

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

SABOR DE CUBA

Comandado pelo chef cubano Miguel Padilla, o restaurante Bodega de la Habana imprime no DF o melhor da culinária do “moros y cristianos” e das deliciosas piñas coladas

Um salão rodeado de fotos que remetem a Cuba, ao som de música típica do país e um cardápio recheado de delícias do território que tem como capital Havana. Comandado por Miguel Padilla, o restaurante Bodega de la Habana, localizado no início da Vila Planalto, traduz a culinária dos “moros y cristianos” para os brasileiros, honrando a cultura gastronômica da terra natal do chef de cozinha da casa.

Após estudar gastronomia e trabalhar como cozinheiro na área de hotelaria por oito anos em Cuba, Miguel veio rumo ao Brasil em busca de melhores oportunidades. Aqui, ele alcançou os cargos de subchef e chef, culminando na abertura do próprio restaurante. “Pelo que tenho pesquisado, Bodega de la Habana é um dos únicos restaurantes de gastronomia



Kayo Magalhães/CB/DA Press

As tradicionais chicharritas cubanas são um dos destaques do menu da casa

cubana no Brasil. Tenho o desafio de representar a cultura gastronômica cubana com estilo e qualidade, conforme os padrões brasileiros”, conta.

Para Miguel, o segredo por trás do sucesso da gastronomia cubana no Brasil são as afinidades entre as duas culinárias, devido à base afro-europeia de ambas culturas. Ele explica que o tradicional moros y cristianos, por exemplo, está 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), tornedor de carne de cordeiro sem osso assado, guarnecido com o próprio molho demi glace, crosta de pão, orégano, alho, alecrim e manjerição crocante.

Os que desejarem começar pelas entradas, no entanto, podem optar pelas típicas chicharritas cubanas (R\$ 36), chips de banana-da-terra e batata-doce. O aperitivo acompanha molho de abacate e pimentões. Entre as opções de sobremesa, o destaque vai para o flan de leite (R\$ 20), pudim de leite condensado com sorvete de paçoca.

Para harmonizar, não pode faltar os famosos drinques de origem cubana: a piña colada (R\$ 30), feito com rum, abacaxi e leite de coco, o daiquiri (R\$ 28), de rum, limão e açúcar, e o saoco (R\$ 28), também à base de rum, água de coco, leite de coco e limão.

O chef cubano Miguel Padilla comanda a cozinha do Bodega de la Habana

ONDE COMER?

Acamp DFL, rua 1 — Vila Planalto

De terça a sexta, das 12h às 15h
Sábado e domingo, das 12h às 17h