CRÍTICA / RESTAURANTE / ROTISSERIA SÍRIO LIBANEZA

Um oásis **escondido**

Por **Cleo Guimarães** (Folhapress)

Um dos segredos gastronômicos mais bem guardados para quem é de fora do Rio está bem guardado mesmo - no fundo de uma galeria no entroncamento dos bairros do Catete, do Flamengo e de Laranjeiras. É lá que funciona, desde 1968, a Rotisseria Sírio Libaneza, uma das lanchonetes (e restaurante também) mais queridas dos cariocas.

Estaria lá a melhor esfiha da cidade? Sim, garantem os fãs dos salgados servidos no árabe do Largo do Machado, como a rotisseria é conhecida pelos frequentadores. Servidas em quatro sabores - carne, frango, queijo minas e verdura (R$ 9,50) -, elas são finas, bem condimentadas e podem levar um esguicho do limão, como é chamado o molho feito por lá, apenas o sumo da fruta e água. Nada mais.

A esfiha de carne, recheada com uma mistura de acém e músculo (informação dificílima de conseguir com o gerente no dia seguinte à visita; quanto aos temperos, ele manteve o segredo), impressiona pela regularidade. Está sempre gostosa, úmida e quentinha, dada a alta rotatividade. É fornada atrás de fornada. As de carne e queijo respondem por 85% dos que são vendidos na loja. A opção vegetariana é a esfiha de verdura: escarola e salsa refogadas com cebola, um aconchego em forma de comidinha.

Berg Silva/Divulgação

Não duvide: a rotisseria tem a melhor esfiha do Rio

O árabe do Largo do Machado fez fama com o que é vendido no balcão, apinhado de gente ávida não só pelas esfihas, mas também pelos quibes, que podem ser fritos (R$ 9,50), de forno (R$ 20) ou crus (R$ 50), este último com dois acompanhamentos (arroz com lentilhas e cebola frita, coalhada seca, tabule e homus tahine são algumas das opções).

Para degustar esses pratos mais robustos é aconselhável conquistar uma mesa no salão, caso não esteja com pressa. Não que seja confortável. É apertado, barulhento, com mesas que mal cabem a fartura dos pratos servidos. Mas ninguém se importa.

A cafta é servida em ponto exemplar, nem um pouco ressecada, saborosíssima. Paga-se os mesmos R$ 50 por duas delas, com uma dupla de acompanhamentos. Repolho, pimentão, abobrinha ou berinjela recheada com carne moída completam o cardápio de refeições. Tudo a R$ 50. Para dois.

Sobremesas são as clássicas: ninhos de pistache, amêndoas, damasco ou nozes (R$ 9,50), belewa de nozes, halawi (doce de gergelim) e simpáticas tigelinhas de coalhada com mel (R$ 13). Barato, consistente e prático, o árabe do Largo do Machado é um daqueles lugares que todo mundo gostaria de ter perto de casa.

SERVIÇO
ROTISSERIA SÍRIO LIBANEZA
Largo do Machado, 29
De segunda a sábado (8h às 22h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR AFFONSO NUNES

Reprodução Facebook

Harmonizações à mesa

Tradicional casa de vinhos de Laranjeiras, o bistrô Symposium promove nesta segunda-feira (22) e nas duas semanas seguintes um curso de vinhos que consiste em três jantares harmonizados conduzidos pelo especialista José Hodara. "A melhor forma de se aprodundar no mundo dos vinhos é quando se associa os rótulos à comida", ensina este uruguaio radicado no Rio há décadas e um mestre na arte de receber bem. Os cursos também podem ser oferecidos para grupos exclusivos de amigos e familiares. Informações e inscrições pelo tel. (21) 98181-0688 (whatsapp).

Noite de vermutes

A Casa Milà em Laranjeiras promove uma noite especial de vermute nesta quinta-feira (25). O restaurante ibérico com toque brasileiro apresenta experiências de harmonização e coquetelaria com o bartender Walter Garin (foto). O evento marca o lançamento da carta exclusiva com 16 drinks, incluindo vermutes artesanais da casa (rosso e demi-sec) e marcas como Cia dos Fermentados e Cinzano 1757. Drinks a partir de R$ 28. Garin, de origem uruguaia, conecta a bebida às tradições familiares.

Divulgação

Divulgação

Taças com arte

O Empório Farinha Pura, no Humaitá, promove nesta quinta-feira (25), às 19h, o evento "Experiência Arte & Brinde". e 25 de setembro, às 19h. A proposta do encontro é degustar quatro vinhos selecionados pelo sommelier Carlos Miranda com pintura em taças orientada pela artista Pri Arttè. Os participantes criam e personalizam suas próprias taças na Cozinha Gourmet do estabelecimento. Ingresso: R$ 200 (inclui taça personalizada e degustação). Material fornecido. Vagas limitadas. Vendas e informações: (21) 99500-5776 (whatsapp).