

Brunch na Padaria

Resenha por Gabrielli Menezes

Publicado em 02/04/2019



Vitrine de pães e doces: para levar para casa (Clayton Vieira/Veja SP)



► Toast Patriotic

Pão de campanha orgânico com nozes, pesto de manjeriço, tomate confitado, burrata e brotos.



► Salmon Cheese

Sanduíche no croissant com salmão defumado, cream cheese e rúcula.

Gilson Santos tem mão boa para fazer pão e experiência de sobra: trabalhou em redes como a Dona Deôla, ajudou a estruturar o setor de panificação do Empório Santa Maria e montou a premiada Mr. Baker, padaria da qual não faz mais parte.

Desde fevereiro, ele está no comando da cozinha d'A Fornada, nos Jardins, ao lado de dois sócios. Preparados com fermentação natural e ingredientes orgânicos, os pães brilham em receitas que convidam para um brunch - aquele café da manhã preguiçoso que se junta ao almoço -, mas são servidas durante o dia todo.

Uma fatia larga do ótimo pão de campanha vai na chapa com manteiga antes de receber catorze opções de cobertura.

O patriotic (R\$ 49,00) tem a base incrementada com nozes e lambuzada de pesto de manjeriço. Por cima, leva tomatinhos confitados, burrata e brotos. De tão caprichada, ela faz a vez de um prato.

O mesmo se aplica aos sanduíches montados no croissant, como o de salmão defumado com cream cheese e rúcula (R\$ 38,00).

Antes de partir, passe os olhos pela vitrine, onde ficam os pães de grãos (R\$ 46,00 o quilo) e de castanha-do-pará (R\$ 58,00 o quilo), as baguetes (R\$ 37,00 o quilo), os croissants (R\$ 74,00 o quilo), o bolo de banana (R\$ 80,00 o quilo).



A Fornada. Alameda Ministro Rocha Azevedo, 1.153, Jardim Paulista.
Tel.: (11) **2476-6603**. Todos os dias, das 6h às 22h.