérito de Beni Schwartz, o proprietário, —, o Usuzukuri Barriga de Salmão, com 20 lâminas cortadas corretamente e molho ponzu, foi uma ótima abertura.

Os niguiris de vieiras com ikura — bolinho de arroz coberto com vieira e ovas de salmão (ikura), finalizados com azeite trufado, rasas de limão siciliano e flor de sal — são comidos com as mãos e encantam com seus sabores equilibrados. O Ebiten é um tipo de sushi que

CRÍTICA / RESTAURANTE / PEIXOTO SUSHI

O mar para camarão e para peixe



Divulgação

O tradicional e o contemporâneo estão presentes nas criações do Peixoto Sushi como o combinado premium

apresenta camarões VM empanados e fritos, com assinatura da Peixaria Peixoto, cobertos por uma fina camada de salmão, além da leveza do azeite trufado, limão siciliano e flor de sal. Para completar, pedimos Gunkan de salmão com lichia — joys com cream cheese e lichia caramelizada, finalizados com rasas de limão siciliano. A mistura da crocância com o caramelo torna o prato especialíssimo. O Oishi, com seis lâminas dos melhores peixes do dia, foi uma grata surpresa. E o grand finale veio com o Uramaki Phila Avocado: enrolados de arroz recheados com salmão e cream cheese com lâminas de abacate fresco e crisp de batata-doce.

Todos os pedidos só demonstram que, no Peixoto Sushi, há um encontro perfeito entre o tradicional e o contemporâneo. Um lugar onde se respeita a tradição japonesa, mas com liberdade para inventar. A sobremesa (brownie com calda de doce de leite) foi a passagem de retorno ao Brasil.

SERVIÇO

PEIXOTO SUSHI

Rua Dezenove de Fevereiro, 49
- Botafogo | Segundas (12h às 16h), terça a sábado (12h às 23h) e domingos (12h às 22h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Clima espanhol

A Casa Milà lança novos petiscos espanhóis com toque carioca, como a Txistorra Carioca e o Pimiento Relleno de Bacalao. O restaurante aposta em pintxos criativos, como o Atún con Anchoa e o Bacalao con Oliva Negra. As espetadas ganham destaque com polvo e vieiras, enquanto os clássicos como a paella e a moquequina negra seguem no menu. Toda quinta, Walter Garin apresenta um novo drinque, que integra o cardápio no dia seguinte. Um brinde com drinks autorais acompanha esta viagem à Espanha sem sair do Rio.

RR Studio/Divulgação



Samanta Toledo/Divulgação



Para o Dia do Pudim

De origem europeia, essa sobremesa se popularizou no Brasil e é uma das queridinhas ao redor do mundo. Estamos falando do pudim, essa iguaria da confeitaria que encanta o paladar dos brasileiros. Por ser tão amado, o doce ganhou um dia dedicado a ele: 22 de maio é celebrado como o Dia Nacional do Pudim. Para comemorar em grande estilo e com muito sabor, a chef Millena Sá, da Éclair Cafeteria e Bistrot do BarraShopping, realiza uma ação especial. O cliente que comprar uma refeição do bistrot ganha um mini pudim de caramelo salgado ou tradicional como sobremesa.

Nay Dias/Divulgação



Petiscos com DNA

A Hocus Pocus DNA, reduto de cariocas e amantes de cervejas psicodélicas, apresenta novos sabores em sua atmosfera descolada. Em sua carta, além das bebidas, petiscos autorais completam a experiência. Agora, lançou duas novidades criativas: a “Blue Drops” traz frango com gorgonzola empanado na panko, perfeita para os carnívoros. Já os veganos se deliciam com o bolinho de falafel servido com maionese vegana de tahine. Referência no universo das cervejas artesanais, a Hocus Pocus combina criatividade e intensidade em cada rótulo.