Epice – Restaurante SP

clique para ampliar

Olá, tive a oportunidade de ir no Epice, considerado entre os 50 melhores restaurantes da América Latina, que fica no Jardins em SP e está sob o comando do chef Alberto Landgraf. Fiquei impressionada com comida, o atendimento e com a atenção do chef. O cardápio é pequeno e parece simples, até chegar o prato, obras de arte, com uma riqueza de sabores e texturas…. Achei o preço ótimo para a experiência gastronômica. O prato varia de 70 a 80 reais e a carta de vinhos bem justa.

Pedi um robalo, que vinha com farofa de amêndoas, alho porró crocante, molho vierge (que é tipo vinagrete mas feito com limão siciliano) e o acompanhamento dos deuses: purê de limão!!! Incrível, feito com a casca de limão siciliano… só experimentando.

clique para ampliar

O outro prato que experimentei foi o Leitão Caipira! O porco

realmente parece ser o carro chefe da casa… No cardápio ainda tinha pé de porco de opção. Nesse vinha um confit de paleta de leitão, abóbora japonesa, lasanha de leitão e leite de amêndoas…. Também incrível!!!

clique para ampliar

De sobremesa pedi ABACAXI: era uma sobremesa com abacaxi crocante, sorbet de abacaxi e mousse de côco. Nunca peço fruta de sobremesa… mas essa eu recomendo demais.

clique para ampliar

Um dos melhores restaurantes que já fui, que quero voltar para fazer o menu degustação.

ATENDIMENTO: ótimo

CUSTO: $$$