



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Fotos: Liana Sabo



Boursin com tomate



Croquete de costela



Steak tartar

Guinada gourmet

Apesar de ter sido apresentada como cearense — “eu só nasci em Fortaleza e com 18 dias fui levada para o Rio de Janeiro” —, a chef Raquel Amaral (foto), que participou do Materchef Profissional ao lado de Babi Fração, vencedora da competição, é mesmo brasiliense desde que aportou aqui 25 anos atrás. Raquel abandonou uma carreira em agência

de publicidade: “eu não poderia passar o dia em frente ao computador”, lembra ela, que optou por viver de gastronomia quando passou a vender marmita na pandemia.

Desde meados deste mês, ela responde pela reestruturação do cardápio do Bartô, um mix de restaurante, loja de vinhos e lounge, que funciona a noite no primeiro

andar do Bloco C da 409 Sul. Não se trata apenas da gourmetização da casa nascida em Goiânia, mas de uma mudança profunda na marca, que nunca se definiu por uma cozinha característica. Chegou em 2014 como Bartolomeu e trouxe sim forno a lenha e parrilla onde eram assados leitãozinhos à pururuca, um requinte na cidade.

Ícones no fogo

Oito anos mais tarde, a casa de assados encolheu o nome para Bartô e concentrou a direção exclusiva nas mãos do empresário João Paulo Araújo, que manteve alguns pratos célebres proclamando o lema “lenha, brasa e vinhos”. Alguns ícones foram mantidos, como o bacalhau pil pil e o arroz de pato, que

agora é individual e vem com parma crocante, ambos finalizados no forno à lenha, informa a chef Raquel, que foi apresentada ao restaurateur por uma amiga comum.

Para começar há deliciosas sugestões, como bocados de boursin com tomate desidratado, balsâmico e abobrinha curada (R\$ 28, seis unidades);

damasco com brie e parma na lenha (R\$ 52) e croquete de costela com queijo, servido com mostarda escura e vinagre (R\$ 49). O steak tartar de filé-mignon é preparado na mesa pela chef à frente do cliente (R\$ 69) e vem acompanhado da focaccia artesanal típica da casa assada no forno à lenha e coberta com alecrim.

Arquivo pessoal

