

ACONTECE

Brazilian Magazine

GASTRONOMIA

Por Roberto Tucunduva



Ostras frescas

Foto: Raphaela

Brasserie Laurel

No coração da movimentada Miami

Encontrei um pedaço da França aqui em Miami; esta joia despretenhiosa captura a alma de uma tradicional brasserie francesa, servindo pratos simplesmente divinos.

Localizado na parte nobre de Miami, num ambiente aconchegante e caloroso, esta esquina toda envidraçada permite que você escolha sentar-se ao lado de fora ou no ambiente interno e apreciar a cozinha aberta, permitindo-se fazer parte do espetáculo gastronômico.

A Brasserie Laurel dá um tom descontraído e sua comida im-



Destaque para seleção de vinhos

Foto: Raphaela

Foto: FujifilmGart

*Boeuf En Croûte*

Foto: FujifilmGart

*Foie Gras*

Foto: FujifilmGart

*Crêpe com frutos vermelhos*

pressiona muito. Seu cardápio é uma prova da riqueza da culinária francesa, com cada prato elaborado com arte, ostentando sabores autênticos que o transportam diretamente para um pitoresco restaurante parisiense.

Acima de tudo, o que diferencia a Brasserie Laurel é o seu compromisso com a genuína culinária francesa. Sua comida não é apenas deliciosa; é a tradição culinária francesa, uma experiência a ser saboreada.

O serviço é impecável, com muita sofisticação sem perder a alegria de servir.

As entradas são maravilhosas; não deixe de experimentar as ostras, que são muito frescas e saborosas. Mas o que mais me chamou a atenção foi o Foie Gras servido no ponto perfeito, acompanhado de ervas finas. O escargot vem envolto em uma massa muito fina, com muito sabor e delicadeza.

Como prato principal, comi uma das melhores galinhas d'angola da minha vida; foi assada inteira, mantendo todo o seu sabor e servida com molho de champignon. Um prato perfeito para compartilhar. Não deixe de experimentar o Boeuf En Croûte, o filé mignon envolto em uma crosta de massa muito fina e crocante.

A sobremesa vem muito bem apresentada e é muito refrescante, com o Framboise Sorbet e o crepe com frutas vermelhas.

Brasserie Laurel Endereço: 698 NE 1st Ave Telefone: 305-330-9048 Horário de funcionamento: terça-feira a domingo, das 5:00 às 11:00 PM ■



Roberto Tucunduva
Crítico gastronômico
Instagram: @roberto_tucunduva