



Couve-flor Manchurian; ao lado, steak de shiitake com molho béarnaise, arroz de brócolis e batata



Sabor a toda prova

No **Teva**, o chef carioca Daniel Biron faz sucesso entre veganos e onívoros com receitas 100% vegetais sem cair em estereótipos

POR JUNIOR FERRARO FOTOS RODRIGO AZEVEDO

Na mesa, feita com madeira de demolição, está um convidativo *bowl* com nacos de couve-flor empanados em uma massa crocante e dourada. No salão ao redor, clientes animados tomam drinques à base de gim ou bourbon e petiscam bolinhos e batatas fritas com páprica. Este cenário típico de barzinho descolado é na verdade um restaurante com menu 100% à base vegetal (isento de laticínios, gelatina, ovos e mel), em Ipanema, no Rio de Janeiro. Trata-se do Teva — palavra hebraica que significa natureza —, bar e restaurante aberto em 2016 pelo chef carioca Daniel Biron, de 41 anos, com a intenção de oferecer receitas saborosas e bem apresentadas, sem cair em estereótipos. “A culinária à base de vegetais não é necessariamente sinônimo de natureza, macrobiótica ou saudável. No Teva, procuramos evitar os rótulos normalmente aplicados aos restaurantes que não têm carne em seus menus”, diz o chef.

A ideia vem de longa data. Adepto do veganismo há mais de dez anos, Daniel tornou-se chef de cozinha especialista em culinária 100% vegetal e sem glúten, formado no Natural Gourmet Institute, em Nova York, cidade onde morou por dois anos e meio. Sua expertise na área aprofundou-se em Paris, quando trabalhou como chef do bistrô vegano Gentle Gourmet por um ano e meio. De volta ao Brasil, Daniel resolveu abrir seu próprio negócio e “mudar a cabeça das pessoas”. Por quase um ano, o Teva só funcionou à noite, com uma forte pegada de gastrobar e drinques criativos da mixolo-

gista Mariana Burity. “Fazia parte da construção de valor abrir apenas à noite, diferentemente da maioria das casas vegetarianas”, conta. A demanda só cresceu. Em maio a casa passou a abrir no almoço. “Hoje em dia, sinto que as pessoas estão saindo menos à noite. E muitas vêm de outros bairros. De dia, há mais famílias nas mesas”, afirma.

Muda um pouco o perfil dos clientes, mas continua o cardápio de sucesso: quase sempre o que se come no jantar pode ser pedido no disputado almoço — o Teva tem apenas 40 lugares, incluindo a área externa. A principal diferença são os dois pratos individuais, que variam diariamente, como o pad thai de tofu frito (R\$ 45) ou o steak de shiitake ao molho béarnaise, com arroz de brócolis e batata (R\$ 45), um dos *hits* nos almoços.

Entre as porções para compartilhar, destacam-se os bolinhos baião de dois empanados em panko, recheados de tofu defumado, maionese de lambão e couve frita (R\$ 26, porção com duas unidades grandes), e a já citada couve-flor Manchurian (R\$ 32), com pedaços

generosos do vegetal empanados, salpicados com cebolinha e coentro e acompanhados de um saboroso molho chinês levemente picante.

As sobremesas não perdem posição nessa corrida pelo sabor: além de gostosas, chegam à mesa com uma bela apresentação. É o caso do bolo toffee, com maçã caramelizada, servido quente sobre caramelo de coco, sorvete de canela, farofa de praliné de nozes (R\$ 30), e do incrível brownie de chocolate 60% com calda de chocolate quente, nozes-pecã caramelizadas, sorvete de coco e baunilha, caramelo de coco, banana brulée (R\$ 30). Para incrementar a experiência, peça um dos drinques da casa, como o Nobu (R\$ 30), com saquê, licor de melão, licor Saint Germain, pepino e limão. Afinal, o Teva nasceu como um bar e nunca perdeu seu DNA. Só ganhou mais sabor.

TEVA
Av. Henrique Dumont, 110, loja B, Ipanema, Rio de Janeiro
21 3253 1355 / facebook.com/tevevegetal



Salão do Teva, em Ipanema, com projeto do arquiteto Chicó Gouvêa



ONDE COMER

POR DANIEL BIRON

1 Aconchego Carioca

Um lugar tradicional de comida brasileira, com uma das melhores moquecas de palmito e banana que já comi. Superbem servido e com um ambiente que é a cara do Rio. R. Barão de Iguatemi, 379, Praça da Bandeira, Rio de Janeiro

2 Amir

Comida libanesa autêntica, com pratos fartos e deliciosos e preço justo. Várias opções vegetarianas em um ambiente familiar. R. Ronald de Carvalho, 55, Copacabana, Rio de Janeiro

3 Sushimar

É o restaurante japonês que melhor acomoda vegetarianos. Ambiente agradável e muito bem localizado, no Baixo Gávea. R. dos Oitis, 6, lojas C, D, E, Gávea, Rio de Janeiro