

CRÍTICA

RESTAURANTES | TARI

Cozinha de alto nível

sem sabores fáceis

PRISCILA PASTRE
Folhapress

Tem restaurante que não é para qualquer paladar. Fiquei pensando nisso durante o almoço no Tari. Aberto em julho, imaginei que a casa ainda estivesse acertando os passos na cozinha.

Meus planos mudaram logo que chegou a entrada. Era tão bonita que tive a sensação de que nem precisaria prová-la para saber que era boa. Olhar para os corações de pato malpassados sobre acelga fermentada, queijo meia-cura, maionese de avocado e pão de fermentação natural já era um prazer. Mas, claro, comi.

Quatro unidades, cada uma com três metades de corações carnosos, rosados, úmidos, firmes e macios que passam por um susto na brasa. O suficiente para agregar um leve defumado, mas não para disfarçar o sabor marcante. O kimchi entra com uma picância moderada. E o pão, macio, suaviza o conjunto. Em duas pessoas, dá para pedir só essa entrada e partir para os principais.

Foi bom, aliás, constatar que o cardápio traz pratos individuais,



Polvo com nhoque, molho romesco e chorizo espanhol

algo raro nos restaurantes autorais da cidade. Eu poderia escolher o que me falasse mais às papilas e degustá-lo sozinha, sem ter de compartilhar ou pedir várias pequenas porções. Optei pelo polvo (R\$ 123) com nhoque, molho romesco e chorizo espanhol.

Cozido por cinco horas em

baixa temperatura, chegou na textura perfeita. No início, tive dúvidas quanto ao molho à base de pimentão vermelho que acompanha o nhoque. Talvez porque esperasse um sabor muito marcado, mas era surpreendentemente suave. Assim, o polvo não perdeu protagonismo. A maciez dele junto à

do nhoque quase deixou o prato monótono. Mas a presença de pedacinhos de chorizo se encarregou de um pequeno contraste que fez a diferença.

Provei também o matambre suíno (R\$ 99). No ponto correto, a carne grelhada na brasa recebe um untuoso jus de suã à mesa, pre-

parado a partir do corte suíno que fica junto à espinha dorsal. Um prato bem equilibrado, mas sem surpresas.

Diferentemente da sobremesa. O creme de queijo mascarpone e banana (R\$ 45) é bem diferente do que eu imaginava. Para começar, a banana só se faz presente em notas discretas que remetem a uma compota da fruta. Em cima do creme, o que chega é uma granita de frutas vermelhas. Simples e leve, dá uma geladinha na boca e empresta leveza ao mascarpone. Um crocante de quinoa entra com textura e dulçor.

Dá para notar a influência peruana na cozinha do chef Sergio Suslick Mortara, especialmente nas entradas, caso do ceviche (R\$ 97) e do tiradito de peixe (R\$ 79). Se você gosta de refeições para compartilhar, dá para ficar só nessa parte do menu.

O almoço no Tari foi uma delícia. Mas não dá para recomendar para qualquer paladar. É preciso estar preparado para o cardápio que provoca e que não entrega sabores fáceis em receitas que aconchegam. Vai entregar gastronomia de alto nível, feita para paladares iniciados ou que queiram aumentar seu repertório.

SERVIÇO
TARI
Rua Girassol, 130, Vila Madalena, São Paulo
Quarta a sexta (19 às 23h),
sábados (12h às 16h | 19h às 23h) e domingos (12h às 16h)
@tarirestaurante

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Boali estilo saudável

A Boali inaugurou nova unidade no Shopping da Gávea, com proposta inspirada nas lojas de rua. No cardápio, bowls, saladas, wraps, burritos, sanduíches e bebidas funcionais. Entre os destaques estão o Da Fazenda, o Tex Mex e o Aloha Poke Boal, com opções de frango, carne e salmão. Para a turma das saladas, há opções como a Honey Crispy, além da possibilidade de montar o próprio bowl. Nos wraps e sanduíches, destaque para o Surf Salmon, Sanduba Parmegiana e Cheese Steak.



Happy hour em Laranjeiras

O Maya Café, em Laranjeiras, estreia a Seleção da Noite, uma programação fixa de happy hour, de segunda a quinta, das 18h às 20h, com uma seleção diferente de drinks para saborear a cada dia. Confira: às segundas-feiras, a jarra de 1,2L de Clericot sai por R\$ 69. Nas terças, a segunda taça de vinho é por conta da casa. Às quartas é dia de Mimosa, duas taças por R\$ 24. E nas quintas, quem pede Gin Rocks ou Aperol Spritz ganha o segundo drink de cortesia.



Peixoto, do mar à brasa

O chef Ricardo Lapeyre acaba de abrir o Bar Peixoto, em Copacabana, dedicado aos sabores do mar. Na Rua Anita Garibaldi, a casa aposta em pescados do litoral carioca, preparados inteiramente na brasa. O menu valoriza peixes frescos, ostras e petiscos, em uma cozinha simples e cheia de sabor. Entre as pedidas, destaque para o vinagrete de polvo e as lascas de pargo na brasa. Em soft opening, o bar chega para somar novas opções à cena gastronômica.