

## Água na boca



**Churrascaria chique.** O risoto de funghi harmoniza bem com a carne: no Mocellin



**Em casa.** Na Deep-Freeze, molho do vinho e purê de batata-barras



**Exótico.** No Buzin, o filé vem acompanhado de molho de laranja, mel e curry

# Carne? Esses medalhões são de ouro

Corte ganha versões e tem novos acompanhamentos

ADRIALBERTO NETO  
adrialf@uol.com.br

Quando se fala em medalhão, é comum vir à mente a combinação de filé mignon ao molho madeira com arroz à piemontese. O prato, um hit do La Mole, ganhou muitas versões, com outros tipos de carnes e acompanhamentos.

Engana-se quem pensa que o cliente torça o nariz para novidades. De acordo com o chef da Mocellin, Abraão Lima, o perfil da clientela mudou: experimentar sabores e combinações é quase uma regra.

Muitas pessoas vêm à churrascaria para comer sushi ou outras opções à la carte. Apostamos na diversidade e passamos a receber mais jovens e mulheres — explica ele, acrescentando que, na casa, o filé mignon ao molho com risoto de funghi tem bastante procura. — A pimenta preta harmoniza perfeitamente com a carne. O prato vai muito bem com vinho.

Para quem não curte pratos picantes,

no Buzin, o medalhão de filé mignon é servido com um exótico molho de laranja, mel e curry, acompanhado por arroz de alto-puré.

No Olimpo, a sugestão vem do mar: o medalhão de atum com legumes é um dos pratos favoritos da clientela.

— Por influência da culinária oriental, preparamos a carne com gengibre branco e preto para dar uma textura crocante por fora, algo que contrasta com a maciez do atum — comenta o chef Daniel Hollandia.

O medalhão de atum com legumes do Noi é o de cherne. O prato, que chega à mesa com risoto de pupunha e crispias de batata-barras, além de saboroso, é bonito, digno de foto para ser publicada em redes sociais, com direito a muitas curtidas.

Para quem tem pouca intimidade com o fogo, e está com preguiça de ir a um restaurante, a Deep-Freeze é uma boa pedida. A empresa de congelados oferece um medalhão de filé mignon ao molho de vinho, acompanhado de purê de batata-barras. ■



**Bele.** Medalhão de cherne com risoto de pupunha do Noi



**Um clássico.** O medalhão do La Mole, com arroz à piemontese e fritas



**Crocante por fora.** O atum do Olimpo vem com gengibre preto e branco

### Onde comer

**Buzin**  
Rua Pereira da Silva 168, Icaraí.  
Tel.: 2711-5208. O medalhão de filé mignon ao molho de laranja, mel e curry, com arroz de alto-puré, é servido no buffet. R\$ 5190 (de segunda a quinta) e R\$ 5290 (sextas, sábados, domingo e feriados).

**Deep-Freeze**  
Rua Dr. Paulo Alves 96, Iguá 103, Inipi.  
Tel.: 3478-3000. A porção de 200g do medalhão de mignon ao molho de vinho com purê de batata-barras sai a R\$ 2350.

**La Mole**  
Plaza Shopping — Rua Quatro de Novembro 8, Iguá 151, Centro. Tel.: 3460-0800. O medalhão ao molho madeira, com arroz à piemontese,

custa R\$ 3270 (individual) ou R\$ 5280 (para dois).

**Mocellin Churrascaria**  
Avenida Quinze de Novembro 151, São Francisco. Tel.: 3243-7080. O medalhão mignon ao molho com risoto de funghi está no rodízio: R\$ 81.

**Noi**  
Avenida Quinze de Novembro 159, São Francisco. Tel.: 2811-0618. O medalhão de cherne com risoto de pupunha e crispias de batata-barras custa R\$ 66.

**Olimpo**  
Avenida Quinze de Novembro s/nº, Charitas. Tel.: 2711-0554. O medalhão de atum com legumes é servido por R\$ 5650.