

ARTE POR TODOS OS LADOS

Restaurante Tèreze investe em gastronomia criativa em um hotel digno de galeria

TEXTO / TEXT CARLA LEMCASTER

Arte dá o tom do Hotel Santa Teresa Rio MGallery by Sofitel. Instalado em um casarão de meados do século 19, possui 44 acolhedores e charmosos quartos e suítes decorados cada um de um jeito. Em comum, todos têm obras e móveis de artistas e designers brasileiros. No restaurante Tèreze, que passou por reformulação no final do ano passado, não poderia ser diferente. Artistas do histórico bairro carioca de Santa Teresa assinam as belas louças em vidro ou cerâmica.

Os suportes originais combinam perfeitamente com a criatividade e deliciosa cozinha do novo chef da casa, o uruguaio Esteban Mateo. Além de lindas apresentações, Esteban mantém o padrão de qualidade de seu antecessor, Damien Montecor (o chef francês assumiu o Emile, no Emiliano Rio, em Copacabana). O Hotel Santa Teresa aposta na excelência da sua cozinha e, no início do ano, lançou diárias all inclusive, com café da manhã, almoço e jantar no Tèreze.

Esteban foi subchefe de Enrique Olvera, do premiado Pujol, na Cidade do México. No Brasil, esteve na cozinha do D.O.M., de Alex Atala, em São Paulo. Seus sabores passeiam entre as cozinhas brasileiras e latino-americanas. Nem pense em dispensar os pães frescos e quentes do couvert, servidos em um suporte inspirado nos trilhos do bonde que percorre o bairro.

Difícil escolher se é melhor con-



tinuar com pamonha com alho e tomate; cruído de vieiras com maçã e rabanete, ou polvo com creme de castanha, cracker de arroz e panes. As três entradas são originais e gostosas. As vieiras servidas nas conchas roubaram meu coração. De prato principal, fiquei com o bom pescado do dia com couve-flor e tinta de lula. Mas o bife ancho com repolho roxo, lardo, cenoura e molho de especiarias fez sucesso na mesa. Para sobremesa, o cremoso de cacau com cupuaçu

1 - O salto elegante do Tèreze, reformulado no final de 2017

1 - O salto elegante do Tèreze, reformulado no final de 2017

FOTO: TONAS BANDEL

"O Hotel Santa Teresa aposta na excelência da sua cozinha e, no início do ano, lançou diárias all inclusive, com café da manhã, almoço e jantar no Tèreze"



Conheça o melhor de São Paulo com o WZ Hotel Jardins.

Faça já a sua reserva online.

É rápido, seguro, e prático.

Você vai se impressionar!



ESCANEAR

www.goo.gl/LgzD1q

e avellã foi unanimidade. A carta de vinhos oferece boas opções de harmonização.

O salão do Têrêze é decorado com materiais de demolição e obras de arte. Amplas janelas dão vista para o Centro do Rio e para a Baía de Guanabara. O panorama é bonito de dia e de noite. No jantar, vale chegar antes e tomar um drink no charmoso e concorrido Bar dos

Descasados, também parte do hotel.

Em uma parceria com o Arte Clube Jacarandá, artistas reconhecidos, como Carlos Vergara e Raul Mourão, farão ainda este ano intervenções nas áreas comuns do Santa Teresa. Para 2019, a lista de artistas premiados do MGallery Art Project é ainda maior. O Têrêze e a cozinha de Esteban Mateo estão em ótima companhia.



2 - Polvo, creme de castanha e tomate, panes e cracker de arroz

3 - Vista privilegiada para o charmoso bairro de Santa Teresa

Têrêze

Hotel Santa Teresa
No MGallery by Sofitel
Rua Felício dos Santos,
15 - Santa Teresa,
Rio de Janeiro
santateresahotelrio.com



// Restaurant Têrêze invests in creative gastronomy in an art-gallery-like hotel

Art sets the tone at Hotel Santa Teresa Rio MGallery by Sofitel. Located in a mansion dated from the mid 19th century, it has 44 welcoming and cozy bedrooms and suites, each decorated differently. In common they all present artworks and furniture designed by Brazilian artists and designers. At Restaurant Têrêze, reorganized in the end of last year, things could not be different. Artists from the historical carioca neighborhood Santa Teresa sign the pretty glass or ceramic-made dishware.

The original supports match perfectly the creative and delicious cuisine of the new Chef, the Uruguayan Esteban Mateo. In addition to gorgeous presentations, Esteban maintains the quality standards of his former peer, Damien Montecor (the French chef took over the Emile, at Emílio Rio, in Copacabana). Hotel Santa Teresa places its bet on the cuisine's excellence and, in the beginning of the year, it released all inclusive rates, including breakfast, lunch and dinner at Têrêze.

Esteban was Chef Assistant to Enrique Olvera, from the awarded Pujol in Mexico City. In Brazil he has already

worked in the kitchen of D.O.M. in São Paulo, belonging to Alex Atala. He is responsible for flavors ranging from Brazilian to Latin-American cuisine. Do not dare to ignore warm fresh baked breads included in the starters, served on a kind of holder inspired on the trucks of the district tram.

It is difficult to choose whether it is better trying paroncha com alho e tomate;

crudo de vieiras com maço e rabanete, or pulao com creme de castanha, cracker de arroz e panes. The three appetizers are original and delicious. The viruses served in shells stole my heart. As a main dish, I had the good fish of the day with cauliflower in squid ink. But the great success at the table was ancho steak with red cabbage, lardo, carrots and a spice sauce. As a dessert, the creamy cocoa with cupuaçu and hazelnuts was ordered in unison. The wine list offers good possible harmonizing options.

The premises at Têrêze are decorated with demolishing material and artworks. Wide windows have a view of downtown Rio and of Copacabana Bay. The scenery is graceful night and day. At dinner time it is worth getting beforehand and have a drink at the charming and crowded Bar dos Descasados, which belongs to the hotel as well.

In a partnership with Arte Clube Jacarandá, well-known artists, like Carlos Vergara and Raul Mourão, will make some improvements in common areas of the Santa Teresa. For 2019, the list of artists awarded at MGallery Art Project is even bigger. Têrêze and the kitchen of Esteban Mateo are really in good company.

CAPTIONS

PG. 82

Lamb rib and croquette, tuber terrine, zucchini and cacao

1 - The elegant hall of Theatros, renovated at the end of 2017

PG. 84

2 - Octopus, cream of chestnut and tomato, pancakes and rice cracker

3 - Privileged view of the charming neighborhood of Santa Teresa

Gastronomia lusitana, saborosamente poética



Misto de Frutos do Mar

Cultura, gastronomia e tradição se encontram em um ambiente exclusivo de alma lusitana.

Desfrute, saboreie e encante-se com os pratos da cozinha tradicional portuguesa, a sutileza das sobremesas conventuais e os vinhos selecionados de nossa adega.

Rancho Português

Rancho Português - São Paulo
Av. dos Bandeirantes, 1051 - Vila Olímpia - Tel: 11 2639-2077
ranchoportugues.com.br

Rancho Português - Rio de Janeiro
Rua Maria Quitéria, 136 - Ipanema - Tel: 21 2287-0335
ranchoportuguesrio.com.br