

# O MELHOR DAS CIDADES/ TEVA

POR CLAUDIA ESQUILANTE

FOTOS JOHNNY MAZZILLI/ DIVULGAÇÃO



O Teva vem conquistando os comensais paulistas com pratos 100% à base de vegetais e priorizando os ingredientes orgânicos



**C**om proposta gastronômica 100% à base de vegetais, o bar e restaurante Teva vem fazendo sucesso em São Paulo. Em hebraico, o nome Teva significa natureza, o que é demonstrado em seu cardápio, com alimentos frescos, orgânicos, sazonais e, se não bastasse, livre de industrializados. A casa foi idealizada por Daniel Biron, que se tornou vegano em 2008. Antes de se aventurar na cozinha, ele estudou no Natural Gourmet Institute, em Nova York e, em seguida, passou por casas como o Candle Cafe e Candle 79, em Paris, no Bistrot Gentle Gourmet Cafe e no Noma, em Copenhague. De volta ao Brasil, uniu-se ao amigo Daniel Oelsner, para montar o Teva.

Vegetais preparados de diferentes maneiras e técnicas, na churrasqueira, ou empanados, fritos e defumados, têm encantado e mostrado que essa cozinha, ainda pouco explorada no Brasil, pode sim ser repleta de sabor. Para começar, dois pratos que encantaram em nossas duas visitas foram o momo – pastel nepalês cozido no vapor e selado na chapa com recheio de cogumelos, vegetais e edamame, acompanhado de molho de chutney de tomate picante; e o tartare de tomates frescos, com avocado,

tapenade de azeitonas pretas e torrada de focaccia. Dos pratos que saem da brasa, o brócolis americano grelhado com molho verde e gergelim branco e as abobrinhas ao pesto, com farofa de tomate seco e azeitonas são perfeitos, crocantes e cheios de frescor. Ou ainda aspargos crocantes e bem escoltados por molho béarnaise. Se até aqui você já está considerando a hipótese de se tornar vegetariano, os pratos principais completam a conquista. Boas opções deliciosas: pad thai, macarrão de arroz, tofu, moyashi, legumes, amendoim e molho de tamarindo, o lamen dashi defumado, com macarrão, vegetais e shiitake, moyashi, tofu, edamame, alga wakame, pepino em conserva, cebolinha e togarashi, ou ainda as batatas com molho de trevoços.

A seção de sobremesas também esnoba sabor com o bolo toffee, com maçã caramelizada, servido quente sobre caramelo de coco e sorvete de canela; para o tiramisù, 100% vegetal, ou para a crème brûlée de maracujá. A carta de bebidas conta com boa seleção de vinhos, 100% veganos – orgânicos, biodinâmicos ou naturais.

**TEVA** - Rua Cônego Eugênio Leite, 539, Pinheiros, tel. (11) 3062-8257, São Paulo, SP.

