GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Cozinhe no Tche

Que tal você mesmo preparar o seu prato numa mesa de restaurante? Esse é o novo projeto de Sérgio Monteiro e André Barreto do blog "Cozinhe pra ela" no Tche Parrilla. O "Cozinhe no Tche" veio para oferecer uma experiência inovadora e interativa para quem gosta de se aventurar nas panelas.

As mesas foram equipadas com um fogareiro, panelas e ingredientes já porcionados. A receita dos pratos foi desenvolvida por André e você pode seguir facilmente o passo a passo do preparo. São três opções: Paella Campeira, Tagliatelle Al Due Limone e Risoto de Cogumelos Trifolati com Canastra. Quem optar pelas duas últimas opções ainda escolhe um grelhado de acompanhamento: ancho Angus, salmão ou galeto, que são servidos prontos. A paella é o prato que requer mais cuidados já que é inteiramente preparada na mesa. Leva lombo de porco, carne de boi serenada, sobrecoxa de frango desossada, salame serrano e pinhão. O risoto também não é tão simples, pois o ponto do arroz é crucial para o sucesso do prato. Já a massa é o mais rápido de ser preparado e quem ainda não tem muita segurança de cozinhar pode tranquilamente executar sem complicações.

Antes de começar os pratos principais, a entrada vem descontruída para você mesmo montar e ir entrando no clima. Pães, berinjela, tomates e queijo ralado são o necessário para a bruschetta. Para encerrar, a sobremesa é "aquela bobagem": sorvete, farofa de biscoito e ganache. É você também que dosa os ingredientes de acordo com o seu gosto.

A farra fica muito animada quando o desafio é em grupos que disputam pelo melhor prato executado. Ideal para chamar aquela pessoa que nunca fez nada na cozinha e instigá-la a impressionar os amigos. O preço é bem atraente, R$129 para duas pessoas, com entrada, prato principal e sobremesa. E aí, aceita o desafio?

A experiência acontece de terça a sexta com venda antecipada pelo site tcheparrilla.com.br e as vagas são limitadas a 10 casais. Dica boa é ir na quarta-feira, pois é dia de rolha free e você ainda pode levar o seu vinho para a diversão. A rolha free às quartas-feiras é acumulável com qualquer outra promoção da casa, como o Duogourmet, em que você compra um prato principal e ganha outro de menor ou igual valor.

Outros atrativos no Tche Parrilla são a tábua degustação e o costelão de sexta-feira no almoço. Nessa tábua, o cliente escolhe três cortes Angus de 350g com fritas e sai com o valor de aproximadamente 30% de desconto. O festival de costela da sexta custa R$59 por pessoa, incluindo oito tipos de acompanhamento, tudo à vontade. Uma fartura para começar bem o final de semana. A noite de sexta é embalada com música ao vivo, MPB e pop rock com direito a sucessos da Argentina, já que o músico é de lá.

Na ala de bebidas, a carta de vinhos é exclusivamente sul-americana com rótulos a partir de R$75. Uma boa pedida é o espumante do premiado Adolfo Lona, brut ou rosé, a R$89. Entre os mais caros estão o chileno Memórias El Principal (R$329) e o argentino Angeliza Zapata (R$219). Para os cervejeiros, as artesanais da Backer, Wäls, Leopoldina e Prússia também fazem parte do cardápio, sendo que em breve será lançada a Pússia Pilsen Tche Parrilla, uma exclusividade da casa.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Onde
Rua Oriente, 246 – Serra
Telefone: (31) 3889-7005

Na web
tcheparrilla.com.br
facebook.com/tcheparrilla
Instagram: @tcheparrilla

Detalhes

Horários: de terça a sábado, das 17h à 0h; de sexta a domingo, das 12h às 17h.
Capacidade: 92 pessoas
Inaugurado em: novembro/2014
Rolha free às quartas-feiras
Carta de vinhos: 40 rótulos sul-americanos

MERCADO DA BOCA

O Jardim Canadá vai receber, em breve, seu primeiro food hall. Nos parâmetros dos mercados internacionais como o da Ribeira (em Lisboa) e o de San Miguel (em Madri), o espaço de 4.000 m² contará com grandes operações, como cervejarias, adega de vinhos, espaço kids, empório, incluindo estacionamento com capacidade de até 500 vagas. O grande destaque ficará por conta dos renomados chefs que irão compor o projeto. Entre os nomes já confirmados estão Fred Trindade (Restaurante Trindade), Ivo Faria (Vecchio Sogno), Felipe Rameh (Alma Chef), Zaza (Zazá Bistrô) e Flávio Trombino (Restaurante Xapuri). Instagram: @mercadodaboca.

RODÍZIO DE VINHOS BRANCOS NO ROOFTOP GARDEN

Devido ao grande sucesso da parceria entre o Duo Gourmet e a boate naSala, a programação de quinta a domingo do Rooftop Garden foi estendida até o dia 4 de fevereiro com uma novidade. Para acompanhar a gastronomia dos participantes do evento (Glouton, Osso, Olegário, Hokkaido e Alessa), aos domingos acontece um rodízio de vinhos brancos das 14h às 17h por R$ 59,90 e a entrada é franca. Ótimo programa para curtir uma linda vista de BH ao som de DJs e bandas locais. Seu pet também é bem-vindo. BR 356, 2.500 - Santa Lúcia (acesso pelo elevador do shopping ou estacionamento).

FAÇA A SUA PRÓPRIA CERVEJA PARA O CARNAVAL

Já pensou em curtir o Carnaval com uma cerveja produzida por você mesmo? Sim, é possível e ainda dá tempo. Com aproximadamente 20 dias, é possível fazer todo o processo de brasagem, fermentação e maturação necessários para fabricar uma ótima cerveja caseira. No Lamas Brew Shop você encontra kits prontos de insumos (maltes, lúpulos, leveduras), além de equipamentos para vários volumes diferentes de produção. O cervejeiro José Bento Valias Vargas indica os estilos Kölsch e American Pale Ale para essa época do ano, por serem leves e refrescantes. Rua Gonçalves Dias, 1754, Lourdes. Tel.: (31) 2526-5077.