



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## Tragaluz Tiradentes

Tiradentes é uma cidade histórica recheada de cultura e de bons restaurantes. O Tragaluz é um deles. Situa-se em um imóvel tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN e foi cuidadosamente restaurado, buscando preservar as marcas do tempo, mantendo o ambiente “de casa” há 17 anos. Luz de velas, romântico e com uma ótima gastronomia, o Tragaluz é bastante cobiçado principalmente em épocas de festivais na cidade, por isso é recomendável reservar com antecedência. Hoje quem comanda a casa é o Pedro de Navarro, sobrinho da fundadora Zenilca de Navarro. O chef Felipe Oliveira é natural de São João Del Rei e assumiu a cozinha do Tragaluz há 1 ano, tendo passado antes pelo D.O.M, em São Paulo, e, em BH, pelo Pellegrino e pelo extinto Dádiva. Está intimamente ligado à cultura local e esse foi um dos motivos da escolha para o comando das panelas do restaurante.

No menu, toques mineiros são evidentes, como o ora-pro-nóbis usado no nhoque que acompanha a costela de boi desossada e prensada (R\$ 68). O queijo Minas foi o escolhido como recheio do ravióli guarnecido do Steak de Beef Angus ao molho caseiro de tomate (R\$ 72). A cachapa entra no molho que rega o peixe do dia sobre purê de banana da terra, legumes grelhados (R\$ 76). O carro chefe da casa é o arroz em ragu de galinha d’angola com paio, legumes, gengibre e limão siciliano (R\$ 69). Muito bem temperado, suculento e saboroso. Mas, antes de saborear esses pratos, não dispense o couvert

com as pastas especiais da casa que ainda vêm à mesa com tomate assado, carpaccio de abóbora e quiabo confitado com alho (R\$ 32). Sendo um cardápio com tendências mineiras, a degustação de queijos não poderia faltar. São queijos premiados internacionalmente acompanhados de mel e geleia de tomate (R\$ 42). E nada mais mineiro do que uma goiabada, não é mesmo? No Tragaluz, a goiabada cascão é prensada na castanha de caju granulada e depois é frita na manteiga e servida em cima do creme de queijo catupiry, ao lado de um citrico sorvete de goiaba (R\$ 29). Outra típica sobremesa é o doce de leite com queijo Minas que ainda ganhou uma farofinha de nozes por cima (R\$ 26).

Na carta de vinhos, destacam-se os rótulos mineiros, como o Maria Maria Syrah (R\$ 121). Dalison Santos é maître e sommelier da casa, com 11 anos de carreira, e cuida da seleção dos rótulos.

Para o réveillon, o Tragaluz já está com meta-de da ocupação esgotada. O chef preparou uma mesa de frios e antepastos com queijos mineiros, pastas da casa, ceviche e burrata dentre as dezenas de opções do banquete. Quatro pratos principais também fazem parte da festa: confit de galinha d’angola, costela bovina braseada, lagostim ao perfume de cachaça e um vegetariano. As sobremesas são a goiabada e o doce de leite já mencionados. Os convites saem a R\$ 310 por pessoa e as bebidas serão pagas à parte. Já passei a virado do ano em Tiradentes e a cidade fica com um movimento agradável. Recomendado para quem quer descansar e comer muito bem!

FOTOS AROUJO PESSOAL



**Na web** Quer saber mais?  
[tragaluztiradentes.com.br](http://tragaluztiradentes.com.br)  
[facebook.com/tragaluztiradentes](https://www.facebook.com/tragaluztiradentes)  
[Instagram: @tragaluztiradentes](https://www.instagram.com/tragaluztiradentes)

### Detalhes

Horários: quarta a segunda, a partir das 19h. Almoços em feriados e ocasiões especiais. Capacidade 120 pessoas Inaugurado em março de 2000 Taxa de Rolha R\$ 60



### Onde?

Chef Felipe Oliveira  
 Especialidade: cozinha de Minas  
 Endereço: Rua Direita, 52 - Centro Histórico - Tiradentes  
 Telefone (32) 3355-1424 / (32) 99968-4837



### A PANELA ANTIRRESTAURANTE

Qual o seu nível de entrega para uma experiência gastronômica secreta? Nos jantares do “A Panela Antirrestaurante”, projeto idealizado por Zito Cavalcante que acontece às quintas-feiras, você não sabe o que vai comer, quem serão as pessoas que estarão na mesa e só fica sabendo o local algumas horas antes da experiência. Algumas pistas são dadas no site e você recebe no dia vídeos para aguçar o seu paladar e sua curiosidade. Só dá pra saber que é um jantar de 4 tempos harmonizado com cerveja artesanal. Na quinta temporada, teve picanha, bacalhau curado pelo chef, feijão, cogumelo, cacau na entrada e gorgonzola na sobremesa. Os pratos são elaborados para casar perfeitamente com os rótulos da marca da cerveja escolhida, que, nessa temporada, foi a Cervejaria Kud. E o Zito ainda te dá uma aula sobre harmonização e outras curiosidades gastronômicas. As vagas até o final do ano já estão esgotadas e as inscrições para o ano que vem podem ser feitas no [apanela.com.br](http://apanela.com.br). Entregue-se!

### MERCADO.RIA

Inspiração, arte, moda e gastronomia é o que você vai encontrar no próximo dia 3 de dezembro, na 5ª edição do Mercado.ria, que acontecerá no Galpão Villa Albertini, das 10h às 18h, com entrada gratuita. O evento vai contar com o Atelier de Massas Artesanais Don Vincenzo, as comidinhas veganas da Grãos de Amor e os pudins do

Dr Gourmand, dentre outros comes. Rua Cristal, 137 - Santa Tereza.

### QUINTAL DO CHALÉ

Nos dias 2 e 3 de dezembro, o “Weekend Wine” vai agitar o food park do Chalezinho. Com apoio do supermercado Verdemar, produtos e vinhos foram selecionados para compor o agito, além de bandas de jazz’n’pop. No domingo, a atração especial será o menu especial que será preparado por Rusty Marcellini, ao lado da equipe de apresentadores que divide com ele a bancada do programa “Cozinheiros em Ação” no canal GNT: Lígia Karasawa e Carmém Virgínia. Av. Professor Mário Werneck, 520/530 - Buritis.

### FERNANDA RABELO CONFISERIE

Fernanda Rabelo está fazendo bolos e tortas artesanais de muito bom gosto nos dois sentidos. Além de lindas, as tortas são deliciosas. A de frutas vermelhas é bem molhadinha por dentro e a citricidade da calda deixa a torta com sabor refinado. A torta de chocolate belga é 70% cacau e a calda de caramelo com flor de sal escorre em cima daquela maravilha e você pode dosar para ficar mais ou menos doce. E ainda tem a versão sem glúten. No tamanho pequeno, com 15 cm de diâmetro, serve até 6 pessoas e sai a R\$ 80. Para 20 pessoas, com 25 cm de diâmetro, o valor é R\$ 170. Encomendas pelo (31) 99981-5866, com no mínimo 2 dias de antecedência, para buscar no bairro de Lourdes.

## NOVO PORTAL DO JORNAL DA CIDADE

### ACONTECEU VOCÊ LÊ NA HORA!

**AQUI É ASSIM:**

Além de impresso, um novo portal para você ficar atualizado o tempo todo:

- Atualidades
- Casa e design
- Velocidade
- Bem-estar
- Sociedade
- Turismo
- Notícias
- Moda

[jornaldacidadebh.com.br](http://jornaldacidadebh.com.br)