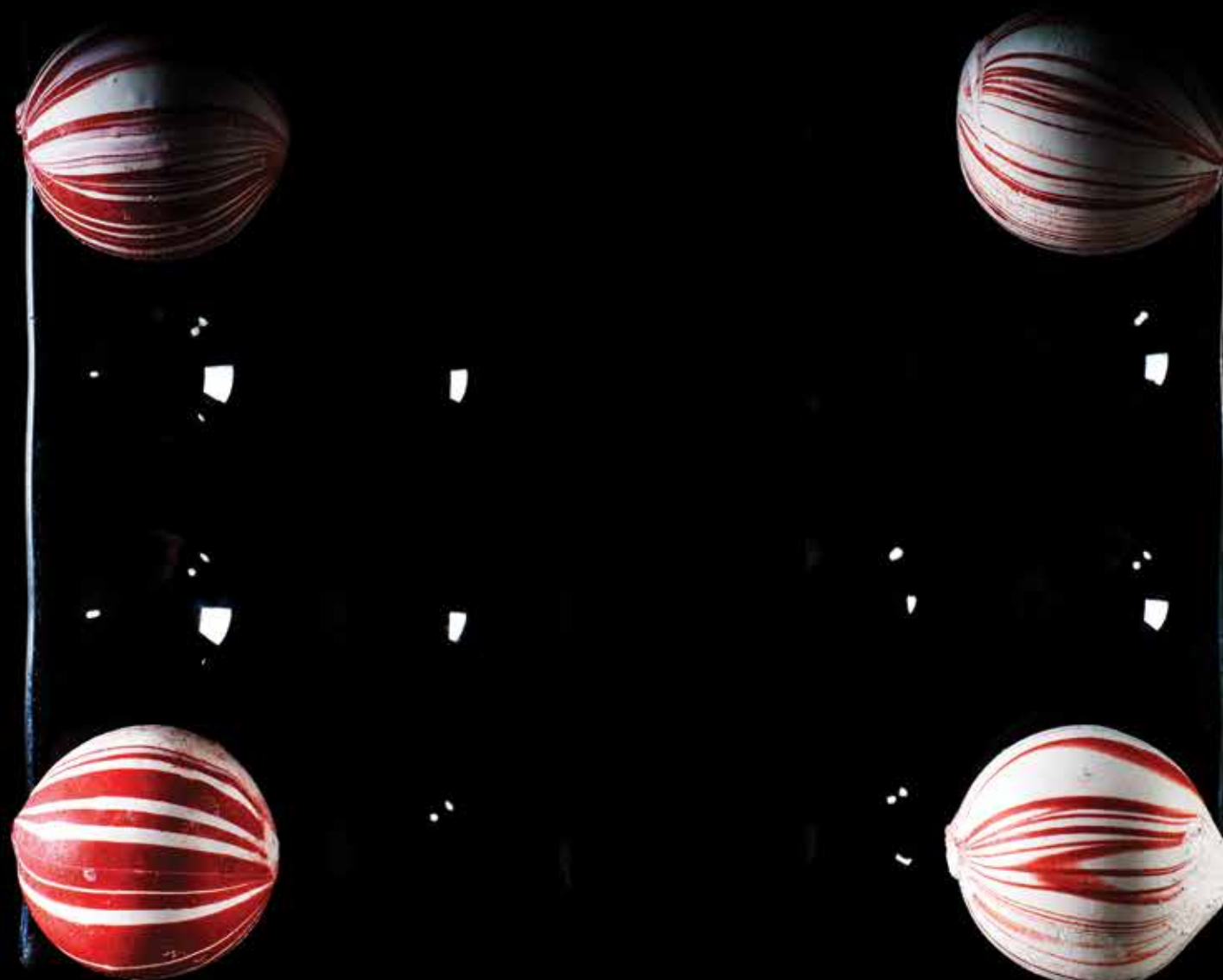


BANGKOK

# METRÓPOLE

# GAS TRO NÔMI CA



Sobremesa do  
Restaurante Gaggan.  
Na nova cena  
gastronômica de  
Bangkok há muito  
espaço para  
a criatividade.

