



CARDÁPIO PARA CORPO E ALMA

Estamos abertos sábados e domingos de 10h às 17h.



PRAÇA DE SÃO ROQUE, 31

WWW.CASADEARTESPAQUETA.ORG.BR

CASADEARTES@ILHADEPAQUETA.COM.BR

Insta: [@casadeartespaueta](https://www.instagram.com/casadeartespaueta) e [@arteegulacafe](https://www.instagram.com/arteegulacafe)

Facebook: Casa de Artes Paqueta

Envie uma mensagem para o whatsapp 21 992812438 e receba nossa programação cultural



BREVE HISTÓRIA DE UMA BAIXA GASTRONOMIA DIVERSA E PUJANTE (O CoGaPa – Conselho Gastronômico de Paquetá nunca quis “ALTA”.)

Paquetá é uma das ocupações (do homem branco) mais antigas do Brasil. Registrada (falamos descoberta) pela primeira vez em 1555, quando Villegaignon veio fundar a sua França Antártica: Os mapas e escritos de Andre Thevet apresentam a encantadora Paquetá. Ainda em 1565, ano de fundação da cidade, Estácio de Sá, com os franceses despachados, divide a ilha em duas Sesmarias, para ocupação.

Muitas histórias, estórias, lendas e causos foram acumulados nesses muitos séculos de vida ativa, sempre se relacionando com a Corte. Um patrimônio natural, paisagístico e arquitetônico dos mais belos da cidade, aliados a bucolismo e segurança e ruas de saibro sem carros. Você está lendo, mas esse mundo está em volta de você. Olha só!

Nossa gastronomia vai refletir os vários elementos que, ao longo dos séculos, ajudaram a construir essa Paquetá, abundante de emoções dos bons tempos, solidária e inclusiva.

Na breve história gastronômica que ousamos inventar, misturamos elementos reais dessa trajetória maravilhosa com imaginários possíveis ou absurdos. Tolere.

A ilha de Paquetá foi pioneira na Baixa Gastronomia Brasileira (nunca quisemos ser alta – ver atas do COGAPA). Desde o século XVI começa a se desenvolver um polo gastronômico na ilha, a partir da grande diversidade de culturas que por aqui circulavam. Vejamos as principais:

Os povos mais tradicionais da Baía de Guanabara eram os Tamoios e os Temiminós, ambos Tupis, mas rivais em muitas coisas (Paquetá também tem até hoje muita rivalidade, Campo x Ponte - a ponte não aceita que o campo é melhor -, Municipal x Barreirinha, São Roque x Silêncio do Amor...). Curiosamente e felizmente essa rivalidade tribal também se expressava na gastronomia. Os dois povos eram tidos como excelentes cozinheiros (você sabem que Oitin morreu mesmo foi pela boca, pelos quitutes da linda tamoia Ahy) e um queria ser melhor o outro. Quando não estavam guerreando, promoviam grandes encontros gastronômicos aqui nas águas mansas de Paquetá (estudos recentes indicam que essas farras eram na enseada de São Roque), que recebia índios das várias tribos de seu entorno. Boa música, muita caça mosqueada, raízes e frutas e frutos do mar. E canoa pra caramba!

Os pobres dos Tamoios e Temiminós hoje são histórias contadas. Dizimados, mas cujos valores e cultura fortes e justos estarão sempre conosco, inclusive na gastronomia paquetaense.

A coisa enriqueceu muito com a chegada do Chef Manoj Parek e sua mãezinha querida (ela que sabia das coisas). História linda.

Quando Cabral veio descobrir o Brasil, antes de ir fazer compras de pimentas nas Índias, numa tarde de sol, tomando água de coco numa praia em Cabrália, conheceu Ahy uma linda índia Tupi. Não sabemos direito o que rolou, mas que ele prometeu voltar, prometeu.

Cabral foi fazer as tais compras em Calicute. Lá, entre um mercado e outro, foi comer



uma Samosa na esquina e conheceu Manoj Parek um grande Chef indiano que queria montar um restaurante em Lisboa. Cabral negociou umas cortesias pros amigos no futuro restaurante e deu carona para Manoj e sua mãezinha querida, porque ela que sabia das coisas, no retorno para Lisboa.

