

MARES APETITOSOS

Que tal uma experiência gastronômica cercada de peixes coloridos nadando à sua volta? Conheça quatro restaurantes que usam oceanos como papel de parede

POR DÉCIO GALINA



FOTOS: DIVULGAÇÃO

SEA – MALDIVAS

Há dez anos fazendo sucesso no Anantar Kihavah, nas Maldivas, o Sea, com capacidade para 12 pessoas, fica a 6 metros de profundidade em pleno recife de coral, o que dá a impressão de você estar em um aquário, tamanho o trânsito de peixes, tartarugas e raias. O chef indiano Prabhash Prabhakaran é craque em lagostas

e peixes, como o robalo com lagostim salteado, caranguejo das neves, tinta de lula e molho holandês. A fama do Sea também se apoia na adega de mais de 500 rótulos de vinho, entre as melhores das Maldivas. Não perca o café da manhã, momento em que a vida marinha está mais borbulhante. [@anantarakihavah](#)

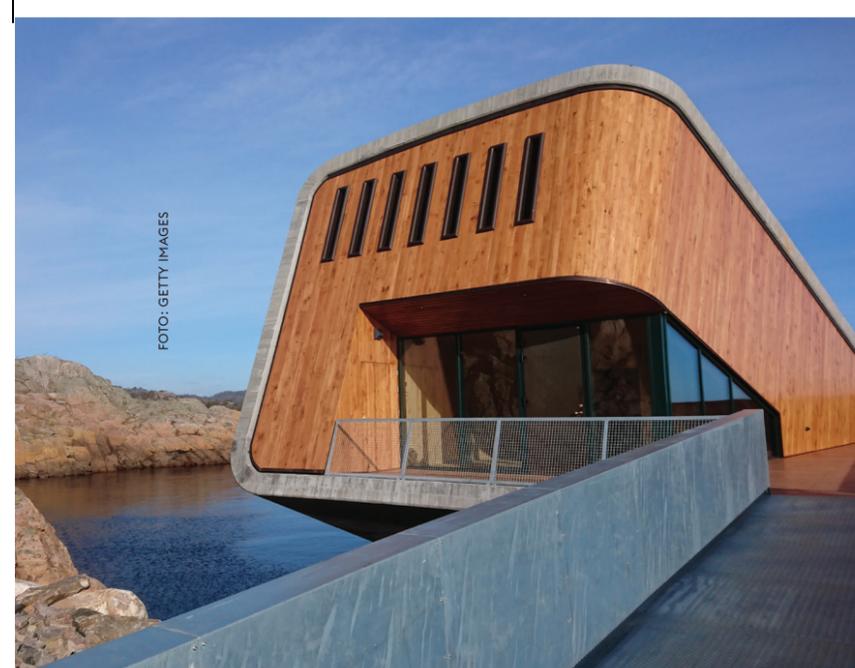


FOTO: GETTY IMAGES

UNDER – NORUEGA

No extremo sul da Noruega, em Lindesnes (389 quilômetros a sudoeste de Oslo), há uma espécie de contêiner no mar, só com uma ponta para fora da água. A ponta mergulhada virou um cobijado restaurante, com espera de seis meses para se provar o menu degustação Immersion: 15 etapas (harmonizadas com vinho ou suco) que enaltecem as maravilhas das geladas profundezas locais, com crustáceos e peixes superfrescos, condição “sine qua non” para o chef Nicolai Ellitsgaard. O aeroporto mais próximo fica em Kjevik, a 85 quilômetros. [under.no](#)



L'OLIVO AT AL MAHARA – DUBAI

As duas estrelas Michelin do Ristorante L'Olivo, em Anacapri, garantem o frescor mediterrâneo na filial de Dubai: frutos do mar e clássicos italianos funcionam como iscas para as mesas diante do gigantesco aquário do Al Mahara, mais uma atração do Burj Al Arab, arranha-céu de 231 metros. Com quatro opções entre massas e risotos e outros quatro itens na parte de pescados do cardápio, o L'Olivo at Al Mahara também serve menu degustação de cinco etapas.

[jumeirah.com/en/dine/dubai/burj-al-arab-al-mahara](#)



SUBSIX – MALDIVAS

Você se encantará com o design interior desse restaurante do Niyama Private Islands Resort. O escritório de arquitetura Poole Associates, de Singapura, usou o mar e seus habitantes como inspiração. As curvas do bar, o conforto das cadeiras, o desenho dos talheres, os arranjos pendentes no teto, tudo remete ao oceano. O chef Andy Poinen é das Ilhas Maurício. À noite, o Subsix se transforma em uma boate. Não perca os drinks exclusivos, como o Mariners Martini: gin (The London Nº 1), capim-limão, flor de sabugueiro, maçã e limão; ou o Deepwater Daiquiri, com receita secreta. [@niyamamaldives](#)