

## Gastronomia

Mercado del Puerto é imperdível aos sábados; Punta Carretos e Pocitos, as estrelas de pratos tipicamente uruguaios

## Carnes seduzem o paladar

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

■ PAULO CAMPOS

Gastronomicamente falando, os bairros gourmet de Punta Carretas e Pocitos são os mais interessantes de Montevideú. Há bons restaurantes, como La Fonda Del Puertito e Francis.

Em Punta Carretas está um das mais gabaritadas casas da cidade, o classudo Francis. A entrada de pães e patês é simplesmente deliciosa e de apresentação impecável. Como prato principal, peça a parrilla gourmet (cerca de R\$ 100 a R\$ 150), mas o cardápio é diversificado, e a carta de vinhos, ótima.

**POCITOS.** Entre as ramblas (o calçadão da orla) e o Montevideú Shopping, situado em uma região com prédios altos e modernos, está La Fonda Del Puertito, restaurante que lembra uma cantina.

O cardápio contempla parrillas, massas, frutos do mar e peixes (merluza, badejo, linguado e, entre outros, salmão) servidos em filés ao forno ou salteados em frigideira (lomo al

horno ou a la plancha).

Experimente o baby beef com batata (R\$ 57) ou o pescado fiorentina com creme de espinafre gratinado (R\$ 52), ambos pratos que se casam com o vinho merlot Bouza, obviamente procedência uruguaia.

**CHIVITO.** Se quiser uma parrilla, o Mercado Del Puerto é parada obrigatória (leia na página ao lado), se a opção for um chivito (sanduíche uruguaio), há quem indique o La Pasiva, mas a melhor opção é o bar Facal.

Mas se a opção for uma boa carne bovina, o Uruguai tem parrillas maravilhosas em todo o canto. Esse churrasco à moda do país pode ser melhor degustado no Mercado del Puerto. De preferência, no sábado pela manhã, para se sentir como um uruguaio.

Os restaurantes têm interessantes balcões em torno da grelha, para se apreciar a habilidade do assador. Entre as bebidas, a tradição é tomar o médio y médio, invenção do restaurante Roldós, no Mercado, que é, na



Referência. Federico Celsi, proprietário do Facal, oferece o melhor chivito da cidade e apresentações de tango no horário do almoço

verdade, uma mistura de vinho e espumante.

**FACAL.** O Facal é um dos espaços gastronômicos mais antigos da avenida 18 de julho. Seu proprietário Fe-

derico Celsi começou ali fabricando chocolate e doce de leite, e atualmente o espaço é uma referência em Montevideú.

Não só pelos shows de tango todos os dias na cal-

çada, na hora do almoço, mas também pelo ambiente despretenso e a curiosa estátua de Carlos Gardel e a Fonte dos Cadeados em frente. Experimente o sorvete de doce de leite, sim-

plesmente maravilhoso.

O jornalista viajou com o seguro de viagem Assist Card



## Sanduicheria



**La Pasiva.** A propaganda é o chivito, mas o pancho, um minicachorro quente, é simplesmente delicioso e barato.

## Onde comer

**El Facal.** Bom para petiscos, chá da tarde, churros, chocolate quente e chivitos. Avenida 18 de Julio, 1249. [facal.com.uy/home.html](http://facal.com.uy/home.html)

**El Palenque.** Situado no Mercado Del Puerto, na Ciudad Vieja. Abre de terça a sábado, das 12h à 0h, e, aos domingos, até 17h.

**Francis.** Não é barato, mas elogiadíssimo. Rua Alfredo Arocena, 1692. (+598) 2711-8603,

<http://francis.com.uy>

**La Fonda del Puertito.** Bom, bonito e barato. Rua Doutor Luis Alberto de Herrera, 1.132, Pocitos. (+598) 2628-7362. [facebook.com/lafonda.mvd](https://www.facebook.com/lafonda.mvd)

**La Pasiva.** Para comer chivito e tomar cervejas locais. Filiais em centro, Ciudad Vieja e bairros Pocitos, Carrasco, Punta Carretas e Unión. [lapasiva.com.uy](http://lapasiva.com.uy)

**Saiba mais:** [saliracomer.com](http://saliracomer.com)

## Dicas úteis

## Da hospedagem às comprinhas

Diante de uma viagem ao exterior surgem dúvidas comuns para todos os turistas: devo levar dólar ou real? Compensa contratar um receptivo ou alugar um carro? Devo pegar táxi ou andar de transporte público? Onde devo me hospedar? Qual é o melhor lugar para fazer comprinhas?

No Uruguai, a moeda é o peso uruguaio: R\$ 1 vale cerca de 8 pesos, e US\$ 1, cerca de 28 pesos. Portanto, levar dólar é mais vantajoso, embora muitos estabelecimentos aceitem o real. Na chegada, é bom trocar algum dinheiro por pesos, mas não faça no aeroporto, onde o câmbio é desfavorável.

Táxi em Montevideú assusta a princípio: uma corrida curta pode custar 7.000 pesos – ao contrário do Brasil, que tem taxímetros, os táxis de lá têm número de “fixas”, que corresponde a um valor na tabela –, mas ainda é mais barata do que alugar um carro. A gasolina custa cerca de R\$ 4 o litro.

**COMPRAS.** Acerca da hospedagem, escolha um hotel nas proximidades da Ciudad Vieja ou da avenida 18 de julho, no centro, o que significa que

you está bem localizado, perto de tudo, podendo, inclusive, fazer passeios a pé, a maneira mais agradável de desbravar Montevideú.

Quanto às comprinhas, que todo o brasileiro adora, há espaços como o Mercado Agrícola, onde se compra suvenires locais, como os doces de leite Cronapole, La

Pataya e Los Netitos (até a presidente Dilma Rousseff foi flagrada em março em um supermercado comprando uns potes), o alfajor e o mate (chimarrão servido em uma garrafa térmica), e shoppings luxuosos, como o Montevideú Shopping e Punta Carretas.

Quanto aos receptivos, é

aconselhável contratar um – a distância do aeroporto de Carrasco do centro de Montevideú é grande e pode custar mais do que tomar um táxi. Para deslocar-se para cidades como Punta del Este e Colônia de Sacramento, os preços são salgados se não incluídos no pacote. (PC)



**Popular.** Feira de Tristán Narvaja, aos domingos, tem de antiguidades a alimentos