

CRÍTICA / RESTAURANTE / RANCHO PORTUGUÊS

No topo das casas portuguesas

Por Cleo Guimarães (Folhapress)

Não é fácil para um restaurante de cozinha portuguesa ser considerado o melhor do Rio de Janeiro. São muitas as influências do país na gastronomia da cidade, e várias as opções para uma refeição de qualidade. O Rancho Português está um degrau acima dos demais e consegue esse feito.

O Antiquarius (1977-2018) reinava soberano nessa seara e de lá veio boa parte da equipe que hoje trabalha na agradável casa à beira da Lagoa Rodrigo de Freitas. Talvez isso ajude a explicar o seu sucesso. Do chef ao gerente, passando pelo maître e pelo confeiteiro, o Rancho herdou excelentes profissionais.

Eles servem uma entradinha que não está no menu, mas tem clientela cativa: os risoles de camarão (R\$ 58 a dúzia). A massa, fina e delicada, envolve um creme de sabor potente, feito com o crustáceo cozido por horas em seu próprio caldo. Vale a pena pedir (e torcer para que ainda tenha; a produção, diária, é limitada). Eles são pequenos e eu comeria uns trinta.

O Rancho cobra cifras que assustam à primeira vista. Só de bacalhau são 16 alternativas, contemplando as mais tradicionais. A mais baratinha custa R\$ 478. Puxado, mas pode valer a pena, já que serve quatro pessoas.

Acabei arrependida do meu pedido ao ver três enormes e douradas postas do pescado na mesa ao lado, servidas com cebolas,

Com funcionários herdados do saudoso Antiquarius, o Rancho Português se consolida como o melhor restaurante português da cidade. Só de bacalhau são 16 opções diferentes no menu

batatas assadas, brócolis e pimentão, na versão à lagareiro (R\$ 498). Cobicei, admito.

Minha escolha recaiu sobre lagostins grelhados com arroz de passas (R\$ 298). Estavam bons, mas não ótimos, ao contrário de tudo o que vi ao meu redor, aparentemente delicioso. Os pratos

executivos que eu havia provado em outra visita também estavam melhores do que os lagostins, pequenos e magrinhos.

O menu-executivo (R\$ 108), aliás, definitivamente não foi pensado para ser uma opção menos caprichada, com insumos

mais baratos. Trata-se de uma refeição que segue o mesmo padrão dos pratos mais caros (podendo até superá-los, como aconteceu), em porções menores.

Nele, há quatro entradas, que podem variar. Caldo verde, creme de batata-baroa, tigelinha de bacalhau espiritual ou dois bolinhos de bacalhau? Fui nos bolinhos, irretocáveis e com bastante salsinha. O bacalhau espiritual também não decepciona.

Boas mesmo estavam as lulas grelhadas; estufadas e macias no ponto certo. Elas vêm com arroz de brócolis, mas pedi para trocar pelo arroz malandrinho, caldoso, com tomates. O serviço da casa, muito gentil, te deixa à vontade para mudar as guarnições: "O que você preferir". Coisa de quem sabe.

O arroz de pato, também no executivo, estava igualmente ótimo, o que já era esperado: quem já passou pelo Antiquarius sabe que eles fazem de um modo especial, mais molhadinho que o habitual, sem ser gorduroso. É a mesma receita, me garantiu o gerente quando liguei no dia seguinte para tirar dúvidas. O risole também é o mesmo. Touché.

Para fechar, deixei de lado rabanadas e barrigas de freira para provar o pudim do abade (R\$ 39), feito com leite condensado, especiarias, vinho do Porto, ovos e um pouco de bacon. Estranhei o bacon, mas fui encorajada pelo garçom a experimentar. É quase imperceptível seu sabor, ele só dá um toque salgado à sobremesa. Bela surpresa, que merece ser repetida.

SERVIÇO

RANCHO PORTUGUÊS

Rua Maria Quitéria, 136 -

Ipanema

Diariamente, das 12h às 23h



Divulgação