O que a Globo não conta é que no caminho de volta das índias, Cabral resolveu dar aquela esticada no Brasil e reencontrar Ahy, de quem ele não esquecia. Cabral errou o caminho e veio parar na Baía de Guanabara, viu o Pão de Açúcar e pensou que fosse o Monte Pascoal. Achou um pouco mais bonito, mas perguntou para os Tupis daqui (eu não sei como ele perguntou) onde poderia encontrar Ahy. Nessa época, 1500 | 1501, a nossa Ahy já era famosa por causa da Lenda da Moreninha, e mandaram o Cabral pra Paquetá. Não achou sua Ahy, a que ele encontrou já estava com Oitin. Curtiu um pouco por aqui, porque era e é bom pra caramba, comeu bem e bebeu bem. Parece que chegou bem no meio de um daqueles Festivais Gastronômicos dos Tupis que falamos. Hora de seguir rumo pra Lisboa, que o Rei esperava Cabral com as pimentas.

Quem disse que o Chef Manoj Parek, e sua mãezinha querida que sabia das coisas, quis partir pra Lisboa? A alma dele se iluminou em Paquetá, como na música de Conceição Campos e Edino Krieger, composta para o projeto Bem Me Quer Paquetá, espetáculo Histórias da Ilha. E Manoj ficou, com boa parte de suas especiarias, estabelecendo desde cedo sua cozinha indiana, e a novidade começou a bombar. E mais, a coisa evoluiu para a primeira cozinha fusion das Américas, quando elementos da culinária indiana se fundiram com elementos da culinária indígena daqui. Deu liga.

A expedição de Villegaignon veio consolidar a influência francesa que começara bem antes, com os navegadores vindo explorar o Pau Brasil. Villegaignon, além de Cavaleiro de Malta, gostava de comer bem e trouxe na sua bagagem a petit Henrietta. Petit, mas grande conhecedora da tradição francesa da boa mesa. Como Manoj, fez escola e ajudou muito a construir nossa identidade gastronômica.

Os portugueses não ficaram para trás. Desnecessário dizer da formidável influência da cozinha portuguesa na base de nossa alimentação, o que vai se acentuar com a vinda da família real para o Brasil em 1808. Com suas visitas freqüentes a nossa ilha, e sua relação com Don'Ana, a avó da Moreninha, uma nova história se apresenta. O que isso teve a ver com culinária não cabe aqui (tamanho).

Aí estão os alicerces do BaBaGua – que todos pensavam que era Tupi, mas era Baixo Baía de Guanabara.

Paquetá foi o point das grandes navegações pela costa Brasileira durante séculos. Caravelas e caravelas davam uma entradinha na Baía para lançar âncoras na charmosa Paquetá, com suas praias e enseadas vibrantes e culinária farta e diversa.

Certamente você vai ver a influência desse fantástico universo na maioria de nosso cardápio.

Abraço paquetaense



CAFÉS, SUCOS & DRINQUES

Refrigerantes	R\$ 8
Água com sem gás 500 ml.....	R\$ 4
Guaravita	R\$ 4
Matte Leão	R\$ 7
Suco Laranja Cupuaçu Limão Graviola	R\$ 12
Café Nespresso	R\$ 6

CERVEJAS

Heineken 600ml	R\$ 18
Heineken Long Neck	R\$ 13
Heineken Zero Long Neck	R\$ 13
Brahma Antártica Amstel 600ml	R\$ 13
Original ou Brahma Puro Malte 600ml	R\$ 15

COISAS MAIS FORTINHAS

Caipirinha Fiftiuon	R\$ 17
Caipirinha Artesanal Salinas Cristal	R\$ 20
CaipiSmirnoff	R\$ 20
Vodka Smirnoff	R\$ 10
Gin Gordon	R\$ 14
Bagaceira Portuguesa Neto Costa	R\$ 17
Whisky Ballantine's JW Red Label	R\$ 17
Whisky JW Black Label	R\$ 22
Licores Kahlúa Disaronno	R\$ 10
Branca e Amarelinhas Artesanais	ver Carta

VINHOS

Temos vinhos, e acredite, ainda não temos a tal Carta.

