

SABORES

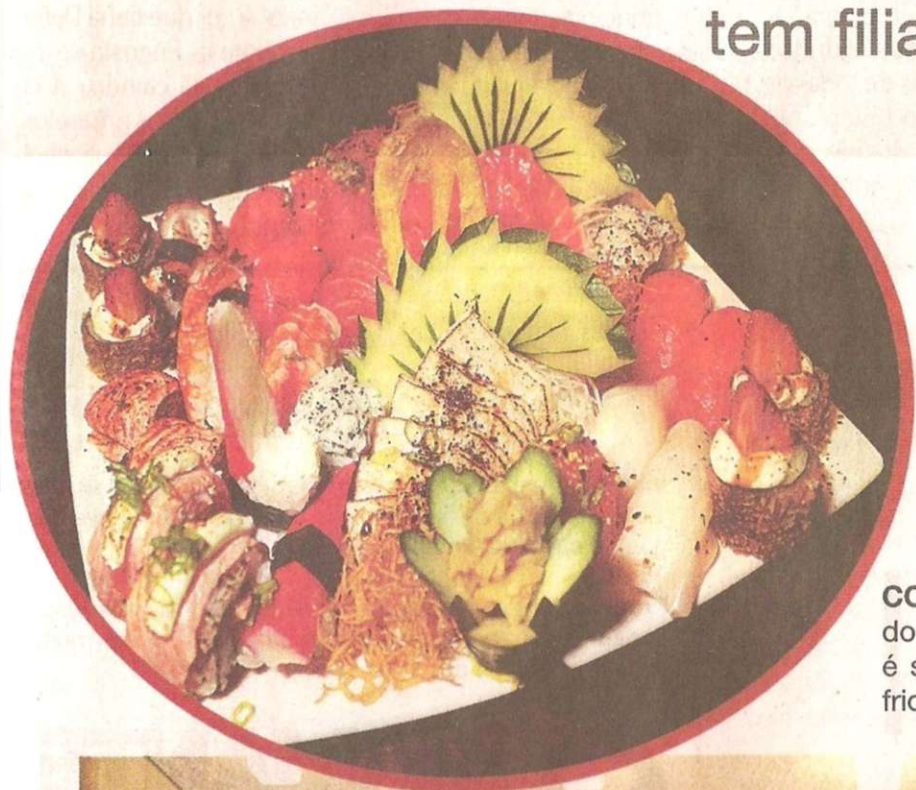
Editora: Vanessa Lins ■ e-mail: saborespe@gmail.com ■ Telefone: 34255848

