

NOVIDADES DA SEMANA

RESTAURANTES

Bom Beef Burgers

A rede do churrasqueiro Domingos Neto, conhecido como Ne-tão, lança linha de hambúrgueres preparados com blend de 200 g de wagyu. São três opções, como a que leva cheddar, maionese de wasabi, cebola caramelizada e bacon no pão brioche (R\$ 69,98). R. Gonçalves Crespo, 78, Tatuapé, região leste. @bombeefburgers

Fifty Fifty

O bar de Stephanie Marinkovic e Danilo Rodrigues inclui novidades no menu de comes, com toques asiáticos, assinado pelo chef Key Kurihara. Entre eles há o bolinho wonton recheado com língua, servido com caldo de costela e chili oil (R\$ 42 a porção). R. Deputado Lacerda Franco, 596, Pinheiros, região oeste. @fiftyfifty.bar

Gato Pingado

O cat-café ganhou uma segunda unidade maior. O público pode interagir com gatinhos disponíveis para adoção. O espaço fica separado da área para comer, e paga-se de R\$ 12 a R\$ 30. O menu tem cafés como o coado do dia (R\$ 13) e, aos fins de semanas, itens de brunch, como toast de cogumelos com pesto (R\$ 42). R. Pamplona, 1.537, Jardim Paulista, região oeste. @gatopingado

Rato Rosa

A pizzeria vegana foi transferida para um salão maior e traz novidades no menu. A versão da marinara (R\$ 41) leva creme de alho confit, azeite, molho de tomate e óleo concentrado de infusão de algas. A massa de longa fermentação agora também é usada para montar sanduíches, como o de creme fermentado de castanhas, posta de tofu na chapa, folhas e molho de manga (R\$ 43). R. Rego Freitas, 301, República, região central. @ratorosa_



Toasts de tomate e de carne de panela, pingado de matchá e ovos mexidos do Gato Pingado Divulgação

EVENTOS

Chef Aprendiz e DuLocal

Os projetos promovem brunch vegano beneficente, que traz doces, bolos, tortas, sanduíches, tostadas, tapiocas e bebidas com ou sem álcool —também há opções não veganas. A refeição custa R\$ 99, e o valor será revertido para instituições sociais. Casa Chef Aprendiz - r. da Fraternidade, 114, Santo Amaro, região sul, WhatsApp (11) 94587-1997. Sáb. (26) e dom. (27), das 9h às 12h e das 12h30 às 15h30. R\$ 99

Ladies Night

O Paparoto Cucina recebe o evento para mulheres, no qual a chef Dayse Paparoto prepara pratos que são harmonizados com vinhos, enquanto a sommelière Angélica Pereira faz uma introdução ao mundo da bebida. R. Joaquim Antunes, 470, Pinheiros, região oeste, @paparotocucina. Qua. (30), às 20h. R\$ 500, em Symply

Vegnice

A feira faz edição dedicada aos doces veganos —também há opções sem glúten— que incluem releituras de clássicos juninos, como canjica, arroz-doce e bolo de milho. Há ainda aula de forró e espaço para crianças brincarem. R. Augusta 935, Cornélio Proença, região central. @vegniceoficial. Dom. (27), das 11h às 20h. Entrada grátis

Pátio Gourmet

A feira gastronômica reúne restaurantes que oferecem pratos por até R\$ 45. Participam Mocotó, Tasca da Esquina, Ama.Zo, Casa Rios, Padavi, Ristorantino, Shuk e Guarita Burger. Na ala doce, tem Davvero Gelato, Di Siena, MZP Marzipan e Navarro Cheesecake. Para beber, a Mistral seleciona vinhos, e o Guarita Bar, drinques. A programação inclui shows e oficina infantil de Lego. Shopping Pátio Higienópolis - av. Higienópolis, 618, Higienópolis, região central. Sáb. (26) e dom. (27), das 12h às 21h. Entrada grátis

