

KAZA BISTRÔ Méz

Conexão Sampa/NY

O restaurante Méz é endereço certo quando se trata de reunir turma descolada em busca de gastronomia e bons drinques em espaço descontraído, no bairro do Itaim, em São Paulo

POR ANA PAULA DE ASSIS RETRATO SALVADOR CORDARO



O MÉZ É DAQUELAS GRATAS SURPRESAS QUE DE TEMPOS EM TEMPOS surgem para dar uma agitada na cena gastronômica paulistana. O misto de bar e restaurante, que já virou point no bairro do Itaim, São Paulo, surgiu após uma temporada dos sócios Juliano Libman e Luiz Restiffe em Nova York. De lá tiveram a ideia de pinçar a atmosfera cool do Meatpacking District - bairro que antigamente era famoso por abrigar fábricas e frigoríficos - e imprimi-la no badalado restô. Para a tarefa foi escalada a arquiteta Viviane Gobato, e o projeto ganhou estilo rústico e industrial, que também contempla uma mistura de cores, acabamentos e obras de arte. Chama a atenção no espaço de pé-direito alto, as paredes descascadas com tijolos aparentes, a iluminação a partir de trilhos com spots pendurados no teto e a parte elétrica feita com conduítes que formam desenhos na parede. As cadeiras La Central, by Guilherme Wentz, Cremme caíram como uma luva na ambientação. Duas grandes paredes verdes dão sofisticação e frescor aos três ambientes que compõem o layout. Da cozinha autoral, tocada pelo chef Luis Rodrigo Roma, (ex-hotel Ritz de Paris), saem delícias como o saboroso carpaccio rústico de filé, servido como entrada do menu executivo. De prato principal vale degustar o bombom de alcatra ladeado de presunto parma com mil-folhas de batatas e cogumelos salteados. É de comer rezando! A casa também tem carta de vinhos assinada pela expert Daniela Bravin e coquetelaria criativa com mais de quarenta opções de drinques refrescantes a cargo de Adriana Pino. Vale experimentar o Botanic, que leva vodca, folhas de manjeriço, suco de lima e limão, sumple syrup e espuma de jambu - com direito a efeito anestésico na boca antes do primeiro gole. Uma verdadeira experiência sensorial! Do menu, KAZA elegeu a receita do risoto de brie com aspargos para você bancar o mestre-coza.



RISOTO DE BRIE, ASPARGOS, TOMATE CEREJA E CROCANTE DE PARMA

INGREDIENTES

1 maço de aspargos verdes; 1 1/2 litro de caldo de legumes (cebola, cenoura, salsão, água); 100 g de manteiga sem-sal gelada; 1 cebola média picada; 1 xícara (chá) de vinho branco seco; 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo; 10g de queijo parmesão ralado na hora; 30 g de queijo brie cortado em cubos; 10 unidades de tomate cereja; 150 g presunto Parma; Sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE PREPARO

Para o crocante, disponha as fatias de parma numa forma e leve em forno baixo até que atinjam a crocância. Lave bem os aspargos e descarte a parte mais fibrosa. Corte-os em pedaços. Leve uma panela com água e sal para ferver. Coloque os aspargos cortados e cozinhe até ficar al dente e reserve numa tigela com água gelada para cortar o cozimento. Em fogo médio, derreta 2 colheres chá de manteiga e refogue a cebola até ficar brilhante. Adicione o arroz, aumente o fogo na potência máxima e adicione o vinho branco. Mexa sem parar até evaporar. Coloque uma concha de caldo e misture bem até evaporar, pingando sempre o caldo até que o risoto fique "al dente", adicione os aspargos, junte o parmesão ralado, o queijo brie, o restante da manteiga gelada e os tomatinhos cereja. Acerte o sal e a pimenta.

Méz

Rua Dr. Mario Ferraz, 561, Itaim Bibi, São Paulo, (11) 2538-8197, mezrestaurante.com.br

FOTOS DIVULGAÇÃO



Bandeja Pétalas, de Sérgio J. Matos, artefacto.com.br



Coleção Tynn, design Piero Lissoni, kartell.com



COZINHA DE ESTAR Gourmetize a sua casa já!

Escorredor de pratos e irrigador, designlibero.com



Tábua de corte gourmet Umere, tabuadecorte.com.br



Talheres do design Maarten Baas + Koichi Futatsumata, para, valerie-objects.com