

Novos Sabores



Fotos de divulgação

RAVIÓLI DE morango com "mozzarella" de búfala: no Gibo Brambini

Clássicos contemporâneos

O chef italiano Gilberto Brambini estreia hoje uma seleção de pratos contemporâneos. São gratas novidades (que já provei), como ravióli de morango com *mozzarella* de búfala e molho de fava (R\$ 34) e *tortelli* de berinjela com queijo de cabra e abóbora trufada (R\$ 38). Além de ravióli de cordeiro em redução de galinha-d'angola (R\$ 44).

>> **Gibo Brambini:** Rua Prudente de Moraes 1.387, Ipanema — 2511-3500. Seg a qui, das 18h até o último cliente; sex a dom, do meio-dia até o último cliente. C.C.: Todos.



MINIPORÇÕES de receitas tradicionais portuguesas estão agora no menu do Mensateria

Fartura em pequenas doses

O restaurante Mensateria, na Barra, na contramão das porções fartas da cozinha lusa, lançou um menu só de miniporções de pratos típicos da Terrinha, como polvo ao vinagre com torradas (R\$ 16,90) e bacalhau com natas e batata palha (R\$ 16,70).

>> **Mensateria:** Av. das Américas 1.155-B, Barra — 2486-2020. Seg a qua, do meio-dia às 21h; qui a sáb, do meio-dia à 1h; dom, do meio-dia às 21h. C.C.: Todos.

>> Quente! Quente! Quente! <<

De mudança:

Lembra o Café D'Hotel, no térreo do Marina All Suites? Virou Bar do Lado e tem no menu de Felipe Bronze um fondue de carne que já vem prontinho. Só nos cabe escolher os molhos.

Puxado na fruta:

As barcas com combinados do Opium, asiático de Ipanema, traz lâminas de maçãs verde e vermelha no lugar das tradicionais fatias de pepino entre os peixes. Boa!

'Los hermanos':

Depois de Humaitá e Leblon, o tex-mex Rota 66 abre, no dia 30, uma filial em Ipanema. Será a maior delas, na Farme de Amoedo. A principal atração? Pratos mexicanos legítimos. Ufa!

(L.F.)

Os 'bonitóns' da culinária espanhola dão olé por aqui



COMIDA CRÍTICA

Luciana Fróes

oñe. Os chefs catalães Sergio e Javier Torres são chamados de "os gêmeos de ouro" em Barcelona. Em São Paulo, também. Pelo que vi, comi e curti, aqui não será diferente. A dupla de *bonitóns* (são lindos!), que acaba de abrir a filial carioca do *oñe* (o som do N em espanhol, letra que tem a sonoridade mais forte do idioma), faz comida espanhola clássica com roupagem moderna para muitos talheres. Pois bem, o que eu e uma amiga provamos no *oñe*, não saboreei sequer parecido na Espanha.

Até resisti à chegada do restaurante quando soube do CEP. Pensei logo: "outra casa que vem de Sampa e erra no ponto". São Conrado? Dependências de um hotel? Coisa de paulista e de espanhol juntos. Não, essa não é a nossa praia.

E eis aí o ponto: o *oñe* é o restaurante mais perto da praia com que o Rio conta hoje. Fica num trecho de rua estreita e pouco movimentada à noite. Com isso, a praia está logo ali. Além disso, o espaço é bonito, tem *décor* único (tons dramáticos e iluminação cênica), cozinha aparente (linda), comida excepcional e preços que dão um olé. O *gran menu* do chef, sequência de oito pra-



Divulgação

PIMENTÕES de Navarra recheados de bacalhau: clássico com roupagem moderna

tos, custa R\$ 140 (o com quatro pratos e uma sobremesa sai por R\$ 90). Sem vinhos, o que, convenhamos, é imperdoável: o *oñe* tem uma bela adega feita em rótulos espanhóis bacanas. E um *sommelier hablan-do espanhol* a postos.

Depois da entradinha que nos fez gemer — duas torres de batata recheadas de molho picante, as *patatas bravas* — veio o *coca de pan*, o tradicional pão crocante (um *croc só*) com tomate, azeite e sal. E pimentões de Navarra ligeiramente defumados e recheados de bacalhau. E, assim, partimos para os pratos *calientes*.

O ravióli chegou redondinho, no fundo de um pequeno *bow!*: massa de castanha

portuguesa, *loie gras* e azeitonas pretas. As vieiras ganharam uma emulsão de salsinha (*perejil* em catalão), e o cordeiro, com molho reduzido a ponto de ficar melado, uma fantástica galette de batatas assadas e crocantes. De *postres*, cravamos no *crema catalana*, claro.

O que dizer de uma noite-dessa? Que Sergio e Javier Torres são "os gêmeos de ouro". Pronto, eu já aderi. Agora é com vocês. ■

>> **oñe:** Hotel Intercontinental, Av. Prefeito Mendes de Moraes 222, São Conrado — 3322-6561. Ter a qui, das 19h à meia-noite; sex e sáb, do meio-dia e meia às 16h e das 19h à 1h; dom, do meio-dia e meia às 16h e das 19h à meia-noite. C.C.: Todos.

Cotação: Excelente Muito bom Bom Razoável Ruim



▶ **O GLOBO NA INTERNET**
Leia mais no blog da crítica de gastronomia do GLOBO
oglobo.com.br/blogs/luciana