

Boa novidade francesa

Novidade gastronômica em Ipanema, o Glória Bistrô vai um pouco além e incorpora sabores imigrantes em seu cardápio

Por Cleo Guimarães (Folhapress)

De dois anos para cá, são raras as semanas em que não há um novo bar ou restaurante, daqueles bacanas e que merecem uma visita, abrindo as portas no Rio. Fica até difícil acompanhar o ritmo. As experiências são variadas, apesar de ainda faltar um representante da gastronomia indiana - tudo leva a crer que não vai demorar.

Uma das gratas novidades do ciclo recente é o Glória Bistrô. Ele inaugurou há três meses em

Ipanema e, como o nome deixa claro, trata-se de um bistrô. Sua proposta, no entanto, vai um pouco além e busca dar o sotaque dos imigrantes a essa tradicional cozinha francesa. O trio libanês é um exemplo: homus tahine, baba ghanoush defumado e coalhada seca podem vir juntos (R\$ 58), ou separados (R\$ 22) como entrada.

É uma interessante opção do enxuto e bem pensado cardápio, com todos os pratos apresentados em uma única página. Antes de falar sobre eles, vale destacar alguns detalhes simpáticos do



Tartare de atum. A casa também oferece os de carne e salmão

Glória: ele não cobra taxa de rolha e anuncia oficialmente no menu que os principais acompanhamentos uma guarnição - "se desejarem, sintam-se à vontade para trocar". Soa como música aos ouvidos de quem já se acostumou à cara feia dos garçons em casos de qualquer mudança no pedido.

Exerci com satisfação o meu direito e substituí a saladinha de ervas que acompanhava o pas-

trami de black angus (R\$ 112, o de peito; R\$ 188, o de costela). Entrou em seu lugar o brócolis salteado, mais sem graça do que imaginei. O pastrami, outro aceno à cozinha dos imigrantes, é o prato mais caro da casa. Vem com purê de batata baroa também.

Escolhi o de costela que, de acordo com o cardápio, pesa aproximadamente 500g. O que me serviram pareceu um pouco menor que isso, mas vi alguns patacões enormes em outras mesas.

O pastrami (de peito) também é oferecido em uma dupla de sanduichinhos com aioli de mostarda de Dijon, cebola roxa e alface (R\$ 56). Pelo preço, não vale a pena. Melhor pedida são os tartares.

Há três opções: carne, salmão e atum. O de salmão (R\$ 62) vem com uma salpicada de maple syrup, talvez um pouco tímida, sobre o sour cream. O de filé-mignon (R\$ 58), sutilmente condimentado e sem gema de ovo, acompanha fritas, fininhas e gostosas.

O chef Ignácio Peixoto (ex-Irajá e Bagatelle) é quem comanda a cozinha do Glória e também do Pici, bem-sucedido italiano logo ao lado, ambos do mesmo dono.

Sua expertise com as massas fica evidente no melhor prato servido nas duas visitas ao bistrô: o linguine de camarões ao molho beurre blanc, à base de manteiga e vinhos (R\$ 98).

Ele vem bem al dente, com o molho perfumado, de textura sedosa. É um prato farto, servido numa classuda louça vintage, como todas do Glória, no qual os abundantes e macios camarões salteados contrastam com alguns croûtons.

A sobremesa foi a parte menos empolgante da refeição. Fui infeliz ao optar pelo pain perdu à la Suzette (R\$ 36). A rabanada de brioche era uma ilha cercada por um líquido de sabor cítrico exagerado, resultado da mistura da calda de tangerina com o cointreau. Talvez eu devesse ter optado pela segurança dos profiteroles com sorvete e calda de brigadeiro (R\$ 36). Ser conservadora às vezes pode ser bom.

SERVIÇO

GLÓRIA BISTRÔ

Rua Barão da Torre, 340, Ipanema

De segunda a quinta (12h às 0h), sextas e sábados (12h às 1h) e domingos (12h às 23h)



O pastrami de costela da casa é um aceno à cozinha dos imigrantes