

PUBLICIDADE

Colunas



Dicas
para...

🔒 EXCLUSIVO PARA ASSINANTES

Por aí

[Veja quem faz >](#)

A cozinha repaginada do Emiliano pelas mãos da chef Viviane Gonçalves

de tamara com calda de caramelo salgado são destaques no restaurante do hotel

PUBLICIDADE



Por Patrícia Ferraz

13/09/2023 | 22h00



Viviane Gonçalves é uma das grandes cozinheiras da cidade: tem talento, técnica, criatividade e "o coração do lado certo" para a escolha de produtos – sempre que possível orgânicos e de pequenos produtores. Pois além de seu Chef Vivi, na Vila Madalena, faz dois meses que ela está também à frente da cozinha do Hotel Emiliano, nos Jardins. Reformulou tudo – do café da manhã ao serviço de quarto, sem esquecer o brunch – e imprimiu aos pratos do restaurante seu estilo contemporâneo delicado.

O menu experiência tem três tempos, você escolhe uma entrada, um prato e uma sobremesa pelo preço fixo de R\$ 224. Ou pode pedir à la carte. A seleção é instigante. Na entrada sugiro os camarões selados com fios de pupunha, cebolinha tostada e limão siciliano – os pontos são impecáveis, não sobra nada, não falta nada, uma pedida levíssima. Outra ótima opção para começar são as vieiras apenas seladas, com crostinha dourada e o interior ainda cru, servidas com creme de couve-flor, manteiga de sálvia e alho-poró.

Entre os principais, a melhor surpresa é o pescado assado com lentilhas de Puy (aquelas mini lentilhas verdes, cultivadas na França em solo vulcânico). O molho é uma redução primorosa de vinho tinto. Peixe com tinto? Sim, com as lentilhas e receita de Vivi, é um espetáculo. O pappardelle servido com ragu de carne cozido em vinho branco e queijo tulha é outro acerto. Na sobremesa, nem precisa olhar o cardápio, peça o bolo de tâmara com calda de caramelo salgado – um clássico da chef, em nova versão com mascarpone.

PUBLICIDADE

Bolo de tâmaras com calda de caramelo salgado, um dos destaques da nova cozinha do Hotel Emiliano Foto: Alex Silva / Estadão

Com tantos atributos, a cozinha do Emiliano – que já esteve sob o comando de Pier Paolo Picchi e de José Barattino, entre outros – tem tudo para voltar aos bons tempos. O ambiente continua elegante, o serviço, impecável e simpático e a adega, de primeira. Vivi vai estar presente apenas alguns dias da semana, mas treinou a equipe.

Hotel Emiliano, rua Oscar Freire, 384, Jardins. Almoço, de segunda a sexta, das 12h às 15h. Sábado, domingo e feriados, brunch. Jantar, todos os dias, das 19h às 24h. Sábado, domingo e feriados, brunch

MIA

BRASIL

INTERNACIONAL

ESPORTES

CULTURA

ESTADÃO
VERIFICA

SAÚDE

ÚLTIMAS

RECEITAS

RESTAURANTES
E BARES

COMIDA

BEBIDA

RADAR

COLUNAS
E BLOGS

GUI
DO:
VINH

PUBLICIDADE

Grupo Estado | Copyright © 2007-2022 | Todos os direitos reservados

MIA	BRASIL	INTERNACIONAL	ESPORTES	CULTURA	ESTADÃO VERIFICA	SAÚDE	ÚLTIMAS	
		RECEITAS	RESTAURANTES E BARES	COMIDA	BEBIDA	RADAR	COLUNAS E BLOGS	GUI DO: VINH

Copyright © 1995 - 2024 Grupo Estado