Foto: Gaggan

Unindo inspirações orientais e europeias, Bangkok se confirma como capital *foodie* da Ásia.

POR BETINA NEVES

O lançamento inédito do Guia Michelin em Bangkok no fim de 2017 veio firmar a cena gastronômica que fervilha na capital da Tailândia nos últimos anos. A gama de restaurantes está à altura da quantidade de visitantes que a cidade recebe: cerca de 20 milhões de estrangeiros anuais, que hoje podem provar de comida de rua a alguns dos pratos mais sofisticados da Ásia.

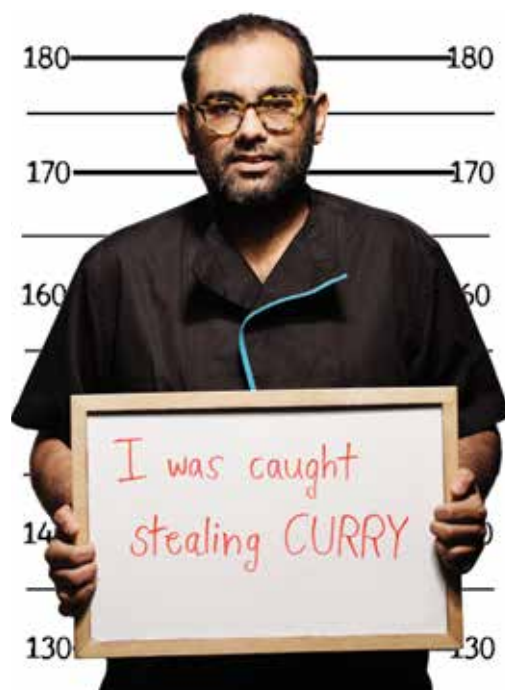


O chef popstar é Gaggan Anand, que há alguns anos figura com seu restaurante no topo do balado ranking de melhores asiáticos da revista britânica *Restaurant*, e foi estrela num episódio da série *Chefs Table*, do Netflix, que perfila alguns dos maiores cozinheiros do mundo. Todo alarde causado por seu restaurante Gaggan, que alcançou impressionantes duas estrelas no guia francês, se justifica pela experiência do seu menu-degustação de 25 etapas, curiosamente apresentado por uma folha de papel com *emojis* (e mais nada escrito). Entre os pratos, que mudam com frequência, há receitas claramente indianas, como porco *vindaloo* e a costeleta de cordeiro *rangoli*. Outros têm influência japonesa, como o sushi de *o-toro* (o filé mignon do atum). A criatividade do chef e suas técnicas arrojadas ficam evidentes com os glóbulos de iogurte que explodem na boca, os sachês que imitam plástico com castanhas dentro e a mousse de cérebro de cabra (!). O serviço desconstrói a pretensão da maioria dos restaurantes do mesmo nível: o chef circula frenético pelo salão, o sommelier e o maître puxam papo. Quase um show.

Bangkok é sem dúvida mais bonita à noite e, de preferência, vista do alto. E subir ao topo de seus arranha-céus faz parte de qualquer roteiro



O Restaurante Gaggan (à esquerda), dono de duas estrelas no Guia Michelin, é comandado pelo chef-celebridade Gaggan Anand (abaixo).



Fotos: Gaggan; Mezzaluna (Kaen)



Com referências de sua terra natal e da Europa, o chef japonês Ryuki Kawasaki é adepto do minimalismo no Mezzaluna.

na cidade. O Mezzaluna, também premiado com duas estrelas no Michelin, está situado no 65º andar no hotel Lebua, com paredes envidraçadas que desdobram uma vista vertiginosa para as luzes formada pelos arranha-céus que disputam espaço com os muitos templos tailandeses. O chef japonês Ryuki Kawasaki combina referências de sua terra natal com o que aprendeu trabalhando na Europa e nos convida a uma jornada por pratos minimalistas e im-

pecáveis, como o lagostim com pera e o bife wagyu grelhado com carvão japonês binchōtan.

