

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Menus enxutos para jantar em Lourdes

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Restaurantes do sofisticado bairro de Lourdes apostam em menus especiais no jantar, com poucas opções, a um preço fixo e atrativo. São sugestões de entrada, prato principal e sobremesa com ótimo custo-benefício.

No Gomide, o menu de R\$69 é válido de terça a quinta-feira e ainda oferece rolha free para você apreciar aquele vinho especial que guarda em casa. Recentemente experimentei o filé de saint peter e legumes envolvidos em um molho de ervas e limão saborosíssimo, um prato leve e elegante. Para quem quer manter a dieta, o ideal é pedir como entrada a salada de folhas realmente frescas, burrata e tomates de entrada. Quando o tartare de atum está em falta, o carpaccio de boi assume seu lugar. Outra opção de prato principal é o medalhão de filé mignon com risoto repleto de cogumelos — são muitos! Também tem iscas de filé mignon com nhoque ao pomodoro e basilico. Fecha com chave de ouro o corneto de mascarpone com coulis de frutas do bosque e sorvete da Alessa Gelato, uma sobremesa clássica e fácil de agradar a todos. Quem me pede dicas de restaurantes requintados, sem erro, já sabe que o Gomide está sempre entre os que eu indico e frequento há anos. O cardápio é o mesmo desde que abriu e a excelência nos pratos se mantém. O ambiente tranquilo, luz de velas, clima romântico. Perfeito para uma noite a dois.

O Nonna Carmela também faz um menu ao preço de R\$69 no jantar de terça a sábado com três opções de entrada, três pratos principais e duas sobremesas. Engloba in-

gredientes refinados como cordeiro e polvo. O carrê de cordeiro acompanha um talharim trifolati. Na caldeirada de frutos do mar vai camarão, lula, polvo, mexilhão, dourado e um molho levemente apimentado à parte. Não hesitei em comer de colher no tacho e me dei bem. De entrada não teve economia nos cogumelos que foram recheio da abobrinha, e o tentáculo de polvo com purê de batata também foi bem generoso. Na sobremesa, um trio degustação com mini- porções de tiramisú, brownie e três leites. Mas a opção que mais atraiu meu paladar foi a pannacotta com coulis de maracujá e morango: dos doces sem doce que eu adoro! O ambiente do Nonna é tranquilo, com música italiana ao fundo.

Já o Maurizio Gallo aposta em um menu mais simples por R\$49,90 (de terça a quinta) e outro mais aprimorado por R\$89 (todos os dias). Na versão mais em conta, a entrada é uma salada mista ou bruchetta de tomates e os pratos principais são massas da casa acompanhadas de lagarto recheado ao vinho tinto, costelinha suína, almôndega ou frango, por exemplo. Camarões e filé mignon já são ingredientes mais nobres que aparecem no menu de R\$89, o que também não deixa de ser um bom preço. As entradas são mais aprimoradas com bruschettas de pesto de manjerição e de tomate seco, salaminho italiano e fatias de queijo parmesão. Além do salame de chocolate com sorvete de creme do menu de R\$49, entra o tiramisú ou a pannacota com calda de morango como opções do menu de R\$89.



Onde
Gomide
 Rua Tomás Gonzaga, 189 -
 (31) 3292-4928
 restaurantesgomide.com.br

Onde
Nonna Carmela
 Rua Antônio de Albuquerque,
 1.607 - (31) 3243-6754
 nonnacarmela.com.br

Onde
Maurizio Gallo
 Rua dos Aimorés, 2.305 - (31)
 2514-3020
 restaurantemauriziogallo.com.br



50 ANOS DO HAUS MÜNCHEN COM MENU A R\$ 50

Em comemoração ao cinquentenário do restaurante alemão mais tradicional de BH, serão realizadas diversas ações temáticas com o número 50. Para fevereiro, será oferecido um menu que inclui entrada, prato principal e sobremesa no valor de R\$ 50. Os clientes escolhem entre as opções de entradas: linguiça bavaria de fabricação caseira com repolho roxo e farofa crocante; salsichão pinguim imperador de fabricação caseira, com chucrute; e salada de alface americana, bacon, tomatinhos e chantilly de mostarda. Para os pratos principais, as opções são: Kassler (bisteca suína defumada) com molho de mostarda e salada de batata e Schnitzel (bife de vitela empanada) com batatas gratinadas. Finalizando

o menu, as sobremesas são a torta alemã (à base de chocolate, creme de baunilha e biscoito) e compota de maçã com sorvete e caramelo. Rua Juiz de Fora, 1.257, Santo Agostinho. Tel.: (31) 3291-6900.

PRATO DA BOA LEMBRANÇA 2018 DO PATUSCADA

O Patuscada acaba de lançar o seu prato da boa lembrança deste ano. Dessa vez, a casa investiu em um peixe amazônico, o pirarucu, que foi feito em crosta de panko e bacon com molho de moqueca ao leite de coco acompanhado de arroz com lentilhas e fitas de coco. Será vendido a R\$ 92 e a cerâmica vem junto para aumentar a coleção. Eu já garanto a minha! Av. Bernardo Monteiro, 1.548 - Funcionários. Tel.: (31) 3213-9296.

**PRO
MO
ÇÃO** **50%**
**DE DESCONTO
NO SEGUNDO PRATO**

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

Promção válida de segunda a domingo a partir das 17h para dois pratos. O prato promocional será de valor igual ou inferior que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carrê de Cordeiro, Prato Rife e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.