



Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

FAVAS CONTADAS

Quando não se tem mar...

Nada se compara ao impacto de chegar ao ambiente rústico e bastante simples e se deparar com janelas e portas abertas para as águas do Paranoá, onde estão atracados alguns barcos mensalistas da Villa Náutica, oásis de navegadores. Que perderam a exclusividade para o público gourmet porque um valor mais alto escolheu o recanto para fazer lá seu restaurante.

Chama-se Ocean a primeira casa própria do experiente chef Pedro Moreira (foto), que até pouco tempo cozinhava no Venice, também à beira do lago. Uma olhada no cardápio dá pra antecipar a criatividade do chef que inventa pratos, combina ingredientes distintos e desenvolve acompanhamentos inusitados. Como lombos grelhados de bacalhau e de porco (1) servidos juntos com legumes confitados, acompanhados de arroz de cogumelos porcini (R\$ 210 para duas pessoas).

Casquinha gigante

Ao contrário da grandiosidade do mar, “Ocean é aquele restaurante que traz paz, calma, acalenta o coração e encanta o paladar”, professa Pedro Moreira, autor de todo o cardápio. Na entrada, o destaque é um crustáceo marinho que o chef se orgulha de ser “a maior casquinha de caranguejo da capital”. Finalizada com crumble de castanha do Brasil sai por R\$ 89. Mesmo valor das vieiras grelhadas sobre creme de foie gras e do carpaccio de filé com trufas e lascas de grana

padano com molho blue cheese. Ambas acompanhadas de cesta de pães.

Entre os pratos quentes, filé-mignon com caviar vem grelhado com molho de ovas e batata gratin (R\$ 189). Já o filé ao poivre tem o molho feito com pimentas verdes colhidas no quintal do chef, escoltado de risoto de grana padano e crispy de baroa (R\$ 130). A massa fresca do ravioli é recheada com provolone e ameixa ao molho de tomates pelati frescos com manjeriço da horta (R\$ 89).

Lagosta com macarrão

No estilo Thermidor, a lagosta grelhada vem servida com acompanhamento nada comum que é linguine ao pesto e espinafre (2). Outra opção para degustar o nobre ingrediente vindo do mar é o risoto com abóbora defumada e trufas. Ambos os pratos por R\$ 135 cada.

O enxuto menu traz ainda magret de canard (peito de pato assado) também servido com massa fresca (R\$ 135) e polvo grelhado na brasa com risoni e aspargos (R\$ 145). Para encerrar a refeição algumas delícias como esfera de tiramisù com calda de café Illy; espuma de iogurte com sorbet de manga e bolo de chocolate umedecido no licor de Amarula com doce de leite e sorvete de jabuticaba. Funciona de quarta a domingo, das 12h à 0h. Reservas: @oceanrestaurante