

Restaurante ORO – RJ



clique para ampliar

Olá, vamos falar de experiências gastronômicas, e um restaurante que não poderia faltar nesse conceito é o Oro. O Oro do chef Felipe Bronze, aquele que tem um programa do Fantástico, fica no Rio, e é conhecido pela cozinha molecular. Eu fui no dia em que ele completava 3 anos e tinha vários chefs famosos no restaurante prestigiando o colega.

A comida do Oro é diferente de tudo que eu já experimentei... Ele usa ingredientes brasileiros e monta obras de arte com cada um deles.



clique para
ampliar

Na entrada, veio um “milharal” – uns enroladinhos com massa de

milho, tempora de ovo de codorna com beterraba, alho e cebola e um profiteroles de queijo. Os ingredientes parecem simples mas o sabor e a textura eram muito diferentes do que estamos acostumados.

Você pode pedir diferentes números de pratos, que serão surpresa. Eles perguntam nossas restrições antes. O valor varia de 5 pratos por pessoa que custa 180 reais a 9 pratos por 295 reais. Eu pedi 7 pratos e foi 230 reais.



[clique para ampliar](#)

Além da entrada veio: costela com farofa de milho e tutano na brasa, cavaquinho com creme de pistache e pupunha crocante, nhoque de cupuaçu com o peixe beijupirá frito e o tartare de mignon com gema de parmesão, fumaça de churrasco e batatinhas fritas.



[clique para ampliar](#)

De sobremesa vem vários tipos de doces, incluindo brigadeiro, creme brulle, pudim de leite, mousse de abóbora e pipoca doce. Mas clímax da noite foi uma espuma de cocada que o garçom coloca num recipiente com nitrogênio líquido a 196 graus e transforma aquela espuma em um sorvete.

<https://www.youtube.com/watch?v=dj3MPDEeQ0A>

Assim, o Oro deixa claro que não é um lugar para um jantarzinho habitual, é um show que mexe com todos os sentidos, com sabores, texturas, aromas e apresentações que valem a pena conhecer. É bem caro, não é a comida que agrada todos os paladares, mas aconselho para quem curte gastronomia ir uma vez na vida.

CUSTO:\$\$\$\$

ATENDIMENTO: muito bom

AMBIENTE: refinado

Steak Tartare



Clique para ampliar

Olá,

Vamos começar com uma receita que faz muito sucesso aqui em casa! É uma entradinha clássica e fácil de fazer! Esse steak tartare é um pouco diferente... Os mais tradicionais vão torcer o nariz, pois leva maionese e catchup, ao invés do ovo cru.

Ingredientes:

- 300 gr. de filé mignon (pedir para moer grosso uma vez)
- 2 colheres (sopa) maionese
- 1 colher de (sopa) catchup
- Meia colher (sopa) de mostarda Dijon
- 3 colheres de alcaparras bem cortadinhas
- salsinha e cebolinha picadinhas
- molho inglês a gosto
- sal e pimenta do reino moída na hora a gosto
- algumas gotas de tabasco

Misture bem todos os ingredientes, coloque numa forminha e decore com cebolete e pimenta dedo de moça! Regue com azeite de oliva ! Gosto de servir com torradas bem fininhas!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$