



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

# GASTRONOMIA

## Caê Restaurante Bar

Depois de sete anos na cozinha de um dos mais tradicionais restaurantes de BH, A Favorita, o chef Caetano Sobrinho abriu seu próprio gastrobar, um mix de bar e restaurante com o melhor da gastronomia brasileira. Essa é uma tendência que vários chefs andam seguindo ao fazer uma boa comida usando ingredientes simples com técnicas apuradas e serviço descomplicado e menos formal. A casa do Caê tem ambiente moderno e muito bem decorado. Logo na entrada avista-se uma geladeira retrô que foi adaptada para servir de adega. A queijeira também fica à mostra no salão de entrada, onde Caetano guarda os queijos mineiros artesanais que são usados nos pratos. Os mais maturados compõem a tábua de queijos.

Como um autêntico mineiro, o ideal é começar pela seleção de queijos e embutidos (R\$ 47). Provei do Catauá maturado por 90 dias da Serra da Mantiqueira, queijo do Serro do produtor Taco e queijo Canastrada do Miguel, ambos de 120 dias, e o queijo Senzala, da Fazenda Caxambu (Araxá), que ganhou medalhas de ouro e super ouro no Salão Internacional do Queijo de Tours 2017, na França. Cada semana tem um produtor diferente. Outro bom começo também é pela porchetta artesanal com picles de beterraba (R\$ 29) ou pelo rosbife de file mignon com dijon e alcapparras recoberto por finas fitas de queijo do Taco (R\$ 35). Os pães que acompanham são da Du Pain, padaria de sucesso do Mercado Central.

Aqueles que gostam de passar a noite petiscando vão se esbaldar com as nove opções que variam de R\$ 28 a R\$ 56. A coxinha de carne de sol com requeijão cremoso (R\$ 30 com 6) é imperdível. O pastelzinho de queijo Minas curado (R\$ 28 com 6) acompanha um delicioso chutney de cebola caramelizada. O torresmo de barriga estava bem macio, em contraste com uma casca sequinha e crocante, já que é feito no forno (R\$ 45). Vem acompanhado de mandioca

cozida na manteiga de garrafa e vinagrete de tomate e limão cravo. Bochecha de porco (R\$ 36) ou língua de boi são pedidas certas, externamente macias e com molho de um tempero de babar ao lado de uma farofa de pão crocante e refogado de cebola.

O menu conta ainda com 13 opções de pratos principais, entre arroz de bacalhau (R\$ 45), arroz de costelinha suína (R\$ 38), fideuá de galinha caipira (R\$ 41), tagliatele com bolonhesa de rabada (R\$ 38), tilápia grelhada (R\$ 43), bobô de camarão (R\$ 62), panturrilha suína (R\$ 52) e bife Ancho uruguaio (R\$ 59), que ainda voltarei para provar, pois me esbaldei de petiscos e não sobrou espaço. Sugiro como sobremesa a queca de castanhas brasileiras com sorvete de baunilha e doce de leite Rocca (R\$ 19).

Nada como coquetéis refrescantes para saborear com os petiscos, não é mesmo? No Caê, a carta de drinks foi elaborada em parceria com o mixologista Tiago Santos. O drink que leva o nome da casa é feito com rum, sucos de limão e laranja, capim limão e abacaxi (R\$ 21). Já o Moscow Mule versão exclusiva do Caê é feito com vodka, ginger ale, pepino, suco de limão e espuma de gengibre (R\$ 23). Esses dois me conquistaram, pois são os mais cítricos. Para acompanhar os pratos principais, a carta de vinhos engloba 18 rótulos, sendo possível escolher um cabernet sauvignon chileno de R\$ 58 ou até mesmo um Bordeaux de R\$ 164. Os cervejeiros não foram esquecidos e sete estilos da artesanal mineira Capa Preta estão presentes no cardápio (de R\$ 28 a R\$ 40), além da versão chopp (R\$ 16). Também tem chopp Heineken e long neck a R\$ 9.

Toda semana tem novas sugestões de pratos e petiscos. Comida de primeira, ambiente descolado e garçons animados. Ótima pedida para comemorações, principalmente no espaço ao ar livre, onde fica a jabuticabeira: uma parte mais reservada do restaurante onde cabem até 40 pessoas.



### TRINEE COM LEONARDO PAIXÃO

O chef do Glouton acaba de lançar a Academia de Voo, um programa de aprendizado em gastronomia com duração de 6 meses para investir no treinamento de mão de obra especializada em cozinha, mas com uma visão crítica e técnica de todo o processo. Nele, além de aprender como um estagiário normal os diversos afazeres da cozinha desde os preparos mais básicos até os avançados, cozinha de produção, cozinha de finalização, confeitaria, charcutaria e padaria, o estudante ainda tem aulas teóricas com os chefs do grupo e com alguns outros chefs de fora e professores convidados. Inclui excursões à indústria de pescados, viagem à fazenda de orgânicos, aula com degustação de vinhos, degustação de cervejas artesanais, aula de coquetelaria básica com degustação e aula e degustação de compreensão de queijos artesanais. O treinamento é gratuito com chances de ser contratado. Inscreva-se no site glouton.

com.br/academia e torça para ser um dos 8 escolhidos para a primeira turma, que se inicia no dia 6 de março.

### NOVIDADES NO MOCCA COFFEE DO BELVEDERE

Aos sábados, das 9h às 13h, é servido um brunch no Mocca Coffee do Belvedere com opções que variam de R\$ 21 a R\$ 27 e incluem ovos mexidos, croissant, pão de queijo, salada de frutas, waffles, dentre outras delícias. Quem cuida da cozinha agora é a chef Gabi Campanha, que morou 20 anos em Londres e trouxe seus conhecimentos para serem aplicados aos ingredientes brasileiros, principalmente em compotas e conservas. Está fazendo para levar para casa também o limoncello, além dos bolos e quitutes do Mocca Belvedere. Em breve apresentará seus dotes em um menu de 3 tempos para jantares que serão realizados mensalmente na casa.



FOTOS ARQUIVO PESSOAL

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

### Detalhes

Horários: terça a sexta, das 18h à 0h. Sábado, das 12h à 0h. Domingo, das 12h às 17h.  
 Capacidade: 90 lugares  
 Inaugurado em novembro de 2017  
 Taxa de rolha: R\$ 30  
 Carta de vinhos: 18 rótulos

**Onde**  
 Chef Caetano Sobrinho  
 Especialidade: comida brasileira  
 Endereço: Rua Outono, 314 - Sion - Telefone: (31) 2528-2244



# PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

**parrilla ponteira**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - st 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para dois pratos. O prato promocional será de valor igual ou menor que o primeiro, com 50% de desconto. Exclui Caê de Cardem, Prato Rê e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.