COMIDINHAS

Estação Quatro Cantos, em Olinda, agrega cafeteria com grão Orfeu
Página 4

Do sushi à coxinha, Nakumbuka ainda melhor

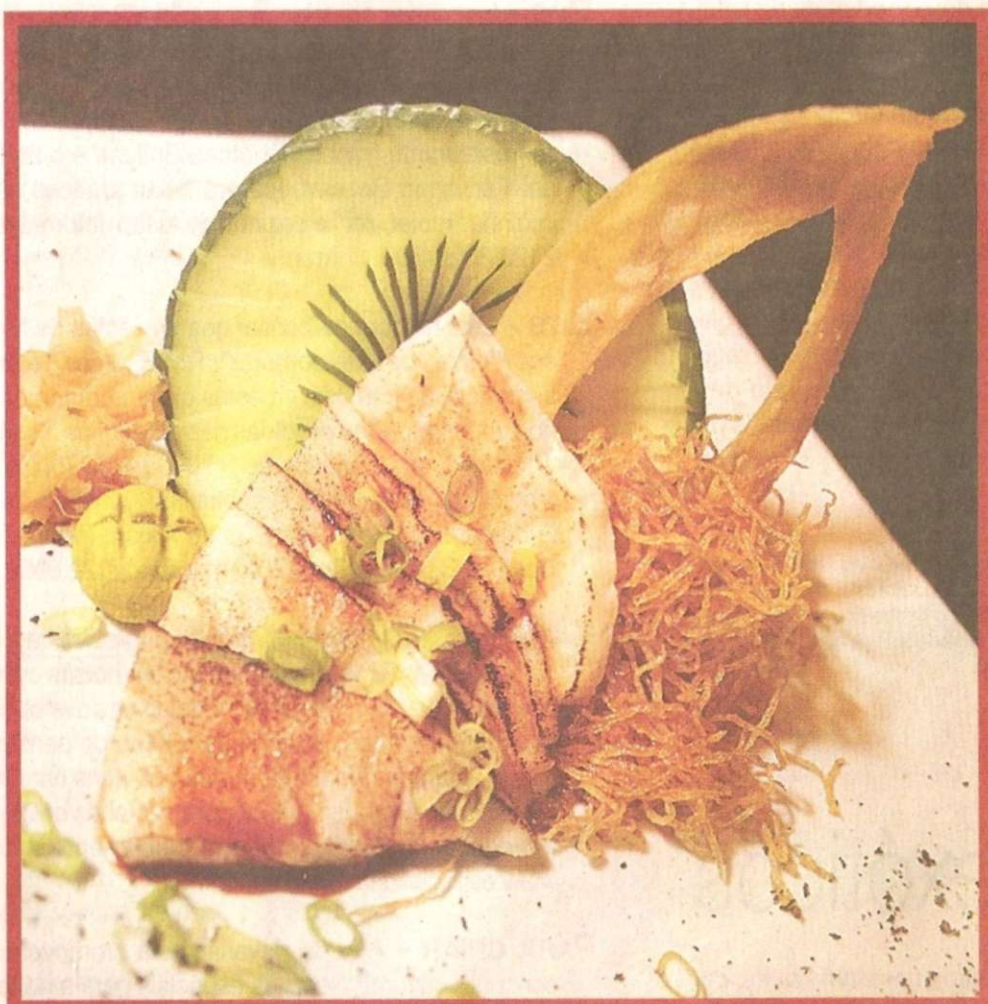
Bar oriental
tem filial na Zona
Norte



COMBINADO à moda do Kojima, e temakis, é sugestão do balcão de frios



NOVA casa é ampla e tem varandão: informalidade quase caseira



SIMPLICIDADE: mais que sashimi, é sashimi maçaricado um dos crus mais saborosos do NKBK



VANESSA LINS

Ampla varanda abençoada por uma antiga mangueira dá as boas-vindas ao Nakumbuka recém-inaugurado no Parnamirim. Sem nenhuma intenção de desdenhar da matriz, funcionando no Pina desde maio passado, o NKBK da Zona Norte veio ainda melhor e aprimorou o conceito da marca. Mas como um dos sócios mesmo revela, Alexandre Fairstein, o bar de fato traz importantes novidades, como a capacidade maior (180 lugares) e o ambiente totalmente planejado para atender às necessidades de um grande estabelecimento que combina a informalidade de um bar com os pratos mais solicitados de um restaurante japonês. Quem assina o projeto, que prioriza pé-direito altíssimo e painel suspenso com madeira de demolição de Biu de Olinda, é a dupla Zezinho Santos e Turbido Santos.

A filial ainda cumpre o período *soft open* - fase de muitos ajustes tanto na cozinha quanto no serviço - mas já está tinindo em gostosuras, muitas inéditas. Mesmo assim, desde a inauguração, semana passada, o bar anda lotado por um público tão diverso quanto o menu do local. Você se depara tanto com famílias inteiras, quanto com turma de amigos curtindo happy hour ou de baladeiros de plantão.

Sob a coordenação de Alexandre, os chefs Sofia Mota e Carlos Faustino comandam as cozinhas quente e fria, respectivamente. No repertório de forno e fogão, as novidades atendem como empadinha de moqueca e de bacalhau, coxinha de galinha, charque com coalho, lingüiça de porco alemã, mexilhão no molho de ervas, tempurá no espeto, sanduíches de pernil e de mortadela à moda do mercadão paulistano, e um bom sanduba recheado de hambúrguer de picanha, queijo suíço, rúcula, fritas e porções de molho barbecue e bacon. A lista de petiscos segue longe com ostras naturais, tostex de rosbife, shitake e parmesão etc. Da praça dos sushimen, temakis, combinados e sashimis tradicionais e maçaricados, estes últimos realmente muito bons. Na seara dos crus, o objetivo é seguir o padrão de qualidade do restaurante kojima, do qual Alexandre é fundador. Ele consegue. Assim como consegue também manter uma média de preços competitivos com outros bares do mesmo nível.

Talvez a única falta em relação à unidade do Pina seja o rodízio de petiscos, mas o serviço não foi descartado e pode vir a ser implantado na filial. Em breve, a casa também vai abrir para o almoço dos fins de semana com pratos fartos em sua maioria de frutos do mar. A categoria já foi definida como Mata Fome Pesada. Terá chapa de frutos do mar, de cauda de lagosta, de costela de porco, cioba recheada e uma saudável versão de fondue - lascas de filé em base de ferro fundido, temperadas com sal grosso e guarnição de seis molhos e batata frita. E com a nova aquisição, a Zona Norte vai se consolidando como um forte pólo gastronômico de primeiro nível.

SERVIÇO

Nakumbuka - Rua Sebastião Alves, 45, Parnamirim. Funcionamento: segunda a quinta das 18h à 1h e sexta a domingo das 18h ao último cliente. Informações: 3441.4543.

Fotos: Diego Nigro