

Barbacoa Campinas estreia na Restaurant Week e agrega novos pratos ao cardápio para este final de ano

Além dos dois menus “puristas” criados especialmente para a sétima edição do festival gastronômico na cidade, o restaurante oferece, nesta temporada, os pratos Surf and Turf e Bife de Tira de Chorizo, para incentivar os clientes a provarem novas combinações de sabores e explorarem o universo gastronômico. A Campinas Restaurant Week ocorre até 06 de novembro, com objetivo de oferecer o melhor da gastronomia a preços acessíveis.

18/10/2016 13:37:11

Pela primeira vez, o Barbacoa Campinas, considerado um dos melhores restaurantes de carnes da região, participa do festival gastronômico Restaurant Week. Em sua sétima edição na cidade, a RW ocorre até 06 de novembro, com objetivo de oferecer o melhor da gastronomia a preços acessíveis.

Paralelamente à 7ª Campinas RW, o Barbacoa acaba de incrementar seu cardápio para este final de ano com os pratos Surf and Turf e Bife de Tira de Chorizo. Tudo para instigar os clientes com novas combinações de sabores.

7ª Restaurant Week

O restaurante propõe uma leitura peculiar do tema desta edição “cozinha da sedução”, com receitas descomplicadas que favorecem a apreciação das reais características das carnes e dos ingredientes utilizados. No cardápio estão as saladas de rúcula com manga, amora e nozes; e de mix de folhas com pera ao vinho, gorgonzola e soja tostada. Em ambas, o contraste do doce com o salgado encanta e aguça o paladar para o que está por vir.

Os pratos principais são: Bife de Chorizo com batata mediterrânea (purê rústico de batatas, com tomates cerejas, azeitonas pretas chilenas e manjeriço) e Truta com Amêndoas, acompanhada de arroz com cogumelos. Os dois acompanhamentos podem ser alternados, ao gosto do cliente.

As receitas sem interferências significativas como molhos e condimentos são propositais. Dessa forma, o sabor, a suculência e a maciez da carne nobre – ressaltados pelo corte especial – podem ser plenamente apreciados, assim como as características do pescado, igualmente nobre, e que se desmancha em lascas. O Bife de Chorizo leva somente sal grosso antes de ir à grelha e a Truta é

preparada à base de limão e sal refinado. “Nossa proposta é ‘purista’, sem condimentos que mascaram o sabor dos alimentos. Queremos seduzir o cliente pela singeleza, somente com a qualidade e o modo de preparo”, explica Shirlei de Paula, gerente da casa.

Para finalizar a refeição, nada mais sedutor que morangos com chantilly. Na sobremesa “Taça dos Deuses” a combinação leva, ainda, sorvete de creme e suspiros. E, para quem prefere a sensação de conforto, transmitida pelo aroma da calda de caramelo, a opção é o pudim de leite condensado caseiro.

Para harmonizar com os pratos, o sommelier do Barbacoa Campinas, Adão Ferreira, selecionou os vinhos: tinto chileno Küla Cabernet Sauvignon e branco português Esporão Alandra. O restaurante oferecerá 15% de desconto em ambos os rótulos, àqueles que aderirem ao cardápio do festival.

Responsabilidade social

O menu (entrada, prato principal e sobremesa) será oferecido diariamente, no jantar, ao preço de R\$ 51,90, acrescido de R\$ 1,00, uma vez que a Campinas Restaurant Week adota preceitos de responsabilidade social, ao sugerir que os clientes doem essa quantia adicional a uma entidade assistencial, indicada pelo evento. Assim como na edição anterior, a ONG Associação Anhumas Quero-Quero (AAQQ), que atende crianças e jovens de baixa renda, com idades entre 6 a 24 anos e suas famílias, com atividades educativas, culturais, técnico-profissionalizantes e profissionalizantes, foi a escolhida para receber as doações.

Menu temporada

Já as novidades Surf and Turf e Bife de Tira de Chorizo permanecem no cardápio do Barbacoa Campinas até o final do ano. As inovações são acompanhadas do bufê de saladas, com mais de 30 itens. O primeiro prato, uma clássica combinação da culinária norte-americana, une 200g de cauda de lagosta a 200g de bombom de alcatra, ambos grelhados, acompanhados de baked potato com sour cream.

O Bife de Tira de Chorizo tem 600g de carne e é uma sugestão para ser compartilhada por duas pessoas. O corte é retirado do centro da peça do Chorizo e servido com uma guarnição à escolha do cliente.

Barbacoa Campinas

Inaugurado em 2002 no Parque D. Pedro Shopping – Entrada das Águas, é considerado um dos melhores restaurantes de carnes da cidade. Opera com serviço a La Carte no almoço e no jantar e oferece bufê de saladas, mais de 15 cortes exclusivos de carnes nobres como o Carré de Cordeiro,

além de pescados como a Truta, e guarnições, tais como: risoto de aspargos, arroz de cogumelos, purê de mandioquinha e cebola tirolesa; Há grande variedade de sobremesas, Menu Kids e uma extensa variedade de bebidas.

A casa tem capacidade para 150 pessoas, em um ambiente intimista e aconchegante. À entrada está instalada a Adega Barbacoa, espaço descontraído onde é possível encontrar vinhos de diferentes países, que tanto podem ser degustados no local como adquiridos para viagem, por preços convidativos. O restaurante comporta uma segunda adega, climatizada, com aproximadamente 250 garrafas de vinhos nacionais e importados. Anexo ao salão principal, o Espaço Gourmet acomoda confortavelmente 24 pessoas e garante a privacidade, seja para eventos sociais ou corporativos.

O Barbacoa

Desde a inauguração em 1990, o Grupo Barbacoa difunde o churrasco de alto nível em seis endereços no Brasil, oito no Japão e um em Milão, na Itália. A expertise em carnes e o rigor no controle de qualidade e no preparo formam o conceito que tem rendido à marca o reconhecimento como uma das melhores churrascarias do país. Tanto que já faz parte do Guia Michelin, umas das publicações gastronômicas mais importantes do mundo, nas edições de Milão e na recém-lançada de São Paulo.

Em mais de 26 anos de mercado, milhões de pessoas já experimentaram os cortes especiais de carnes variadas, como cordeiro, javali, peixes e galeto. Todas as unidades, seja em São Paulo, Campinas, Brasília, Salvador, Tóquio, Osaka ou Milão, dispõem de ambientes intimistas pensados para oferecer conforto e bem estar durante toda a experiência gastronômica. Outro diferencial da marca é a dedicação ao treinamento da equipe composta por um time de especialistas que cuidam da seleção das carnes, preparo e atendimento ao cliente.

Serviço:

Barbacoa Campinas

Av. Guilherme Campos, 500, Parque D. Pedro Shopping - Entrada das Águas

T.: 19. 3209.1641

Funcionamento: todos os dias das 10h até o último cliente

www.barbacoa.com.br

Fotos: Turf and Surf e Bife de Tira de Chorizo - Crédito: Henrique Peron