



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Uma deliciosa surpresa

Super bem avaliado nas mídias sociais pela excepcional experiência gastronômica que proporciona aos clientes, o chef Paulo Tarso (foto) foi o único brasileiro a integrar a terceira edição de Os 100 Melhores Restaurantes do Brasil, ranking da revista *Exame* 2024. “Isso nos motiva a sermos cada dia melhores”, reagiu o chef de 37 anos, nascido em Brasília, que ficou sabendo ter obtido a 100ª posição da lista, “mediante uma seguidora no Instagram, que me mandou a foto”.

Chama-se Tarso o restaurante homônimo do chef, aberto em outubro último sem qualquer badalação. Fica meio escondido no Bloco C da 308 Norte. Depois que você tem acesso após se identificar na porta eletrônica, percorre poucos passos até uma escada que leva ao subsolo onde se descortina o ambiente mais novaiorquino que a cidade possa ter. Em tudo o bistrô, decorado nas cores rosa e azul, se parece com lugares nos quais o brasileiro, que quase se tornou advogado (foi até o sétimo semestre do direito), frequentou e trabalhou nos Estados Unidos.

Formado em gastronomia pelo renomado The Culinary Institute of America de Nova York, Paulo Tarso é um professor nato, deu vários cursos na cidade e valoriza sempre o trabalho de seus auxiliares: “Nunca fui ligado a rankings, mas confesso que figurar nesse (da revista *Exame*), sendo o único de Brasília e um dos dois do Centro-Oeste (o outro foi Mahalo Cozinha Criativa, de Cuiabá, no 98º lugar) foi uma felicidade enorme para a nossa equipe”, declarou.



Nove etapas

“Trabalhamos só com menu degustação de múltiplos passos e buscamos oferecer uma experiência única para cada cliente”, anuncia o post no Instagram. O cardápio só é revelado na chegada do cliente. Ele pode levar o vinho a um custo de R\$ 80 a rolha, ou optar pelos rótulos à venda.

São quatro preparações servidas como entrada, três principais e duas sobremesas. No dia que eu fui começou com uma sopa de cebola com queijo granito e nozes caramelizadas (1), seguido de ceviche diferente do tradicional e inspirado em variações colhidas pelo chef quando morou no Peru, vem com milho e leite de coco tailandês (2). Steak tartar com tutano e caviar (3) e

polvo espanhol cozido por 5 horas no método *sous vide* e servido com espuma de chistorra (4) (linguiça de porco) encerram as entradas.

Peixe branco com molho branco de tomate e azeite de três ervas; porco curado com pirão de leite e demi-glace com pimenta de cheiro e tucupi, além de cordeiro uruguaio em duas texturas, purê de couve-flor com queijo de cabra e cenoura formam o trio no item principal. Sobremesa de mel, limão e baunilha de Madagascar e pistache, irish cream e verbena encerram a espetacular degustação, no valor de R\$ 590. O chef, que acabou de voltar do Japão, elabora novo cardápio com influências asiáticas. Reservas pelo site: tarso.meitre.com

