

CRÍTICA RESTAURANTE | POLVO MARISQUERIA

POR CLÉO GUIMARÃES (FOLHAPRESS)

Bons frutos do mar a preços razoáveis

Apesar dos mais de mil quilômetros de litoral fluminense, é uma raridade encontrar restaurantes de frutos do mar com bom custo-benefício no Rio. Difícil comer peixe fresco ou um prato à base de moluscos ou crustáceos por menos de três dígitos. O Polvo Marisqueria consegue esse feito em algumas opções, com destaque para o menu-executivo.

Não conheço outro lugar na cidade onde seja possível pagar R\$ 59 por um bem executado e bem servido arroz com mexilhões. Em minha primeira visita à casa, essa foi a escolha - e fiquei bem satisfeita.

O arroz lambe-lambe (esse é seu nome) é cozido no caldo de moluscos com casca e sem casca e preparado com sofrito (o refogado que é base aromática essencial na gastronomia espanhola), leite de coco, gengibre, coentro e açafrão. Muito acima da média e, analisando friamente, apenas um pouquinho mais caro do que, por exemplo, um combo do McDonald's. Olha que coisa.

Eu estava sozinha em minha estreia no Polvo Marisqueria e fiquei só nesse prato, bastante promissor.

Incluído no menu executivo, o Arroz Lambe Lambe - cozido no caldo de moluscos - é um achado de R\$ 59



Por isso, deixei para provar algumas opções de entrada e principais quando retornasse.

Importante salientar a diferença entre os dois ambientes da casa. O térreo, apesar de barulhento e com mesas muito próximas (a ponto de eu saber dos planos do casal ao lado para o Rock in Rio), tem serviço mais ágil, enquanto no segundo andar, onde me sentei sozinha para

um almoço tardio, me senti meio esquecida pelo garçom no salão quase vazio e ainda recebi a bebida errada.

As comidas da chef sergipana Monique Gabiatti fazem relevos pequenos deslizes, e o atendimento no retorno foi dos mais atenciosos. Monique nasceu em Aracaju e morou em Maceió e Salvador antes de se mudar para o Rio. Vem daí sua intimidade com tudo o que vem do

mar, e ela mistura com competência suas influências nordestinas com a gastronomia da Península Ibérica.

O lagostim à Ramiro (R\$ 79), uma homenagem à gloriosa cervejaria lisboeta, não deixa nada a dever ao original português. Os lagostins grelhados são servidos com molho de azeite, manteiga, alho e salsa. Um ingrediente a mais seria desnecessário.

A criatividade vem em outras

opções, como o refrescante salpicão de caranguejo catado com emulsão de abacate e ovas de capelin (R\$ 72). Tarteletes crocantes acompanham, fazendo as vezes de torradinhas.

O cardápio já indica a procedência de alguns insumos, como as lulas e as vieiras de Arraial do Cabo, na região dos lagos. Os caranguejos da entrada vêm de Guaratiba, na Zona Oeste da cidade. Vale como um atestado de qualidade e frescor, espécie de ISO 9000.

As delicadas vieiras gratinadas com fonduta de couve-flor e bottarga da casa (R\$ 71) foram meu próximo passo, seguidas da espetada terra e mar (R\$ 59), com lulas e barriga de porco sequinhas e crocantes no espeto, sobre um saboroso homus de feijão-vermelho.

Infelizmente eu já não tinha fome suficiente para, mesmo acompanhada, provar o polvo inteiro (R\$ 259), glaceado no próprio caldo com batatinhas ao murro. Experimentei então o arroz de polvo (R\$ 98). Feito com óleo de tomate e sofrito, ele leva pedacinhos de paio e brócolis tostado e faz aumentar a vontade de provar o polvão inteiro. Mas para isso é preciso ser comedido nas entradas, o que não consegui.

SERVIÇO
POLVO MARISQUERIA
Rua Dezenove de Fevereiro, 194, Botafogo
Terça a quinta (12h às 16h e 18h às 23h), sextas (12h às 16h e 18h a 0h), sábados (12h às 17h e 19h a 0h) e domingos (12h às 17h) | @polvomarisqueria

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Um presente gourmet

Nesta terça-feira (4), às 19h, o Zona Sul Ipanema recebe o chef Danilo Parah, do restaurante Rudã, para uma aula-show com três receitas especiais, harmonizadas com vinhos selecionados pelo expert em vinhos da rede. No cardápio, cruído de peixe com melão, mac'n cheese de queijos brasileiros e basque de milho verde, cada preparo acompanhado por um rótulo pensado para valorizar os sabores da receita. A aula acontece na Estação Sabores do Zona Sul Ipanema (Rua Barão da Torre, 220), com ingressos (R\$ 130) à venda pelo Sympla.



Torta com afeto

A tradição de uma receita de família deu origem à novidade da Torta&Cia para o Dia dos Pais. A marca apresenta uma releitura da Torta de Café Crème. A nova versão traz camadas de creme de café intercaladas com camadas de biscoito amanteigado artesanal, criando uma crocância delicada que contrasta com a leveza do creme. A torta é preparada sobre uma base de frangipane de amêndoas e finalizada com uma generosa cobertura de creme de café (R\$ 225). A nova torta está disponível para pronta entrega em todas as lojas no mês de agosto.



Novo italiano no Leblon

Bairro com inúmeras opções gastronômicas, O Leblon acaba de ganhar um novo endereço para os fãs da culinária italiana. Em regime de soft opening, o Piano, do mesmo grupo do Clan, aposta em um ambiente intimista e um cardápio enxuto, com receitas clássicas e autorais. Entre os destaques estão a berinjela à parmegiana com ricota de búfala, o agnolotti del plin recheado de galetto e cogumelos na brasa, massas com o clássico molho carbonara e sobremesas como a torta de limoncello e o picolé de tiramisù.