

Beijupirá: Requite total



Um riacho artificial segue por toda área externa do restaurante, com pontes entre os diversos ambientes

A brisa do mar, iluminação intimista e música tranqüila compõem o cenário perfeito para apreciar delícias do recém-inuagurado Restaurante mais novo espaço gastronômico da cidade traz no nome a marca de um peixe, conhecido como o rei por não andar em cardumes. Segundo uma lenda de pescadores, quem tem a felicidade de pescar um beijupirá deve hastear uma bandeira branca e saborear a carne com os amigos, dividindo a boa sorte.

Fascinado pela história que ouviu há 16 anos, Tadeu Lubambo não hesitou em homenagear o pescado em sua nova casa. Pernambucano, mas morando a dois anos na Praia de Pipa, Rio Grande do Norte (onde dirige o

restaurante Camamo), o empresário foi fundador do restaurante de mesmo nome, em Porto de Galinhas, litoral de Pernambuco. De lá, ele trouxe sua experiência de misturar aos pratos sofisticados, ingredientes e frutas regionais, criando novos sabores.

Impressionados com a criatividade do pernambucano, os sócios Edson Braga e Eudes Bastos convidaram o chef para abrir a casa em Fortaleza. 'É uma confraria de loucos. Eu prezo pela liberdade, pela busca do que não é convencional', comenta Lubambo.

Isso pode ser facilmente percebido nas criações. Entre os destaques, o Beiju castanha (filé de beijupirá com cobertura de castanha de caju e arroz com castanha), que custa R\$ 36,00. O Carré de cordeiro (R\$ 32,00) é acompanhado de cuscuz e perfumado com cardomono e mel de caju.

Um dos pratos mais inusitados é o feijão com macarrão, camarão e lingüiça (R\$ 39,00). Lubambo pensou em levar para o restaurante o hábito que as pessoas têm de fazer misturas em casa. 'Todo mundo faz isso quando chega em casa morrendo de fome e aqui quem prova, adora', garante.

Para acompanhar esse manjar dos deuses, a casa oferece uma extensa carta de vinhos com títulos nacionais e internacionais, que variam entre R\$ 49,00 e R\$ 280,00. Além dos tradicionais drinks, o Beijupirá conta ainda com criações bem originais como o Abacaxi volcano (R\$ 13,00) preparado com vodka, morango, laranja, abacaxi e manga.



Decoração

A estrutura arquitetônica da casa antiga foi mantida com suas varandas e colunas. Um riacho, projetado pelo arquiteto Leonardo Fontenele, segue por toda a área externa. “Vamos além de um restaurante, nós temos uma verdadeira galeria de arte e todas as peças de decoração estão à venda”, informa Lubambo.

Nas paredes, telas de Wilson Melo e Cardoso Jr., que também projetou o painel de madeira do bar. “Eu trabalho com recortes em madeira, tirando as figuras da tela”, revela Cardoso Jr. Os lustres, as esculturas e as peças de metal são obras do cenógrafo Marcelo Santiago.

O chef

Cozinheiro desde a adolescência, Tadeu deixou a gastronomia de lado para se dedicar à fotografia. Depois de 20 anos de carreira, passando pela revista Manchete e pelo jornal O Globo, decidiu dedicar-se exclusivamente à cozinha. “Já era cozinheiro dos amigos até que decidi montar meu próprio restaurante”, diz. Durante 14 anos, administrou o Beijupirá de Porto de Galinhas (PE) e, há dois anos, montou o Camamo (RN). Atualmente, mora em Fortaleza.

Mais informações:

Restaurante Beijupirá (Av. Beira Mar, 1680, Meireles). Funciona de segunda a sábado, somente para o jantar, a partir das 19h. (85) 3248-8811.

BEIJUPIRÁ: requinte total. **Diário do Nordeste**, Fortaleza, 11 nov. 2007. Disponível em:< <http://diariodonordeste.globo.com/materia.asp?codigo=486071>>. Acesso em: 28 set. 2012.