

Gastronomia náutica e experiência única no Brasil

Produção e utilização dos alimentos integradas

O conceito leve que remete ao bem viver e às apresentações criativas é a proposta na atmosfera e cardápios do Gastromar em Paraty. A experiência é deliciosa, com ingredientes e louças locais em todos os serviços. Você pode escolher entre contratar o catering para sua embarcação ou alugar o charmoso barco da empresa, o Sem Pressa, projetado a partir das referências locais de Paraty, da vida caiçara, dos barcos dos pescadores, das cores e da madeira característica da região. É adaptado para pessoas que gostam de reunir os amigos e viver momentos especiais ao redor da cozinha. Já o recém-inaugurado restaurante Porto Imperial, localizado na Marina, é



indicado para desfrutar de uma refeição em terra firme, de frente para o mar.

A idealizadora do projeto, Gisela Schmitt, sempre surpreende, e não foi diferente nesse encontro com cardápio especial vegano, que pode ser encomendado com antecedência. Ele conta com mix de castanhas assadas com ervas frescas, flor de sal e 12 especiarias; chips de tubérculos com guacamole de manga e hommus de beterraba; ceviche de frutas tropicais no coco seco; quiabo "maçaricado" com salsa romesco; blinis de tapioca com tartar de pupunha, avocado e tomate crocante; copinho de polenta assado recheado de ragu de be-

rinjela e nozes; esfera de ervilha e grão-de-bico na canoa de cebola no missô; e, como prato principal, o aromático arroz vermelho de cogumelos de Cunha com couve-flor na brasa e azeite de trufas. O menu colorido, saboroso e com texturas diversas, acompanhado do vinho da casa e da brisa do mar, torna a experiência única. gastromarparaty.com



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté – Viagens e Vivências Gastronômicas.

+ info: goute.com.br