

## Rocka Beach Lounge Búzios: múltiplos sabores à beira mar

15 AGO 2018 - DEIXE SEU COMENTÁRIO



Situado na beira da Praia Brava, em Búzios, o Rocka Beach Lounge é daqueles lugares que costumam aparecer na cabeça quando imaginamos o cenário perfeito para relaxar... Um espaçoso gramado de frente para o mar conta com sofás e ombrelones, onde a tranquilidade e o conforto imperam! Aberto em 2009, o Rocka oferece gastronomia de primeira qualidade, com receitas criadas pelo chef argentino Gustavo Rinkevich.

Reunindo beleza natural, decoração charmosa e pratos executados com maestria, o Rocka é um dos principais points gastronômicos de Búzios. Seja para tomar um drink ou vinho e comer um petisco ou fazer uma refeição completa, é uma boa pedida. O ideal mesmo é passar longas horas por lá! Já que o local fica junto à praia, é possível ir até a areia ou dar um mergulho de vez em quando... Nada mal, né?!



Essa é a vibe do Rocka!



Gim tônica com pomelo, alecrim e canela

O chef Gustavo Rinkevich, que tem mais de 10 anos de experiência em cozinhas da Espanha, tornou-se sócio do Rocka no final de 2017. Assim, o cardápio atual é o primeiro assinado por ele. A convite do restaurante, passei uma tarde muito agradável no Rocka, na qual pude experimentar diversos highlights do menu (em tamanho reduzido, já que era uma degustação).

Para abrir os trabalhos, o drink escolhido foi um refrescante gim tônica com pomelo, alecrim e canela. Tão bonito quanto delicioso! Ao longo da refeição, tomamos vinho branco, tinto e teve até um brinde com espumante. Afinal, **outro ponto alto do Rocka é a carta de vinhos**, que oferece uma seleção de bebidas especialmente escolhidas para harmonizar com os pratos do menu.



Tábua de frios artesanais



Ovo com sardinha e espuma de vieiras

Por sua localização privilegiada para conseguir peixes frescos, é claro que o Rocka oferece excelentes pratos de frutos do mar. Mas o chef Gustavo vai além e valoriza bastante as carnes especiais, assim como ingredientes locais e orgânicos. Portanto, nosso almoço começou com uma bela amostra de produtos artesanais: uma tábua de queijos brasileiros e embutidos (R\$ 59) da **La Choriceria, a charcutaria artesanal do chef**. Um saboroso bolinho de alipim com carne seca (R\$ 36 a porção) deu os ares de comida de boteco, já mostrando um pouco da variedade do cardápio do Rocka.

Sucesso na mesa pela sua originalidade e execução impecável, o ovo caipira com sardinha defumada e espuma de vieiras parecia uma pequena obra de arte! As entradas, todas com **apresentação extremamente cuidadosa** (louças rústicas, ingredientes coloridos e uma mesa azul turquesa renderam as belas fotos que ilustram esse post!), também seguiram a linha de diversidade. Experimentamos as fresquíssimas ostras e vieiras, assim como o ceviche do Rocka (R\$ 42) e o carpaccio de polvo com aioli e vinagrete de maçã (R\$ 36), representando a ala de entradas frias.



Ostras e vieiras



Carpaccio de polvo e ceviche

Já nas entradas quentes, a salada de lula crocante com caldinho de frutos do mar fez bonito, mas acho que o choripão com tomate confit, geleia de cebola roxa, queijo quest azul e rúcula (R\$ 32) roubou a cena! A simplicidade de um pãozinho com linguça junto ao toque especial do chef e ingredientes de qualidade gerou um sanduíche realmente muito bom (eu poderia comer muitos desses, rs!). Achei bem interessante observar o quanto as **receitas mais elaboradas e mais básicas** convivem harmoniosamente no cardápio do Rocka, assim oferecendo sabores diversos e agradando a todos os gostos.

Para os pratos principais, o chef Gustavo Rinkevich apresentou um peixe com purê de banana da terra e legumes sauté (R\$ 82) e uma bochecha de Black Angus braseada com canjiquinha, milho verde e molho ao aroma oriental (R\$ 79). Ambos muito bons, mas o segundo foi meu preferido. **A maciez e sabor da carne estavam sensacionais!** Finalmente chegamos à sobremesa, que foi a textura de chocolate belga 70% com espuma de pitanga e sorvete de gíndua. Depois de tanta coisa boa, fechar com uma sobremesa dessas só completou a alegria da choccólatra aqui, rs.



Choripão



Bochecha de Black Angus com canjiquinha

Com todas essas porções deliciosas e algumas paradas para curtir o visual lindo da Praia Brava, uma tarde de sábado no Rocka passou voando! Recomendo fortemente ir até lá sem pressa e **ficar até que a tarde acabe** (com sorte, dá para apreciar um belo pôr do sol)... E assim é o Rocka, um lugar para comer desde choripão até ostras, com a certeza de que você vai comer bem. O clima da casa é muito convidativo e cada cantinho é fofo. Vale muito a visita quando estiver em Búzios!



Um pouco do charme do Rocka



Praia, conforto, drinks... Que vida boa, rs!

O endereço do Rocka é Praia Brava, 13. Os telefones para reservas são 22 2623-6159 e 22 2623-5852. Você pode conferir mais informações no [site](#) e [facebook](#) do Rocka Beach Lounge. Atenção: os pratos aparecem aqui em tamanhos reduzidos, mas os valores são referentes ao tamanho normal.

-Post escrito pela autora do blog [Juliana Goulart](#).

\*A experiência contada nesse post foi uma cortesia do estabelecimento.