

## Sabores de Cuba

A Vila Planalto abriga uma das maiores joias escondidas da capital. O Bodega de la Habana, capitaneado por Miguel Padilla, é um dos raros representantes da culinária cubana no Brasil. O grande desafio do chef, hoje, é representar a gastronomia do país caribenho com estilo, qualidade e, principalmente, de acordo com os padrões brasileiros.

Segundo Miguel, a afinidade entre as gastronomias do Brasil e de Cuba é extensa, devido à base afro-europeia de ambas culturas. O

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



**Chicharritas cubanas de batata doce e banana da terra, com molho de abacate e pimentão do restaurante Bodega de la Habana**

tradicional moros y cristianos, por exemplo, é conhecido por estar para os cubanos assim como a feijoada está para os brasileiros. A iguaria acompanha um dos pratos principais da casa,

o chilindrón de cordero (R\$ 81), torneador de carne de cordeiro sem osso assado, guarnecido com o próprio molho demi glace, crosta de pão, orégano, alho, alecrim e manjeriço

crocante. Quem desejar, no entanto, pode começar a se saborear pelas opções de entrada, como, por exemplo, as tradicionais chicharritas cubanas (R\$ 36). **(IB)**



**Costelinha de barbecue do restaurante Jamburita**

## Da concepção ao preparo

Resultado da parceria entre Pati Egito e Mari Mira, o Jamburita foi inaugurado em novembro de 2019, quatro meses antes do lockdown decorrente da pandemia da covid-19. “Ainda recém-nascido, nosso restaurante encarou a pandemia e sobreviveu apesar das condições adversas”,

relembra as sócias. Localizada na 714/715 Norte, a casa conquistou a clientela à primeira vista, em um espaço decorado por móveis reformados, memorabilia, obras de arte de artistas locais e plantas que deixam o restaurante mais acolhedor.

No menu, encontram-se

pratos compostos por itens escolhidos pessoalmente por Pati, chef da casa. “Faço questão de estar não somente na concepção dos pratos, como também no comando do fogão. Quem almoça no Jamburita, em 99% das ocasiões, vai comer um prato preparado pelas minhas mãos”, garante. Segundo ela, as principais

opções do cardápio são os pratos com camarão e releituras vegetarianas e veganas, além das criações semanais, servidas nos almoços de sexta e sábado. Entre os fixos do cardápio, destacam-se a costelinha de barbecue (R\$ 55) e o camarão arretado (R\$ 69,50), camarões frescos, queijo coalho em cubos, ervilhas e leite de coco acompanhado por arroz e batata palha artesanal. **(IB)**