Para reforçar a *vibe* cosmopolita de Bangkok, um dos restaurantes mais notórios do momento é o Sühring, tocado pelos chefs Mathias e Thomas Sühring. Com um conceito ainda pouco explorado mundo afora, a ideia do lugar é servir comida alemã moderna, adaptações de pratos clássicos que os gêmeos trazem da infância. Se acomode no bonito casarão

que abriga o restaurante e vá ao subsolo, onde é possível jantar numa sala especial que dá direto na cozinha, e pode observá-los trabalhando em perfeita sintonia. Vêm à mesa *pretzel* com *obatz* (um creme picante típico da Baviera), *kasespätzle* (massa alemã preparada com queijo) e “*eggnog* da vovó” (tipo de gemada), apresentados de forma a desconstruir totalmente o senso comum sobre a culinária do país europeu.

Mas, se estamos na Tailândia, queremos comida tailandesa! Nesse caso, rumo ao Bo.Lan, que traz ingredientes amplamente usados no país em versões refinadas. Num bonito salão decorado com artesanatos de bambu, são servidos pato com curry e abóbora-d’água e carne feita na frigideira com pimenta e *holy basil* (um tipo de manjerição). Ou então reserve



## QUANDO IR

novembro a março

## ESSENCIAL

Nenhuma viagem é completa sem degustar os pratos típicos, e em Bangkok não poderia ser diferente. A tradição da cozinha tailandesa rodou o mundo, assim como seus sabores marcantes, que conquistaram lugar no prestigiado Guia Michelin. Com endereços que vão desde o restaurante mais simples e inusitado até outro com menu-degustação de 25 etapas, a experiência gastronômica da capital não é nada menos do que surpreendente.

## ONDE COMER

**Bo.Lan***bolan.co.th***Gaggan***eatatgaggan.com***Mezzaluna***lebua.com/mezzaluna***Raan Jay Fai***327 Mahachai Road***Sra Bua by Kiin Kiin***srabuabykiinkiin.com***Sühring***restaurantsuhring.com*

## ONDE FICAR

**Mandarin Oriental, Bangkok**

Toda a elegância dos hotéis Mandarin Oriental pode ser percebida em sua unidade de Bangkok. De atmosfera tranquila e decoração que transita entre o contemporâneo e o tradicional, o hotel é a escolha perfeita para aproveitar a cidade. A gastronomia proporciona variedade de sabores, com opções que privilegiam a cozinha tailandesa, até menus franceses e chineses.

**The Siam**

Para uma experiência sofisticada na capital tailandesa, o The Siam é exemplo de que é possível ser elegante e moderno ao mesmo tempo. Um verdadeiro santuário urbano, sua aura de tranquilidade é refletida em todos os ambientes do hotel. Inspirado na beleza natural do país, seu spa conecta um dos mais fascinantes ambientes culturais do mundo com a saúde e o bem-estar.



O Sra Bua by Kiin Kiin nos transporta para uma atmosfera autenticamente tailandesa.



uma mesa no Sra Bua by Kiin Kiin, cuja decoração com detalhes dourados, cadeiras roxas e espelho d'água com flores de lótus nos transporta para uma atmosfera autêntica tailandesa, sensação reforçada por receitas como a vieira com cenoura com crosta de sal, tamarindo e capim-limão.

Mas eis que a estrela que mais representa a alma do país foi à dada ao Raan Jay Fai. Bangkok é uma cidade onde tradicionalmente se cozinha na rua, e o Jay Fai é um típico "restaurante de rua", equivalente ao que consideramos por aqui "um pé-sujo", com paredes de azulejos, poucas

mesas com bancos de plásticos e a comida sendo feita na frente dos clientes, num carrinho no canto do salão. A excêntrica proprietária, sempre com uma máscara nos olhos para protegê-la do óleo que sai das panelas, é famosa por seus currys e omeletes

de siri, saborosíssimos. Para fazer como os tailandeses, peça várias porções para compartilhar – elas vêm à mesa sem nenhuma ordem, assim que ficam prontas já são servidas. Tudo parte da experiência que mais traduz a alma da gastronomia tailandesa. ■

Fotos: Sra Bua by Kiin Kiin

A atmosfera autenticamente tailandesa do restaurante Sra Bua by Kiin Kiin. No cardápio um dos carros-chefes são as vieiras com cenoura com crosta de sal, tamarindo e capim-limão do chef Chayawee.