

Especial

Uma profusão de sabores

Reza a lenda que é possível passar 12 anos comendo em diferentes restaurantes de Dubai sem nunca repetir uma refeição. De fato, a gastronomia local chama a atenção por sua variedade e qualidade. Como 90% dos moradores são forasteiros, praticamente todas as cozinhas do mundo são representadas por lá — há desde fiéis representantes da comida de rua a casas premiadas.

Para se ter uma ideia de como a gastronomia é levada a sério, Dubai só entrou no tradicional *Guia Michelin*, que classifica os melhores restaurantes do mundo, em 2022, e, em duas edições, já conta com uma casa com duas estrelas e 11 com uma estrela. Sem falar nas 17 agraciadas com o título de Bib Gourmand, que reconhece lugares que oferecem excelente culinária a preços razoáveis. Em comparação, o Brasil, um país com dimensões continentais, tem praticamente a mesma quantidade de restaurantes estrelados: 14, concentrados no eixo Rio-São Paulo.

Como o foco de nossa viagem era o turismo gastronômico, tive acesso a excelentes restaurantes, alguns, inclusive, com preços compatíveis aos praticados em Brasília. Um desses com ótimo custo-benefício é o rústico Al Fanar, localizado no souk de Al Seef, mercado que, aliás, vale a visita. A casa, indicada pelo *Guia Michelin* como Bib Gourmand, é uma fiel representante da cozinha dos Emirados Árabes.

Os pratos são fartos e a especialidade são os frutos do mar. Degustei um mix de peixe, lulas e camarões sobre uma cama de baby shark desfiado com especiarias e arroz que custou, em média, R\$ 130. Detalhe: dava para alimentar uma família de quatro pessoas. O Al Fanar, assim como muitos restaurantes de Dubai, não vende bebida alcoólica.

Outro local onde se come bem a preços competitivos é o Time Out Market, localizado no complexo que engloba o Dubai Mall e o Burj Khalifa. Trata-se de uma espécie de praça de alimentação que reúne três bares e 17 restaurantes com cozinha do mundo inteiro. Provei um delicioso bacalhau, com ponto perfeito, do português Lana Lusa.

Fotos: NIKHIL NAIR



Fachada do Al Fanar, restaurante localizado em meio a um souk



Uma dica é, ao fim da tarde, sentar-se na varanda do Time Out, que fica de frente para o lago artificial do Dubai Mall, e assistir ao show das águas dançantes, que ocorre a cada 15 minutos. A partir das 18h, as fontes são iluminadas, proporcionando um espetáculo único, com o Burj Khalifa ao fundo. Lá, foi um dos poucos lugares, além de hotéis e alguns restaurantes, onde encontrei bebida alcoólica. Mas esqueça os fartos happy hours brasileiros — uma caneca de chope de 500ml não sai por menos de R\$ 50.

Experiência estrelada

Um dos momentos mais aguardados do nosso tour gastronômico foi o jantar no 11Woodfire, um dos 11 restaurantes de Dubai que carregam uma estrela Michelin. O local é chique, mas casual, centrado no conceito de reunião em torno de uma fogueira quente. Aliás,

um forno a lenha, no centro do restaurante, chama logo a atenção de quem entra.

Por sugestão do chef e dono do restaurante, Akmal Anuar, natural de Cingapura, pedimos um black Angus. Com o ponto perfeito, a carne se desmanchava na boca. O preço, porém, é um pouco salgado, cerca de R\$ 530 — mas vale lembrar que o prato é para compartilhar, já que traz 800g da proteína. Durante o almoço, porém, o 11Woodfire oferece um menu bem mais em conta, com duas entradas e um prato principal, que sai por cerca de R\$ 170.

Outro restaurante agraciado com o Bib Gourmand do *Guia Michelin* é o grego Estiatorio Milos. Localizado no luxuoso hotel Atlantis, The Royal, oferece o que há de melhor da gastronomia mediterrânea. Logo na entrada da casa, os pescados mais frescos do dia são exibidos no gelo para os clientes. Experimentamos de tudo um pouco, inclusive polvo e lagosta, mas o que mais me chamou a atenção foi o frescor das saladas, especialmente a grega de tomate.

A poucos quilômetros dali, no hotel Burj Al Arab, uma outra experiência gastronômica que vale o registro. Com uma vista estonteante para o mar, o Sal também reúne o que há de melhor da comida mediterrânea e da Península Ibérica. A casa é comandada pelo premiado chef italiano Paolo Mannis. Também provamos vários pratos do menu, inclusive um tartare de atum com caviar e um leve polvilhado de ouro (entrada que custa cerca de R\$ 220), mas o que conquistou mesmo o meu estômago foi uma massa verde, leve e de sabor incomparável, e lagosta.

A jornalista viajou a convite do Departamento de Economia e Turismo de Dubai