



Ao Ponto Com jeito de sítio

por Luciana Plaas

Matérias relacionadas

Coluna



Leitão crocante com maçã

prato inteiro do ceviche de melancia.

O próximo prato foi o **Ensopado de alcachofra com panceta e caldo de carne**. Estava divino. A mesa inteira gostou. Parecia que seria o eleito da noite. Até que nos serviram o último prato: **Leitão crocante com maçã**. Fui às nuvens. Um delírio. Como é bom comer um porquinho bem feito e crocante.

Mas uma das pessoas da mesa, que não come carne, escolheu o **Arroz negro com lagostim e lula**. Todos provamos o prato dela. Coitada, quase não sobrou nada, de tão bom que estava. Da próxima vez, este prato será uma das minhas escolhas. O bom de um menu degustação é justamente o fato de podermos provar uma série de pratos diferentes. Por alguns nos apaixonamos, por outros, nem tanto. O que vale é a surpresa.

Para terminar veio a sobremesa: **Turrón gelado de amêndoas**. Muito gostoso.

Como estávamos bebendo vinho, seguimos com queijos. Aliás contamos com o serviço impecável e a presença elegante da sommelière **Cecília Aldaz**.

Realmente os espanhóis, quinhentos anos depois de dividirem o globo com Portugal, estão querendo reconquistar o mundo. Na culinária, nos vinhos e até no futebol.

Eñe
Hotel Intercontinental
Avenida Prefeito Mendes de Moraes, 222
São Conrado
Tel (21)3322-6561
www.enerestaurante.com.br

Demorei bastante tempo para ir até o restaurante Eñe, em São Conrado. A meu ver, quando um restaurante abre é muito difícil avaliar como ele realmente vai ser. É preciso dar tempo para a cozinha se acertar e o serviço ficar afiado. Antes de seis meses, não acho justo qualquer crítica. Logo quando o Eñe abriu, ouvi comentários contra e a favor da casa. Por isso, esperei até que parassem de falar um pouco de lá para ir e tirar as minhas próprias conclusões.

Era sábado e nossa mesa, de sete. Nada melhor do que reunir vários amigos de uma vez só. Se a mesa é redonda então, todo mundo fica feliz. Como a maioria de nós estava indo ao Eñe pela primeira vez, o maître sugeriu o Gran Menu Degustação (R\$140,00).

Começamos no melhor estilo espanhol: o couvert da casa, que tem pão, linguiças e chouriço, regados por um azeite maravilhoso (R\$14,00). Daí por diante os pratos vieram num ritmo contínuo e preciso. Lembrem que era um sábado e o restaurante estava lotado.

O primeiro prato foi o **Tartar de pescados com ovas de peixe voador**. Além de lindo, era uma delicadeza só. Acidez no ponto certo. Começamos bem, pensei. O segundo foi o **Ravioli de castanhas de caju, foie gras e azeitonas pretas**. Um ravioli grande com um caldo bem saboroso. Achei um pouco doce demais. Culpa de castanha.

Depois veio o **Olhete com crosta de fideus e ceviche de melancia**. Outro prato muito bonito. Adorei a crosta de fideus, uma espécie de massa bem fininha. Deu uma crocância boa ao peixe. Por sinal, este nem me encantou tanto assim. Em compensação, poderia comer um