

VEGETAL SEM CLICHÊS

Sucesso no Rio, o Teva conquista os paulistanos com sua cozinha sofisticada e seu ambiente que foge dos estereótipos veganos

por Bruno Segadilha

Há três anos, quando inauguraram o Teva em Ipanema, no Rio, o chef Daniel Biron e o empresário Daniel Oelsner tinham como meta servir uma culinária 100% vegetal sem cair em estereótipos. Sim, estamos falando de um restaurante vegano, é verdade, mas a dupla nunca gostou de se vender assim. “Queríamos fugir daquele rótulo de saudável, esotérico e alternativo”, lembra Biron. A ideia deu certo. Em pouco tempo, a casa de visual moderno e de temperos marcantes tornou-se referência na cena gastronômica carioca. Depois de tanto sucesso, os dois viram que era hora de crescer e de fazer uma nova aposta: conquistar o paladar dos paulistanos. Assim nasceu a segunda unidade do Teva, aberta desde abril do ano passado, no charmoso bairro de Pinheiros.

O ambiente é amplo e tem um espaço-bar logo na entrada. A decoração descolada, com chão de cimento queimado e paredes repletas de plantas, mostra que o lugar está mesmo longe de ser um restaurante natureba. Assim como a matriz do Rio, a filial tem como proposta servir uma comida vegetal bem feita, oferecer uma boa carta de drinques e se destacar com um serviço de qualidade. Também como aconteceu com a unidade carioca, o Teva começou funcionando apenas à noite, com uma pegada de gastrobar e drinques criativos e, algumas semanas depois, passou a abrir para o almoço.

O menu mistura itens que já se tornaram clássicos e novidades criadas ex-

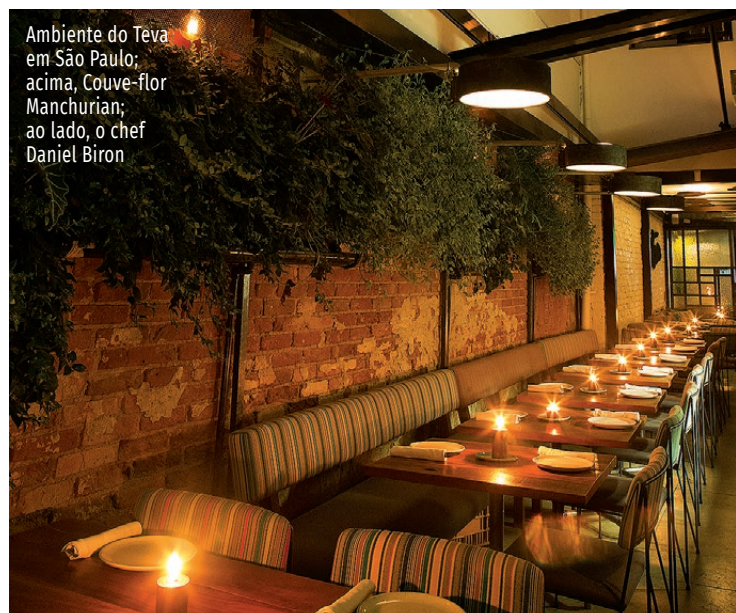


clusivamente para o público de São Paulo. Velhos conhecidos do público continuam fazendo sucesso, a exemplo de entradas como a Couve-flor Manchurian, empanada, frita e servida com molho apimentado, cebolinha e gergelim branco; o carpaccio de portobello, servido com as torradinhas crocantes; e o taco de jaca verde, sempre surpreendente.

Entre as novidades, destaque para os pratos grelhados na brasa, como os aspargos verdes com molho barnaise, o tofu picante e a abóbora cabotiá grelhada. Entre os principais, vale experimentar o canelone recheado de ricota de tofu e espinafre, molho cremoso de castanha-de-caju e alho negro e muçarela de castanha. Se for na hora do almoço, não deixe de pedir o potente Pad Thai, feito com nirá, molho de tamarindo picante e servido com tofu e legumes.

Reserve espaço para as ótimas sobremesas, entre elas o Bolo Toffe com maçã caramelizada, que chega à mesa quente,

Tacos de jaca;
acima bolo
Toffe com maçã
caramelizada



Ambiente do Teva em São Paulo; acima, Couve-flor Manchurian; ao lado, o chef Daniel Biron

Fotos: Divulgação

sobre um caramelo de coco, sorvete de canela e pralinê de nozes. Outro doce imperdível é o brownie com sorvete de baunilha, calda quente de chocolate, nozes pecan caramelizadas e banana brulê.

A origem dos ingredientes, aliás, é um ponto crucial do negócio. Os sócios procuram usar itens orgânicos e sazonais, vindos de produtores locais. “Não faria sentido a gente trazer uma alface do Rio, por exemplo. Já imaginou o combustível queimado para fazer essa viagem?”, pergunta Oelsner. Tanta preocupação com a sustentabilidade fez do Teva o primeiro restaurante com o selo B do Brasil, certificado que atesta a consciência ambiental da casa e o impacto positivo que ela traz para a sociedade. Não à toa, os paulistanos, assim como os cariocas, já caíram de amores por esse lugar.

TEVA 11 3062 8257



PARA COMEÇAR

ANTES DO ALMOÇO OU DO JANTAR, EXPERIMENTE UM DOS DRINQUES DA CASA

LAPSANG

Destaque entre os coquetéis, é um gim infundado com chá chinês defumado, mix de limões, gengibre e xarope simples

GT AMORA

No cardápio de tônica, vale a pena experimentar o gim de amora e hibisco, tônica prata e limão siciliano

WHISKEY SOUR

Entre as bebidas clássicas, a dica é o Bourbon, mix de cítricos, agave, lecitina de soja e Angostura

RUBI

Se você prefere algo sem álcool, não deixe de provar esse drink feito com água de coco, frutas vermelhas e limão siciliano

