



Por Bruno Agostini

COZINHA INTERNACIONAL

Uma casa de carnes e restaurantes com culinárias espanhola e francesa ampliam o leque de opções no Rio de Janeiro



FOTOS: DIVULGAÇÃO

CORTE HERMANO

Cariocas reclamavam que faltava na cidade boas casas de carnes, dedicadas aos cortes e ao jeito de assar de argentinos e uruguaios. No ano passado a cidade ganhou um trio: primeiro o Gonzalo, no Leblon, depois o Tragga, em Botafogo e, em dezembro, com a inauguração do Shopping Village Mall, na Barra da Tijuca, foi a vez de chegar ao Rio uma das principais referências do País no assunto: a rede paulista Pobre Juan. Com uma cozinha mais espaçosa, o lugar servirá de laboratório de teste para novas receitas. Entre elas, os pratos que vão compor o menu para ser apreciado na imensa varanda com vista privilegiada da Lagoa da Tijuca e do verde das montanhas do Maciço da Tijuca. Uma parrilla chama a atenção, com a lenha crepitando, assando cortes típicos dos vizinhos. Para começar, molleja, riñones, morcilla e chorizo. Para o prato principal, o chamado bife Pobre Juan entra na categoria dos imperdíveis. Trata-se da parte de cima do ojo de bife, a mais nobre deste corte emblemático e muito tradicional no Uruguai, com maciez e suculência exemplares, sabor delicado e temperado corretamente. Outra estrela é o corte de wagyu, não muito gordo, mas macio, úmido e intensamente saboroso. A lista de carnes é grande e inclui uma infinidade de opções. Na saída, um festival de guloseimas feitas com doce de leite: churros, creme brûlée, flan e panqueca. Shopping Village Mall, Av. das Américas, 4666, Barra da Tijuca, tel. 21 3252 2637.