

A Fornada, no Jardim Paulista, tem pães de fermentação natural e brunch

Padaria tem receitas de Gilson Santos, que já passou por casas conhecidas da cidade

Por Gabrielli Menezes

19 fev 2019, 19h24 - Publicado em 19 fev 2019, 19h21



Sanduíches no croissant, como o de aspargos, jamón e ovos mexidos (Reprodução Instagram/Veja SP)

Mais um endereço dedicado aos pães de fermentação natural chegou à cidade. É a A Fornada, na Alameda Ministro Rocha Azevedo, nos Jardins, inaugurada na segunda, 18.

O negócio é tocado pelos empresários **Rafael Moreschi** e **Paulo Aragão**, este também do restaurante de cozinha variada **Aragon**, mais o padeiro **Gilson Santos**.

Santos já passou por endereços como **Dona Deôla**, **Empório Santa Maria** e **Mr. Baker**. Experiente, ele produz na casa pães como o de nozes (56 reais o quilo), a ciabatta (32 reais o quilo) e o trivial francês (17 reais o quilo). Também está em sua lista de funções orquestrar os fornos, a equipe da cozinha e ajudar na formulação do extenso cardápio.

A principal sacada da casa é servir brunch o dia todo. Itens típicos dessa refeição que une café e almoço, como tostadas, panquecas e sanduíches, estão sempre disponíveis.



No pão de campanha: coalhada de ovelha e cogumelos (Reprodução Instagram/Veja SP)

Os cogumelos de paris, shiitake e portobello vão junto de coalhada de ovelha sobre o pão de campanha (34 reais) formando uma dessas sugestões, assim como o croissant recheado de ovos mexidos, aspargos e jamón crocante (32 reais). Para beber, chama a atenção a seleção de sucos com água de coco. O que leva maçã verde e capim-santo custa 14 reais.

