

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Takos Mexican Gastrobar

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Agora existe comida mexicana de qualidade em BH. O Takos passou por uma completa reformulação e o fast food foi transformado em gastrobar. Em um gastrobar, é possível encontrar pratos de alta gastronomia, que seriam servidos em restaurantes requintados, a um preço acessível e de maneira descomplicada. Essa tendência está virando moda em BH e apreciadores de uma boa gastronomia agradecem. Quem está por traz dessa grande mudança é o chef consultor Jaime Solares, proprietário do Borracharia Gastrobar, aberto em 2011. Após cinco anos de experiência na França, voltou ao Brasil para atuar com comida de verdade, como ele gosta de dizer. Jaime acredita na simplicidade da comida, mas feita com excelência, ingredientes frescos e amor. Prestou consultoria também ao Baituca, A Pão de Queijaria e Cabernet Butiquim, esses dois últimos premiados recentemente pela revista Veja Comer e Beber.

Vejas Comidas do Takos eram produzidas na segunda-feira, embaladas e congeladas para serem servidas rapidamente em aquecimento em um forno de micro-ondas durante a semana toda. Agora o preparo demora cerca de 30 minutos, pois os pratos são feitos na hora e chegam à mesa com muito mais sabor. A estrutura da cozinha foi adaptada para o preparo de receitas com ingredientes frescos, selecionados por fornecedores de confiança do chef Jaime Solares.

No cardápio continuam os típicos tacos, burritos, echiladas, nachos e fajitas, consagrados da comida mexicana, mas com um diferencial: a crocância das tortillas. O taco (R\$ 22 com duas unidades) vem com os recheios separados em simpáticas canequinhas para o cliente montar na hora, sendo assim, a tortilla não amolece. Sugiro pedir uma porção extra de guacamole (R\$ 2,50). Além desses tradicionais, o chef Jaime Solares acrescentou

iguarias mexicanas para compartilhar que não se veem muito por aqui e merecem destaque. Emocionei ao provar o mole poblano (R\$ 32), feito com coxa e sobrecoxa de frango desossado, que leva um impressionante caldo de chocolate puro cacau 70% com várias especiarias: páprica picante e defumada, coentro, cominho, açafrão e chili na medida certa. Confesso que tive preconceito com esse chocolate no molho, já que não sou grande apreciadora do doce, mas me surpreendi com o sabor. É como se fosse aqueles molhos de cerveja preta que o resultado não é exatamente o gosto da bebida. Um prato que só provando para entender. Ainda é finalizado com ervas frescas, que dá mais aroma e frescor ao prato. O pozole (R\$ 32) também emociona, feito com pernil de porco e bastante milho, além de um caldo base repleto de especiarias, como no outro prato. Ficam ainda mais especiais com o toque do pico de galo, uma espécie de vinagrete. Mais comum de ser ver por aí é a costelinha BBQ (R\$ 38) e a tulipinha picante (R\$ 27), que não deixam ser ótimas pedidas. No horário do almoço são servidos omelete para os vegetarianos (R\$ 12) e PF Mexicano (R\$ 18) como opções mais rápidas.

A carta de drinks oferece nove opções, dentre elas a minha querida Margarita (R\$ 15,90). Tequila prata, triple sec e suco de limão vieram na combinação correta. Recomendo. Há também uma opção acrescida de melancia e manjeriço (R\$ 19,90). Apreciei também o Gin Tônica Toranja (R\$ 18,90), drink do momento com um toque de xarope Monin Toranja. Para quem gosta de bebidas mais adocicadas, vai bem o "El Chave del Ocho" (R\$ 18,90) feito com tequila oro, xarope de gengibre, limão, licor de cassis e Sprite. Nada como um belo drink para harmonizar com a picância dos pratos mexicanos.



Na web Quersaber mais?
 takos.com.br
 facebook.com/takosmexicangastrobar
 Instagram: @takosbh

Onde
 Chef consultor
 Jaime Solares
 Especialidade: comida mexicana
 Endereço: Rua Antônio de Albuquerque, 448 - Savassi
 Telefone (31) 3286-2525

Detalhes

Horários: terça/quarta/quinta, das 11h à 0h. Sexta/sábado, das 11h à 1h. Domingo, das 12h às 20h
 Capacidade 80 pessoas (inclui calçada)



NONNA CARMELA

O Nonna Carmela realiza periodicamente jantares harmonizados em cinco tempos com sommeliers reconhecidos no mercado (R\$ 270/casal). O último deste ano contou com a presença do sommelier chileno Ariel Perez. Os pratos são exclusivamente elaborados para os eventos, mas podem ser também encomendados com antecedência para o chef Flavio Fantini. É o que vou fazer para festividades de fim de ano. O nhoque com ragu de coelho e o pernil de cordeiro ao molho de vinho com batata rústica serão minhas escolhas. Harmonizaram perfeitamente com os tintos Chiari Sangiovese e Vizar Espanha Castilla y Leon, respectivamente. O próximo jantar harmonizado está previsto para fevereiro. Rua Antônio de Albuquerque, 1607 - Lourdes. (31) 3243-6754.

BOLOS FERNANDA LAFETÁ

Gingerbread é o sucesso da Fernanda Lafetá neste Natal. Canela e gengibre são os protagonistas, com cream cheese no recheio e na cobertura. Como todos os outros bolos, tem massa leve, fofinha e molhadinha. O Fudge é indicado para quem gosta de chocolate intenso. Já o Red Velvet e o de Amêndoas são mais leves. Os tamanhos dos diâmetros são:

7 cm (R\$ 35), 15 cm (R\$ 160), 20 cm (R\$ 350) e 25 cm (R\$ 490), esse último rende 50 fatias. Encomendas: (31) 98606-1414. Retirada dos produtos: Av. Uruguaí, 940, apto 701 - Sion. Instagram @fernandalafeta.

PANETONES DIVERSOS

Vai chegando a época de Natal e junto vem o panetone, o pão fofinho de fermentação natural de origem italiana. Diversas versões já foram criadas, além do tradicional recheio de frutas cristalizadas. O Chocotone do Thiago Caixeta da T Special Cakes é feito com chocolate belga 50% e doce de leite carmelizado (R\$ 75 - 1.200 g). Uma das receitas da Padaria Vianney leva damascos e castanha de caju (R\$ 24,90 - 500 g). A Santa Amália sugere retirar o miolo do seu panetone de gotas de chocolate e fazer uma massa com sorvete, dando origem a um Sorvetone. E tem até panetone salgado! O Bacontone de 600g do chef Zito Cavalcanti pode ser feito com bacon e queijo canastra (R\$ 38) ou bacon e gorgonzola (R\$ 42). Para quem gosta de manter a tradição, o de frutas cristalizadas, uvas passas, damasco, e crosta de castanhas de caju e amêndoas do Super Nosso vem em uma lata estilizada pela ilustradora Anna Cunha (R\$ 29,90 - 500g). Feliz Natal!



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa!
 Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio.
 São mais de 30 opções de pizzas.
 Lourdes: 3291-7466
 Pampulha: 3141-7708
 Vila da Serra: 3542-6092
 WWW.MEIAOITO.COM.BR