



Descubra o Chef que há em
você com o Le Cordon Bleu.



EMILIANO: MELHORANDO O QUE
SEMPRE HOUE DE MELHOR
**Ao completar 23 anos de atividade,
o hotel paulistano renova o brilho
de sua cozinha, pelas mãos da chef
Vivi Gonçalves, e do serviço de
vinhos, a cargo do sommelier Luís
Otávio**



Fotografia: Ricardo D'Angelo / divulgação

**Miguel Icassatti***04. 06. 24*

Desde que foi inaugurado, no dia 2 de junho de 2001, o Hotel Emiliano elevou imediatamente o patamar de qualidade da hotelaria na cidade de São Paulo. Na gastronomia, não foi diferente. Chefs estrelados, entre os quais Pier Paolo Picchi, José Barattino e, mais recentemente, Breno Berdu, comandaram, sempre com brilho e à sua maneira, a cozinha do hotel.

Pois quem está prestes a completar um ano à frente da cozinha do Emiliano é a chef Viviane Gonçalves, que por mais de uma década foi proprietária do ChefVivi, localizado na Vila Madalena, onde arrematou diversos prêmios. Por alguns meses, Vivi dividiu-se entre essa nova jornada e algumas responsabilidades com o antigo restaurante do qual era sócia e que teve as atividades encerradas. Desde abril passado, dedica-se 100% ao Emiliano, na direção de todas as operações gastronômicas do hotel e do restaurante.



Aos poucos, Vivi Gonçalves vem imprimindo sua marca à casa que, a bem da verdade e tal como ela, já

conegada de vivi, a conexão com esses princípios ganha ainda mais respaldo e pode ser verificada tanto no cardápio do brunch, quanto no menu à la carte e no bar do hotel.

Para celebrar os 23 anos, a chef elaborou um menu degustação de quatro tempos (R\$ 360,00 mais 15% de taxa de serviço), que pode ser harmonizado com quatro taças de vinho (R\$ 229,00 mais 15%). São duas entradas - minilegumes no vapor, cogumelo shiitake selado e essência de tomate verde; ravióli com bisque de camarão -, um prato principal (flat iron beef passion, chalotas e endívias com aceto balsâmico) e, para sobremesa, torta de creme brulèe com baunilha e pera marcada no mel.

No conciso e muito bem executado menu à la carte do jantar constam sete sugestões de entrada além de sete pratos principais e quatro sobremesas, que podem ser pedidas num menu degustação de três etapas (R\$ 296,00 mais 15% de taxa de serviço) ou individualmente: cada entrada custa R\$ 100,00; cada prato principal sai a R\$ 197,00; cada sobremesa, R\$ 80,00. Das opções inaugurais são destaques: as vieiras seladas com caviar, creme de milho (muito gostoso, alusivo a comfort food) e chalotas tostadas; e o creme de beterraba com limção siciliano, queijo de cabra e telha de beterraba.

Entre os pratos principais, não se deve deixar passar os camarões selados com arroz vermelho, um rico bisquet de camarões e bottarga. A couve-flor com minicenoura, beterraba, batata doce e purê de mandioquinha surpreende não apenas os veganos.

Das sobremesas, pode confiar, o bolo de tâmaras com calda de caramelo salgado e creme de mascarpone está entre as melhores da cidade, isso se contarmos nos dedos de uma só mão.



Sempre atento ao trabalho da chef, o sommelier Luís Otávio Álvares Mesquita propõe harmonizações certas, e não apenas entre os vinhos mas também entre os drinques autorais e outras bebidas – a carta de cachaças do bar, se não é extensa, é certa, no que diz respeito ao perfil de cada rótulo selecionado e no uso de cada madeira para envelhecimento. Não à toa, Luís Otávio é o atual campeão do Concurso Brasileiro de Sommeliers, o mais importante do país, tendo sido eleito o Melhor Sommelier do Brasil em 2023, na 14ª edição do certame. Para a carta de vinhos – do Emiliano São Paulo e também do Emiliano Rio de Janeiro, localizado à beira-mar de Copacabana – ele selecionou 200 rótulos, dos quais cerca de oitenta são de champanhes.

Aos 23 anos bem vividos, o Emiliano reafirma-se como um jovem clássico, oferecendo o que há de melhor, entre as melhores casas da cidade.

Serviço:

Emiliano São Paulo. Rua Oscar Freire, 384, Cerqueira César, São Paulo – SP.
Reservas: (11) 3728-2020.

■ **Tags:**

emiliano sao paulo hotel

ENTRE NO NOVO ESPÍRITO DO VINHO E DA GASTRONOMIA...

Fundada em 2004, a Essência do Vinho, proprietária da Revista Gula, assume-se como líder na comunicação de língua portuguesa especializada em vinho, gastronomia e enoturismo.

NEWSLETTER

*Insira o seu e-mail **

Subscrever ↗

TÓPICOS

Beber
Comer
Viajar
Galeria
Opinião
Contatos

INFORMAÇÕES

Revista Gula

Imprensa
Assinaturas
Política de privacidade
Termos e condições



© 2024 Revista Gula / Desenvolvido por
4por4