



Tomahawk é fatiado na frente do freguês



Lotação esgotada

“No domingo, que foi o primeiro dia, no nosso Sports bar onde temos mais de 20 televisores para transmitir todos os momentos da Copa do Catar, o salão lotou e tivemos que adicionar mesas e cadeiras para atender a demanda”, contou à coluna, por whatsapp, Rodrigo Cabral, o número 2 da área de alimentos e bebidas do hotel JW Marriott Marquis Dubai, que tem mais de 1.600 quartos e cerca de 12 bares, cafés e restaurantes espalhados em 82 andares, responsáveis por torná-lo o cinco estrelas mais alto do mundo.

Não há sabor que o cliente deseje que o hotel não

Hotel e avião

Açafrão, cogumelos selvagens, lagosta, trufas, caviar são alguns ingredientes raros que povoam os cardápios da casa, além de queijos do mundo inteiro, quanto aos legumes e aves “começam a ter produção local”, informa Rodrigo. Já as carnes, em sua totalidade são importadas dos Estados Unidos, Japão, Austrália e Nova Zelândia.

O hotel leva as iniciais do nome do fundador John Willard Marriott, um americano que abriu com a mulher Alice uma lojinha fornecendo insumos para refrigerantes até evoluir 95 anos atrás para um negócio hoteleiro, que hoje atua em 139 países com quase oito mil unidades administradas por 30 marcas diferentes. Em Dubai, o dono do JW Marriot Marquis é o Grupo Emirates, o mesmo da companhia aérea.



Uma faca para cada corte

ofereça. Há restaurantes de cozinha indiana, italiana (chama-se Positano e é muito charmoso), tailandesa e claro, uma steak house, a Prime 68, que faz alusão ao andar de onde se tem uma vista deslumbrante da cidade. É especializada nos melhores cortes de carne do mundo, como o wagyu japonês, que de tão suculenta e macia derrete na boca. Outro corte premium é Tomahawk, maturado no sistema dry aged. Ao pedir a carne, o garçom já leva à mesa uma bandeja com 10 cutelos para você selecionar a faca que irá usar na refeição. É claro, que o profissional ajuda na escolha.

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo



LIANA SABO/CB

Sanduba árabe

Dois anos antes do jubileu de ouro das relações diplomáticas entre o Brasil e o Sultanato de Omã, o embaixador Talal Sulaiman Alrahbi comemorou em grande estilo, segunda-feira, a data nacional do país, localizado no extremo da Península Arábica, com um duplo bufê. De um lado, as iguarias assinadas pela família Gagliardi, que comanda o Porto Vittoria, de outro o BRK Eventos, de Rafael Justus, que tem como colaborador o jovem Halil Ceyhan Filho (foto), de 19 anos, estudante de gastronomia do Iesb.

Nascido em Istambul, Halil foi quem preparou a marinada do contra-filé, coxão mole e fraldinha com uma infinidade de temperos árabes, além do louro, orégano, gengibre, coentro e alho em pó e da água de cebola ralada que aprendeu com um egípcio. Primeiro ele cortou a carne em bifes finos e 24 horas após a imersão, montou no espeto, no estilo kebab, onde assou por 2 horas antes de preparar o shawarma. Que além do bife leva um molho de alho, cebola, roxa, sumac, tomate italiano e pickles e se come com a mão. “Os brasileiros têm gostado muito de nossa especialidade, cujo tempero atende o paladar local”, comenta o futuro chef turco, que também faz jantar. Telefone: 98661 2124.