

Cliente: Planetário**Veículo: Jornal do Commercio****Caderno: Boa Mesa****Data: 10.08.12**

boa mesa

Argentinos na praça

Alguns estabelecimentos nos obrigam, realmente, a rever o conceito de fast-food. Ancorada sobretudo nas praças de alimentação dos shoppings, a comida rápida já não pode ser sinônimo restritivo de comida sem criatividade e ultraprocessada industrialmente. Padronizada, sim, mas com sabor.

Presente nos principais shoppings do Grande Recife, o Planetário merece atenção ao seu festival de grelhados argentinos.

Devidamente importada da terra de Maradona, a carne tem um (nem sempre comum) sabor de carne (!). Algo que só pode ser explicado pelos pastos de nossos

hermanos capazes de produzir notas tão herbáceas em sua carne.

São vários cortes, como o tradicionalíssimo bife de chorizo (contrafilé emoldurado por sua gordura visível), quase todos acompanhados de uma porção de chimichurri fresco (ervas maceradas e azeite). Se quiser succulência, peça os mais altos. Ou recomende o ponto da carne. Como é talhada no gosto médio do cliente mais comum, a cozinha tende, se não advertida, a mandar a carne nem passada, com total prejuízo de sua succulência.

O bife de tira Buenos Aires, ou seja, miolo da picanha em corte

longitudinal, é formidável. Sangrento (se assim pedido), como il fault.

Cabe ao cliente escolher três dos 15 acompanhamentos disponíveis. A salada verde com manga é refrescante. O piamontese, gordo e molhadinho como se espera. E a farofa de ovos faz a gente querer voltar. Se não temos o serviço e conforto de um restaurante com salão, ganhamos no tempo (realmente fast) e no sabor (realmente food), com o alento dos preços. Cada prato custa entre R\$ 18 e R\$ 22. Bem menos do que tem cobrado casa com placa dourada na porta e gastronomia para lá de cinzenta. **(B.A.)**