

Luxo e culinária árabe excepcional em Cuiabá



Estávamos todos exaustos e um pouco preocupados que não mais nos recebessem, afinal estávamos atrasados nada menos que duas horas!

Fomos recebidos a porta do **Al Manzul** por um homem jovem de maneiras suaves e olhar sorridente que, sem a menor pressa nos indicou a mesa no centro do salão impecavelmente colocada a nossa espera.

O grande salão estava vazio – como disse passava da meia noite – e, acostumados a pressa dos garçons das grandes cidades, o grupo tratou de rapidamente indicar suas preferências e pedir a bebida.

Jamil, o chef e proprietário que nos recebeu, se retirou discretamente e voltou momentos depois acompanhado dos garçons

que começaram a dispor sobre a mesa uma farta degustação de comida árabe.



Sou descendente de libaneses e italianos – portanto a boa comida para mim é essencial e uma prioridade – e não apenas uma questão de status ou sinônimo de **luxo**. Quando vi todas as minhas iguarias da infância ali dispostas com aquela simplicidade eficiente (nada de travessas cheias de frescuras e adornos) comecei a acreditar que a noite estava salva.

Mas nada me preparara – e a ninguém ali presente – para o verdadeiro orgasmo do paladar que desfrutamos ali!

A beringela em primeiro plano que você vê aí por exemplo : parece apenas uma beringela em molho vermelho certo? Mas garanto a você: esse tempero, e esse agri-doce estimulante não é encontrado em nenhum restaurante árabe – nem nos paulistas que conheço bem – e nem mesmo nos bons londrinos, famosos pelo

seu requinte.

Os **quibes** (tanto o assado quanto o cru e o fito) parecem até normezinhos não é? – mas eram macios , delicados, leves e equilibrados – uma façanha difícil como sabemos. As pastas? desapareceram da mesa em menos de 5 minutos – apenas para serem servidas novamente pela equipe super atenta.

E o que dizer da modesta acelga? Pois ali foi alçada ao patamar de **iguaria** temperada com tahine, especiarias e o talento de **Jamil Salah Ayoub**

Enquanto degustávamos as delícias gemendo de prazer, Jamil aproximou-se e nos explicou um pouco do sucesso de seu estabelecimento. Fundado por seu pai, o restaurante agora está em suas mãos mas tem a participação de toda a família em sua concepção e rotina.

Assim, além do amor pelo negócio, e seu inegável talento, há uma corrente de convicção e técnicas mistas para fidelizar os clientes que acaba dando certo.



Desde o cuidado com as cores – a iluminação pensada para relaxar, a decoração para alegrar e os ambientes reservados e construídos para atender a todo tipo de encontro até a simpatia discreta de Jamil fazem do **Al Manzul** um lugar onde, a média de permanência nos finais de semana é de quatro horas!!!

A famosa hospitalidade árabe, unida a uma cozinha cuidada e excepcional fazem com que as pessoas não se importem com a localização afastada do centro – que vira até uma vantagem – e fiquem lá, acolhidas em um refúgio de cor, aromas e muito conforto.

Acham que estou exagerando? Basta conferir todos os diplomas nas paredes do Hall de entrada: ali, além dos muitos troféus do Guia Brasil Quatro Rodas, estão prêmios Internacionais, (inclusive o de melhor restaurante árabe do Brasil) ganhos na França e Espanha – onde, como se sabe os júris são pra lá de exigentes.

Por isso, se estiver em Cuiabá, ou mesmo nas cercanias e tiver tempo, não deixe de conhecer. Afinal de contas, Luxo é isso: poder surpreender e saciar os sentidos em uma experiência única, e ainda por cima sentir-se em casa!



Serviço – **Restaurante Al Manzul** : Avenida Arquimedes Pereira
Lima 6131 – Cuiabá MT, Brasil

Fone: 65 36673661