

# Fontainebleau de Miami: Do Churrasco ao Tuna Tartar



Restaurante Stripsteak do Hotel Fontainebleau em Miami Beach

Durante décadas ele foi um dos ícones de Luxo de Miami: mesmo, com uma decoração verde, dourada e branca, seus quartos lembravam Versalhes. Nos anos 60, com a concorrência de outros mais modernos começou a decair.

Porém hoje, depois de uma grande repaginada e mudanças administrativas (além de um grande investimento, claro) reconquistou seu lugar como um dos mais luxuosos da orla de **Miami Beach**, hospedando tanto celebridades quanto milionários anônimos que apreciam viver bem.



Mas ainda que você não se encaixe em nenhuma dessas categorias é possíveis desfrutar de todo esse conforto e até mesmo de sua alta gastronomia – sem gastar demais e sentindo-se igualmente



privilegiado.

Lá você pode escolher entre vários restaurantes: desde os mais informais que servem saladas e sushis até os mais elaborados como o **Stripsteak** do chef **Michael Mina** com direito a churrascos de carnes incríveis como a que vemos aí e peixes como o Tuna Tartar abaixo – em apresentação prá lá de especial.



É uma experiência e tanto – que começa com o visual porque o

prato chega a mesa assim: colorido e cheio de detalhes.

Aí a gente olha, namora, fotografa se quiser – e depois, literalmente desmonta o prato para saborear como se deve: misturando tudo, temperando com azeite e limão (opcional) e pimenta do reino. Com ou sem torradinhas no ponto certo da crocância!



E, se quiser repetir em casa é fácil: atum picado em dados com pera cortada em cubinhos, pinoli, bem pouca cebola e um toque de cebolinha!!! E, se quiser, um ovo de codorna para dar a

liga e finalizar com muita cor!