

Bistrô Sesc Flamengo estreia novo cardápio assinado por Teresa Corção

Menu combina sabores brasileiros e referências internacionais e resgata clássicos da cozinha afetiva, com pratos como rabada, dobradinha, cozido, moqueca e picadinho. Comida da roça e receitas regionais ganham novos contornos, com apuro técnico e valorização de ingredientes brasileiros.

RIO DE JANEIRO – O Bistrô Sesc Flamengo está de cardápio novo. Assinado pela chef Teresa Corção, o menu consolida a nova fase gastronômica do espaço, com uma cozinha que valoriza ingredientes, sabores e receitas brasileiras, sem abrir mão de técnicas e referências internacionais.

O resultado aparece em um cardápio que aproxima universos distintos. Clássicos populares como picadinho, feijoada, dobradinha, rabada e cozido brasileiro dividem espaço com steak tartare, filé mignon ao molho béarnaise, massas artesanais e crème brûlée. A proposta traduz uma das marcas do trabalho de Teresa: tratar a cozinha brasileira com apuro técnico, valorizando sua memória e seus ingredientes sem torná-la excessivamente formal.

Entre os principais estão a moqueca de peixe e camarões, acompanhada de pirão firme e arroz de limão (R\$ 75); o galeto assado marinado, com farofa de farinha d'água, molho de tucupi e salada da casa (R\$ 66); e o picadinho de carne, servido com arroz, caldinho de feijão preto, banana-da-terra, farofa de alho assado e ovo estalado noisette (R\$ 79).

O menu traz ainda cupim preparado em baixa temperatura, desfiado e prensado, com purê de batatas e legumes assados (R\$ 79); bacalhau à lagareira com batatas ao murro e pétalas de tomate (R\$ 125); costelinha de porco assada com feijão tropeiro (R\$ 65); e filé mignon ao molho béarnaise, acompanhado de batatas fritas e salada de folhas (R\$ 95).

Para quem prefere opções sem carne, há espaguete de palmito ao pesto com legumes da estação assados (R\$ 58), quiche de alho-poró com salada e molho de mostarda e melado (R\$ 45) e omelete de ricota fresca e ervas, servido com folhas e shimeji confit (R\$ 40).

“Olhar saudoso para o passado e curioso para o futuro”

“Gosto de brincar nesse terreno em que, por um lado, olhamos saudosos para o passado e, por outro, curiosos para o futuro. O cardápio traz essa mistura de tradição e inovação, que é uma marca do meu trabalho. São receitas e sabores que fazem parte da nossa cultura alimentar, revisitados com cuidado e alguns toques pessoais, mas sempre respeitando a sua essência”, afirma Teresa Corção.

Comida “da roça” ganha espaço a cada dia da semana

Uma das novidades é a seção “Da Roça”, dedicada a pratos para compartilhar entre duas pessoas, com uma receita diferente a cada dia. A sequência começa, às segundas-feiras, com carne assada, tutu de feijão, farelo de ovos e espinafre na manteiga. Às terças, é a vez da dobradinha com feijão branco, paio, cenoura e arroz de limão.

Às quartas, entra em cena a rabada desossada com polenta cremosa e salada de agrião; às quintas, língua preparada em baixa temperatura com purê de batatas e noz-moscada;

e, às sextas, a tradicional feijoada, com couve, torresmo, laranja, farofa e arroz. Aos sábados, o menu fecha a semana com cozido à brasileira, reunindo carnes, legumes, verduras, raízes, ovo, pirão e arroz. Os pratos da seção custam R\$ 88.

A seção é uma das que mais traduzem a relação da chef com a memória afetiva e com a cultura alimentar brasileira. Para Teresa, receitas populares aparentemente simples também exigem técnica e atenção aos detalhes, do corte e preparo dos ingredientes à combinação de sabores. Na dobradinha, por exemplo, o tradicional prato ganha arroz de manteiga e limão, que traz acidez e contrasta com sua untuosidade.

“Eu amo revisitar as receitas regionais da nossa cultura alimentar. São comidas fáceis de entender, mas nem sempre fáceis de fazer com cuidado. A ideia é acrescentar um toque pessoal sem perder aquele conjunto de sabores repetido por gerações. Muita gente talvez nem perceba racionalmente essa referência, mas sente o afeto ao comer. É o nosso amor pela nossa história, pela nossa geografia e pelo nosso país”, diz a chef.

Do petisco à sobremesa

O novo cardápio também amplia as opções para quem visita o Arte Sesc Flamengo fora do horário de uma refeição completa. Entre os petiscos estão bolinhas de tapioca e queijo com geleia de pimentão e pimenta (R\$ 30), croquete de carne na farinha de mandioca (R\$ 35), cracker de aipim com furikake (R\$ 25) e pastel em formato de rolinho de camarão com Catupiry (R\$ 35).

Nos sanduíches, aparecem combinações como rosbife com molho demi-glace, mostarda e folhas (R\$ 48); linguíça com fondant de queijo (R\$ 42); e tosta de cogumelos com muçarela artesanal (R\$ 45).

As sobremesas seguem a mesma mistura de memória, ingredientes brasileiros e referências clássicas. Há pudim de leite com calda de rapadura e cachaça envelhecida (R\$ 30), doce de abóbora e especiarias com Catupiry morno (R\$ 25), mousse de chocolate com creme inglês de café e cumaru (R\$ 40), além das versões clássica (R\$ 35) e tropical (R\$ 36) do crême brûlée.

Ingredientes brasileiros e memórias afetivas

A memória afetiva aparece também nos acompanhamentos do café, que ganharam biscoitos caseiros inspirados nas lembranças de Teresa da cozinha de sua mãe. A valorização dos ingredientes brasileiros se estende à escolha dos fornecedores, com a utilização de produtos orgânicos adquiridos diretamente de produtores.

“Minha mãe nunca deixava o pote de biscoitos vazio em casa. Trazer essas referências para o cardápio é também uma forma de manter viva uma cultura alimentar que corre o risco de se perder. E poder fazer isso no Sesc, inclusive trazendo produtos orgânicos diretamente dos produtores e ajudando a fortalecer essa cadeia, tem tudo a ver com o propósito da instituição. Espalhar benefícios por meio da comida é uma missão muito especial”, afirma Teresa.

A carta de bebidas reúne cafés, sucos, cervejas, drinques e vinhos. Entre os coquetéis estão Bellini, Aperol Spritz, Negroni, caipirinhas e gin tônica, além de opção sem álcool.

Sobre Teresa Corção

[illegible]

[illegible]

[illegible]