Taça do Dia	R\$ 25
-------------------	--------



BRANCAS E AMARELINHAS

Sem madeira - Armazenadas em Inox R\$

Barranqueira	Cristal	Pirapora – MG	10
Salinas	Cristal	Salinas – MG	10
Companheira	Cristal	Jandaia do Sul – PR	14

Armazenadas em madeiras neutras

A Cascatinha	Jatobá	Canaã – MG	10
Mato Dentro	Amendoim	S. Luiz Paratinga – SP	10
Rainha	Freijó	Bananeiras – PA	14
Tiê	Jequitiba	Aiuruoca – MG	14
Fazenda Soledade	Jequitiba	Nova Friburgo – RJ	14

Amadeiradas

Salinas	Bálsamo	Salinas – MG	10
Salinas	Umburana	Salinas – MG	10
Claudionor	Umburana	Januária – MG	10
Famosinha de Minas	Amburana	Papagaios – MG	10
Saliboa	Ipê	Salinas – MG	10
Ferreira Januária	Carvalho	Engº Navarro – MG	10
Mato Dentro Ouro	Carvalho	S. Luiz Paratinga - SP	10
Bem Me Quer	Carvalho	Pitangui – MG	12
Bocaina	Carvalho	Lavras – MG	12
Primavera Weber Haus	Cabriúva	Ivoti – RS	12
Retiro Velho	Cerejeira	Araguari – MG	12
Matriarca	Jaqueira	Sul da Bahia	12
Asa Branca	Umburana	Salinas – MG	12
Bem Me Quer	Carvalho e Bálsamo	Pitangui – MG	12
Casa Bucco	8 Madeiras	Bento Gonçalves – RS	14
Rio Mineiro	Castanheira	Rio Espera – MG	14
Weber Haus Premium	Carvalho e Cabriúva	Ivoti – RS	14
Estação da Cana	Amburana	Monte Velho – MG	14

Amadeiradas Extra Premium – Envelhecidas mais de 3 anos

Prosa Mineira	Carvalho	Sta Rita de Caldas – MG	12
Vale Verde	Carvalho	Betim – MG	14



PRIMEIRAS ALEGRIAS

ANTEPASTO – R\$ 45

Coisinhas da Casa. Varia em torno dos seguintes temas: Pasta de Berinjela Defumada, Pasta de Tomate e Parmesão, Chutney de Manga com Maça, Queijo Cremoso com Pesto, Frango Defumado com Bacon e Nozes, etc. E uns pãezinhos.

PASTEL DE CAMARÃO - R\$ 12

Na boca, que lugar de pastel é na boca e não no nariz, sabores de amêndoas, coco, queijo cremoso, especiarias, camarão... Equilibrado na pimenta e com retrogosto tão bom como o gosto, mas curto, suficiente apenas para você pedir mais um.

PASTEL DE JILÓ E ETC - R\$ 12

Uma ousadia com tradição. Mas não é vegetariano. Experimente.

PASTEL JORGINHO DE QUEIJOS - R\$ 10

Ele é muito querido, mas tem defeitos, não gosta de jiló nem de camarão. E aí a gente criou um de queijos pra ele.

BOLINHOS DE BACALHAU 6 unidades - R\$ 29

Quem faz é a baluarte Tia Laura.

E, às vezes, temos:

CASQUINHA DE CAMARÃO – R\$ 25

Mas acredite, é razoavelmente maior que uma casquinha de camarão. A cara da Casca mesmo é de caranguejo, mas é de louça e vermelha. Confusão danada. E o recheio não é de siri, nem de caranguejo. É camarão.



COISAS MAIS COMPLEXAS

COSTELINHA DE PORCO DE DON'ANA – R\$ 48

Com temperinhos das índias de lá, tipo gengibre, cardamomo e outras especiarias, as costelinhas são assadas lentamente até começarem a soltar do osso. E vem com farofinha de alho e arroz.

Na Chácara de Don'Ana, avó da Carolina, a Moreninha, que foi feliz para sempre com o Dr Augusto, eram criados os melhores leitões de Paquetá. Nessa época, meados do século XIX, já era bem consolidada a influência da nova rota das especiarias das Índias (as do oriente, e não as Tamoias) passando por Paquetá. A receita é de Don'Ana, e aqui se sente a influência do famoso Chef Manoj Parek e sua mãezinha querida, que é quem sabia mesmo das coisas. Será que encontramos o famoso livro de receitas de Don'Ana, desaparecido na segunda metade do século XIX, quando A Moreninha ficou famosa?

ARROZ DE MINEIRO – R\$ 44

Arroz misturado com carninha de porco bem temperadinha, assada e desfiada, e refogada na cebola, alho, azeitona, pimentão vermelho e um monte de temperos. Uma festinha de gostos e cores, com farofinha de alho e umas decorações gostosinhas.

BaGaBaBaGua (se esqueceu, Baixa Gastronomia do Baixo Baía de Guanabara) bombou quando Paquetá virou porto no roteiro de escoamento dos produtos que vinham com os tropeiros de minas. Muitas novas influências da forma de abastecer a tropa, e o Feijão Tropeiro é um prato convidado nessa Casa e vez por outra também está no cardápio – ou você pode encomendar. Mas hoje é o arroz. Até recentemente esse prato era conhecido como Arroz de Charreteiro, por causa das Charretes e muitos confundiam com influência dos pampas. Essa é a verdadeira história desse prato.

