



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Oriental traz inovação

Até pouco tempo passear pelo cardápio e escolher uma sugestão era comum nos restaurantes de comida japonesa. Agora, os novos japas que se afastaram do estritamente tradicional e optaram por uma pegada contemporânea ganham espaço no Brasil. Como o Sunsaki, cujo nome não tem qualquer significado especial, “apenas junção de duas palavras”, explica o restaurateur fluminense Bruno Paixão de 39 anos, que não é o autor da marca, mas, sim, o dono, desde que comprou há quatro anos a casa original fincada em Niterói, onde reside.

Apaixonado pela culinária nipônica a qual vem se dedicando há 12 anos — teve uma operação de delivery que funcionava em casa no bairro Fonseca —, Bruno decidiu expandir sem se arriscar no mercado competitivo do Rio de Janeiro e São Paulo. Veio pela primeira vez a Brasília um ano atrás, com a mulher Dominique Barros e duas crianças, uma de colo, para escolher o lugar e conhecer todos os concorrentes. Quando vagou a esquina de cima da 405 Sul, onde funcionaram bares, fechou o negócio.



Divulgação

Sunsaki/Divulgação

Divulgação



Menu de confiança

“Queremos apresentar algo diferente”, afirma Bruno, que escolheu o modelo *omakase* (confio em você, na tradução literal) para o cliente ir comendo o que o cozinheiro sugere. A depender da temporada do ano, o menu degustação é cheio de surpresas. Responsável pela experiência, o

sushichef Genilson Bezerra, que veio de Niterói, prepara um cardápio de 12 etapas.

Nele, você vai degustar ingredientes sofisticados, como atum bluefin, lagosta, vieira, caranguejo king crab, camarão rosa, robalo, limão yuzu e até wagyu, a carne nobre proveniente de raça

bovina japonesa. Sai completo por R\$ 349,90 com 68 itens (alguns importados como o shoyo), ressalta Bruno, autor de algumas preparações autorais, como niguri de salmão com redução de laranja, melado e cardamomo, além do molho teriyaki que é feito na casa de modo artesanal.