Koral apresenta cardápio ousado com muitas oscilações em Ipanema

CRÍTICA| RJ Koral

★★★★★ R. Barão da Torre, 446, Ipanema, @koralrest

Cleo Guimarães

O que esperar de um badalado restaurante cujo chef (e dono do negócio) ainda não chegou aos 30 anos? Na melhor das hipóteses, ousadia. Na pior, uma casa com pratos preparados por alguém que, por mais talentoso que seja, ainda não tem muita experiência. O Koral se encaixa na primeira opção. É ousado em seu cardápio ao fazer um mix de opções cruas e na brasa, com influências brasileiras, nórdicas, asiáticas. Ousadia, no entanto, nem sempre é sinônimo de boas execuções. Em três visitas ao restaurante, as experiências oscilaram, com entradas e sobremesas como destakes positivos. A frente da empreitada está

Pedro Coronha, 28 anos. Ele estagiou no Noma (sim, o Noma), passou pelo também premiado Eleven, em Lisboa, e testou suas habilidades no Mäska, no mesmo bairro carioca. É um jovem com currículo de respeito, que se sente à vontade para fazer seus experimentos no Koral. A casa se define no Instagram como “casual de brasa e mar”. Casual ela não é muito, não: os preços por vezes são um tanto elevados (prato individual de costela com arroz frito de legumes, ovo e maionese kewpie a R\$ 182, e por aí vai). Mas da combinação de frutos do mar e forno a lenha podem sair boas pedidas. Entre as sete opções de aperitivos sobressaíram-se o snack de salada de camarão com tartelete de massa filo e creme de avocado na brasa (R\$ 38) —mais que crocantes, os tarteletes estavam estaladiços, como se diz em Portugal. Também leve e refrescante, o tartare de peixe no brioche

(R\$ 32) precedeu a única opção infeliz dessa primeira fase: as guiozas de porco com abacaxi, legumes e ponzu (R\$ 29). De apresentação menos caprichada e excessivamente salgados, dão sede só de lembrar. A carne de porco parece ser ainda um desafio para o Koral, já que, nos principais, a barriga à pururuca com salada de batata oriental e purê de maçã na brasa (R\$ 89) foi o que mais deixou a desejar. Parte da pele estava gelatinosa, e é um pouco embaraçoso ter que tirar um pedacinho da boca e deixá-lo no canto do prato. Todas essas experiências foram no jantar, quando outra opção de principal foi o tonno cruado com spaghetti ao pesto, straciatella e manjerição (R\$ 98). Bem bom. O molho foi ganhando um toque aveludado conforme o queijo derretia e se incorporava ao pesto, e o atum era claramente fresco. Fez bonito, assim como o steak tartare defumado com molho

A carne de porco parece ser ainda um desafio para o Koral, já que, nos principais, a barriga à pururuca com salada de batata oriental e purê de maçã na brasa (R\$ 89) foi o que mais deixou a desejar. Parte da pele estava gelatinosa, e é um pouco embaraçoso ter que tirar um pedacinho da boca e deixá-lo no canto do prato

de ostra e fritas (R\$ 69). O Koral vale mais a pena no almoço, em seu menu-executivo. Tome-se como exemplo o brisket braseado com polenta cremosa e vinagrete de milho tostado (R\$ 89). Ele inclui como entrada focaccia com manteiga de limão-siciliano e, para fechar, uma excelente cocada assada com sorvete de queijo —atenção, pode já pode ter saído do cardápio, que varia com frequência. Também estava acima da média o choux com sorvete de framboesa e recheio de creme de frutas vermelhas (R\$ 38), servido à parte, a qualquer hora. De tirar o chapéu foram os singelos croquetes de carne de panela, opção de entrada no executivo daquele dia. É preciso pagar R\$ 12 a mais para substituir a focaccia por eles, mas é justo. São como têm que ser: crocantes por fora, com a carne bem temperada, desfiando, por dentro. Sem ousadia e com muito sabor.