ESCONDIDINHOS – HOMENAGEM AOS TEMIMINÓS

DE CAMARÃO – R\$ 60 DE CARNE SECA – R\$ 48 DE FRANGO – R\$ 44

São os clássicos do Arte & Gula. Refogados com urucum capixaba, antes da cobertura com creme de aipim bem temperadinho e gratinado. E às vezes temos vegetariano. Nossos escondidinhos estão famosos no mundo inteiro. Bem, não tanto quanto o nosso Pastel de Jiló.

Quando os Temiminós foram expulsos da Baía de Guanabara, pela aliança dos Tamoios com os Franceses, se refugiaram no Espírito Santo, para mais tarde, liderados por Araribóia, voltarem com os Portugueses para expulsar os Franceses e os Tamoios da Baía. Na bagagem gastronômica do Espírito Santo veio o urucum, que se popularizou na BaGaBaBaGua (se esqueceu, Baixa Gastronomia do Baixo Baía de Guanabara). Os Temiminós ganharam Niterói (por pouco tempo, já que o homem branco era meio guloso e malvado – resta a estátua do Araribóia) e Paquetá ganhou o urucum capixaba.



TORTA AHY – COGUMELO, BRIE E DAMASCO – R\$ 44

Às vezes tem experimentações com alho poro, palmito.... É o nosso vegetariano, e a querida amiga da Casa, Bete, adora. A massa tem um puxadinho no limão que só a Tia Josie sabe fazer. Quando ela está tocando piano não tem torta.

Rendemos justa homenagem a nossa indiazinha tamoia Ahy, que apesar de preparar muitos quitutes incrementados para seu apaixonado Oitin, foi evoluindo, evoluindo, evoluindo... e diz a lenda que, depois de conquistar Oitin e participar da Lenda da Moreninha, a indiazinha Ahy se tornou a primeira vegetariana de Paquetá (mas comia peixes pescados por Oitin).

FEIJÃO DA CASA – R\$ 44 – SOMENTE NOS DIAS DE SAMBA

Feijoada é que não é, sem rabo, orelha e pé. Pediram pra escrever “Feijoada com Carnes Nobres”. Mas vosso redator é raiz e vetou a idéia. Poderia parecer enganação ao cliente. O Feijão da Casa vem com paio, calabresa, lingüiça fina, carne seca, lombo, costelinha e bacon. Arroz, farofa, couve, laranja e torresminho.

DOCES COMO A VIDA EM PAQUETÁ

MOUSSE DE CHOCOLATE – R\$ 14

MOUSSE CUPUAÇU Com castanha do Pará e cobertura de chocolate – R\$ 14

TORTA MORENINHA Com creme de damasco e amêndoas – R\$ 15

E costumamos ter outros doces. Não custa perguntar.



CARDÁPIO CULTURAL

No salão principal do Sobrado:

EXPOSIÇÃO A HISTÓRIA DA ILHA

Curadoria José Lavrador Kevorkian | Textos Conceição Campos

Exposição criada como parte do projeto Reviver Paquetá, em parceria com o Ministério do Turismo.

INSTALAÇÃO DE VALTER LANO, PARTE DA SÉRIE 1+1+1 ...

A instalação foi criada como parte dos trabalhos do Ponto de Cultura Paquetá na Rede.

PIANO BOSENDORFER 1922

Curiosamente, pertenceu a avó do Rei da Inglaterra e hoje é usado para os concertos na Casa.

No segundo andar do Sobrado:

SALAS DE AULAS E OFICINAS | CENTRO DE MEMÓRIA DA ILHA | SECRETARIA.

No prédio anexo:

PEQUENO GAUDI

Com acesso pela lateral direita do quintal, obra inspirada no arquiteto Catalão Antoni Gaudi.

O espaço disponibiliza para hospedagem dois pequenos e charmosos apartamentos via AiBnB: Paquetá - Torre de Gaudi e Paquetá - Pérgola de Gaudí.

Programação de eventos:

Séries musicais em andamento: O Samba de Paquetá – Roda de Samba | O Choro do Bolão – Roda de Choro | Amartes – Música Instrumental | Tom de Classe – Música de Câmara

Envie uma mensagem para o whatsapp 21992812438 e receba nossa programação cultural.