



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 @degustatividade

GASTRONOMIA

Novidades no Trindade

Frederico Trindade está cheio novos pratos e novos empreendimentos também. Para o ano que vem, as pesquisas junto a pequenos produtores serão retomadas e intensificadas. Conheci, em forma de menu degustação, as principais alterações do cardápio. O menu degustação de 5 tempos pode ser apreciado mediante reserva por R\$ 220 por pessoa.

Nas entradas já começam as novidades. O gyoza com pezinho de porco e frango caipira é finalizado na mesa com caldo de tucupí e decorado com pickles de maxixe, beterraba e cenoura (R\$ 39). O steak tartare está sendo feito com filé mignon serenado e acompanha baguete da Madre Pães Artesanais (R\$ 37). Pingos de mostarda dijon, queijo manteiga e catchup de goiabada decoram o prato. O cozimento do polvo estava perfeito e ele foi montado em cima de batatinhas com maionese picante de chimarrão entremeando (R\$ 42).

Passando para os pratos principais, o camarão VG agora acompanha um finíssimo ravióli de wantan recheado de lagosta, molho de petit pois e caviar de azeite de trufas (R\$ 130). Wantan é uma massa chinesa finíssima feita de farinha de trigo e ovos que deixou o prato muito delicado. O magret estava bem vermelho e succulento e foi servido com laranja, pesto, alho assado e roti de café coado Dona Nemém (R\$ 88). Vem acompanhado de fritas rústicas. Quem fornece o pato é o sr. Francisco, da Aves de Minas, distribuidor e pesquisador de aves há mais

de 20 anos. O carrê é de cordeiro mineiro, da Cordeiro Premium, de Dom Joaquim/MG, e o acompanhamento é especial: chibê, um couscous indígena de farinha de milho hidratada, temperada com cebolinha, pimenta, cominho, talo de coentro e limão, feito sem gordura (R\$ 95). Fica ainda mais especial com minilegumes orgânicos de Ilma Corrêa, pioneira no ramo em BH. Para terminar a sequência de pratos principais, veio um tornedor extremamente macio em crosta de ervas e roti de rapadura com uma espécie de risoto de arroz negro (R\$ 79), também conhecido como arroz proibido, já que era cultivado na China apenas para consumo do imperador. Foi Chicão Ruzene, pequeno produtor do Vale do Paraíba, interior de São Paulo, que arriscou a plantar arrozes especiais que viraram sucesso no Brasil.

Para finalizar com chave de ouro, um sorvete de leite queimado salgado (R\$ 26) feito na casa, com torta de chocolate sem aquele doce excessivo e pralinê de castanhas deliciosamente crocante.

De 22/12 a 15/01 o Trindade estará em recesso para reforma, mas receberá encomendas do típico leitão à pururuca para a ceia de Natal.

Previsto para dezembro, o Zé Trindade, antigo sonho do Fred, vai voltar e já tem endereço. Lá será possível apreciar a alta gastronomia do chef Frederico Trindade em forma de boteco e a preços acessíveis. Que venha logo!



FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Detalhes

Chef Frederico Trindade
 Especialidade: cozinha de vanguarda e contemporânea
 Horários: terça a sábado, das 12h às 16h, e das 19h à 0h. Domingo, das 19h à 0h.
 Almoço de sexta a domingo, das 12h às 17h. Jantar de terça a sábado, das 18h à 0h.
 Capacidade: 75 pessoas - Manobrista: R\$ 15
 Inaugurado em julho de 2011
 Rolha free de terça a quinta e R\$ 40 nos demais dias
 Carta de vinhos: 35 rótulos

Onde
 Rua Alvarenga Peixoto, 388
 - Lourdes
 Telefone (31) 2512-4479

ALMOÇO-FESTIM DE NATAL COM LEO PAIXÃO
 Nos dias 16 e 17 de dezembro, o Ateliê de Cerâmica realiza, em parceria com o chef Leonardo Paixão, um almoço 100% vegetariano, às 12h30. Será em forma de menu degustação com dois snacks, duas entradas, dois pratos principais e duas sobremesas. Dentre os pratos, será servida a beringela gratinada com missô, creme de grão de bico e arroz proibido, que faz parte do menu do Glouton; os demais são exclusivos. Convite individual a R\$ 285 e inclui almoço, harmonização com vinhos, cervejas ou chás e visita guiada a O Ateliê. Somente 30 lugares. Reservas: oatieliedeceramica.com, (31) 3398-3733. Av. Prefeito Gil Diniz 580 - Contagem.

CONFRATERNIZAÇÕES NO TCHE PARRILLA
 Fim de ano chegando e as festas de confraternização estão em alta no Tche Parrilla. São 4 opções de pacotes. No Happy Hour, os R\$ 49 incluem mesa de petiscos como carne de sol com mandioca, croqueta de ponta de picanha, cubinho de filé ao molho de queijos e bife Angus ao molho parrillero. Se preferir um jantar com entrada, prato principal e sobremesa, fica em R\$ 69 e as escolhas ficam entre provoleta, carpaccio, ancho Angus com risoto, galeto parrillero com pure de mandioquinha, rigatone ao roquefort e Panqueca de dulce de leche. Já a Parrillada sai a R\$ 89 com tábua de três cortes de carnes variados e três acompanhamentos e duas sobremesas. A opção mais completa inclui petiscos, nove cortes de carnes servidas em sequência na pedra aquecida,

sete acompanhamentos e três sobremesas. Reservas somente com confirmação de pagamento de 50% do valor. R. Oriente, 246 - Serra. (31) 3889-7005.

MADERO SHOPPING CIDADE
 No dia 29 de novembro, os R\$12.617,00 arrecadados durante o horário do almoço no novo Madero, instalado no último piso do Shopping Cidade, foram doados para a Casa de Apoio Amor à Vida, que ajuda crianças com doenças crônicas, localizada no bairro Itapoá, em Belo Horizonte. O "Almoço Solidário" é uma campanha feita pela rede Madero para marcar a inauguração de novas unidades. A marca é reconhecida por produzir e servir cheeseburgers gourmet, o carro-chefe, além de carnes, massas e saladas. Atualmente, são mais de 100 restaurantes espalhados por 12 estados e Distrito Federal e um em Miami, que juntos faturaram, em 2016, R\$ 446 milhões.

CERVEJA PERSONALIZADA
 A Pússia Bier rotula sua cerveja do jeito que você quiser. Seja para casamentos, aniversários, confraternizações empresariais ou qualquer evento, vários tipos de informação e/ou imagens podem ser colocados nas garrafas de 355ml. Os estilos disponíveis são: Pilsen, Weiss, Bohemina, Pale Ale, IPA e Red Ale. Os rótulos também contêm informações sobre a cerveja que está sendo presenteadas e sugestões de harmonização. O pedido mínimo é de 200 garrafas. Encomendas pelo 3852-3400.



Telefone: (31) 98484-7899 - E-mail: alivedanil@hotmail.com
 @bolo.danifoguemazes