

Fonte: Veja Rio

Disponível em: <http://vejabrasil.abril.com.br/rio-de-janeiro/roteiro/-6408>

Restaurantes

Matéria: Fabio Codeço

Porto seguro na Urca

Em espaço agradável voltado para a praia, a Julius Brasserie oferece menu repleto de acertos



Tapa jamón serrano: R\$ 24,00 (ao topo esquerdo) / Torta holandesa e sorvete: R\$ 16,00 (abaixo a esquerda) / Turnedô ao molho balsâmico: R\$ 42,50 (foto grande)

COMIDA ★★★★★ | AMBIENTE ★★★★★ | SERVIÇO ★★★★★

No ambiente de decoração despojada, o cardápio que privilegia o sabor no lugar da invencionice é apresentado por equipe atenciosa. Um achado, a Julius Brasserie surpreende ainda mais por se encontrar na Urca, um bairro de parcas opções gastronômicas. Inaugurada há sete meses, ao lado do movimentado Belmonte, a casa é tocada pelo holandês Julius Bijlsma e por sua mulher, a carioca Márcia Helena. O jovem Thiago da Costa contribui para o sucesso da empreitada. Chef iniciante, é ele quem garante a perfeita execução das receitas.

Primeiro pedido, a tapa jamón serrano trouxe quatro gomos de pera envolvidos em presunto cru espanhol e queijo roquefort (R\$ 24,00). Na feliz combinação, a doçura da fruta ao mesmo tempo doma e valoriza o paladar intenso dos demais ingredientes. Esse início animador levou a outra entrada, o mix de bruschettas (R\$ 24,00) — duas de tomate fresco, azeite e ervas, na versão tradicional, e duas de cogumelos. Em seguida, o turnedô ao molho balsâmico (R\$ 42,50) trouxe o corte alto de filé-mignon bem temperado e grelhado no ponto correto, com o interior suculento e avermelhado protegido por ligeira crosta. O êxito do prato deveu-se ainda ao trio de acompanhamentos: tortilha de batata,

cebolinha assada e, à parte, salada verde. Outras pedidas irrepreensíveis foram o fettuccine ao pesto com peito de frango, brócolis, tomate-cereja e cebola-roxa (R\$ 29,00) e o risoto de cogumelos (R\$ 38,00), valorizado por leve toque de limão-siciliano e ladeado por salada verde.

Dica de sobremesa, a torta holandesa (R\$ 16,00) é receita da família do dono. De doçura moderada, recheada de maçã, nozes, macadâmia e passas, é servida com sorvete de creme. Uma sugestão da pequena carta de vinhos é o tinto argentino Nieto Senetiner Malbec 2008 (R\$ 65,00). No almoço, encontram-se preços mais em conta, além da fórmula de entrada, prato e café por R\$ 29,90. Completa o programa a vista para a Praia da Urca.

Julius Brasserie. Avenida Portugal, 986, loja D, Urca, ☎3518-7117 (28 lugares). 9h/0h (sex. a dom. até 1h; fecha seg.). Cc: A, M e V. Cd: todos. 🍷🍷 (a partir de R\$ 18,00) a Aberto em 2010. \$\$