



Skina Festival gastronômico

eñe restaurante - 08 a 09/06/11

Matérias relacionadas

[Espanha eñe](#)



O restaurante Skina

O **Skina** é um pequeno restaurante localizado - é claro - em uma esquina de Marbella, na costa mediterrânea da Espanha. Inaugurado em 2005, seu proprietário, o sommelier **Marcos Granda**, define a gastronomia como "mediterrânea baseada em produtos de alta qualidade, com toques de vanguarda, modernidade e criatividade, resgatando os sabores da tradicional cozinha andaluza". Ao fogão, comanda as panelas o jovem chef **Mauro Barreiro**, dono do castelhano mais rápido e sem consoantes que eu já tive a oportunidade de escutar.

Pois essa dupla, em pouco tempo, arrebatou uma cobiçada estrela Michelin em 2008, ostentando-a com orgulho até hoje. E no site **TripAdvisor**, minha inesgotável fonte de consultas para restaurantes aonde quer que eu vá e cuja classificação é calculada pela opinião dos clientes - e não de críticos - ele também está muito bem na foto. Agrada a gregos e troianos...

O jantar

O **eñe restaurante**, dentro de um programa que convida destacados chefs ibéricos para apresentar a nova cozinha espanhola aos apreciadores brasileiros, trouxe Marcos e Mauro para o espetáculo gastronômico de que tive a oportunidade de participar. Foram altíssimos momentos.

O segundo *amuse bouche* me encantou de imediato: um **Creme de ervilhas com queijo de cabra e ovas de peixe**. Eu tive dificuldades para encontrar o queijo e precisei da ajuda dos universitários para saber que aquilo que mais parecia pedacinhos de pão torrado era na verdade o surpreendente queijo!

Outro prato que mereceu rasgados elogios foi o **Gaspacho ao estilo de Málaga**, que o criativo chef tratou de incrementar com papaia. A combinação foi estupenda. Eu só impliquei com o aliche que, para mim, mata qualquer outro sabor, mas meus companheiros de mesa não cansavam de se deliciar com esse toque.

Mas o campeão da noite foi o **Tartar de olhete empanado com pão de gambas e batata azul-violeta**. Originalmente, o prato deveria ser elaborado com peixe-espada, mas o cuidadoso chef preferiu substituí-lo pelo peixe que mais lhe agradou no mercado carioca. A delicadeza do tartare envolto pela crocância dos camarões e da igualmente crocante base da desconhecida batata foi alucinante. Só isso já valeu o jantar...

Mais a frente, o **Robalo defumado com arroz cremoso e bagos de goji** foi uma excelente experiência. Mas o que são bagos de goji, afinal? O Google me informa que são pequenas frutas do Tibet, com inúmeras propriedades benéficas à saúde e que agora vêm sendo descobertas pelo ocidente. Sua agradável acidez combinada com a textura perfeita do robalo era tudo de bom!

E o "Oscar" de efeitos especiais ficou com o **Iogurte com aromas da primavera da Andaluzia**, que precedeu a sobremesa. Aportava à mesa em um copo coberto com finíssima película comestível, em cima da qual era despejado um molho de frutas. Esse molho, feito uma lava incandescente, estressava a cobertura que ia se desfazendo no formato de um buraco negro - ou melhor, alaranjado. Só vendo a foto para entender. E, para minha alegria, essa pré-sobremesa vinha com zero de açúcar e eu pude me deliciar com os sabores andaluzes.

O festival gastronômico do eñe

O festival, realizado no **eñe restaurante**, começou em São Paulo, nos dias 6 e 7/jun, e agora está no Rio de Janeiro. Mas, infelizmente, hoje, dia 09/jun, é o último dia. No entanto, se você for rápido no gatilho, ainda poderá fazer sua reserva e aproveitar dessa criativa cozinha.

O menu é esse que você pode conferir nas fotos abaixo e custa 195 reais. E se você optar pela harmonização com vinhos, terá de desembolsar mais 95 reais. Mas se a carteira estiver cheia, vale a pena... As reservas são pelo telefone (21)3322-6561.

Oscar Daudt

O jantar



Ovo com higaditos guisados e zabaione de amontillado



Guisante com queijo de cabra e ovas



Gaspacho ao estilo de Málaga com papaia, berinjelas e aliche



Tartar de ventresca de olhete



Vieira grelhada com milho agridoce



Robalo defumado com cremoso e bagos de goji



Cordeiro no próprio molho



Yogurte com aromas de primavera de Andaluzia



Barra energética com banana e avelãs

A harmonização



Cava Don Román Brut



Basa Rueda Verdejo 2009



Val de Sil Godejo sobre Lias 2008



Infinitus Chardonnay Viura 2009



Torres De Casta Rosado 2009



eñe Selección Especial

Os participantes



Marcos Granda, restaurateur do Skina



Mauro Barreiro, chef do Skina



Bruna Agostini, do Caderno Zona Sul do Globo



Bruno Talarico, do blog Enoteca



Pedro Costa e Silva, da Eatin'Out



Maria Vargas Llosa, da Documenta

Comentar