

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Mercado da Boca

Inaugura ao público neste final de semana um mercado gastronômico composto de chefs renomados, produtos de qualidade, drinks, vinhos e uma grande diversidade de comes de primeira. O Mercado da Boca localiza-se no Jardim Canadá e promete agitar o cenário da gastronomia mineira.

Logo na entrada avista-se o estande do chef Ivo Faria. Experimente a costela miolada gelaçada com molho de goiaba (R\$ 32), que faz parte do cardápio inteiramente composto por carne de porco. Tem também sanduíche de linguiça com salada de jiló e queijo Minas (R\$ 16), croquete de porquinho com geleia de pimenta (R\$ 28) e barriga de porco com mandioca cremosa (R\$ 32). Os pratos principais custarão R\$ 39, uma grande variedade de porco que inclui bochecha, papada, costela, cassoulet e pé de porco.

Flávio Trombino entra com "BR-3" servindo comida de beira de estrada com excelência. Porções a R\$ 20 como pão de queijo com pernil, fígado acebolado, pastel de angu de queijo e de carne e bolinho de mandioca estão presentes. O "Vira-lata metido a besta" (R\$ 25) é uma versão de pão com linguiça acrescido de cebola roxa caramelizada na rapadura e vinagre de jabuticaba, rúcula e mostarda. O torresmo de barriga sai a R\$ 28 e a tábua de queijos mineiros a R\$ 55. Como o prato principal, o arroz preguento (R\$ 36) feito com coxas e sobre coxas de frango e quiabo, já foi até prato da boa lembrança do Xapuri e eu recomendo. O leitão desossado (R\$ 59) é também um prato individual. Vem com 300g de leitão confitado e finalizado na brasa. Os tradicionais doces mineiros do Xapuri também estão por lá.

Três empreendimentos no mercado têm respaldo do chef Felipe Rameh. No espaço Alma Chef os preços começam de R\$ 25 com a tulipinha de frango com mostarda e mel e a salada árabe Fatouche. Outros petiscos são o fish and chips com raízes brasileiras (R\$ 30), a coxinha de rabada (R\$ 28) e o steak tartare (R\$ 34). O meze a R\$ 26 é composto por babaganoush, homus, colhada seca e pão árabe. O Beirut Dog Style (R\$ 30) é montado no pão de cacau com linguiça de cordeiro, boursin, dedodo de moça, coentro e hortelã. O prato principal desta semana será a paleta de cordeiro com arroz basmati, frutos secos, castanhas e especiarias (R\$ 60) e para a sobremesa o dadinho de chuva com doce de leite sai a R\$ 10. Já para o espaço Green Up, Rameh elaborou pratos bem leves como o ceviche de coco fresco e o minímiho Ilma Corrêa, ambos a R\$ 15. O edamame na versão mineira vai ser de quiabo (R\$ 13). Já provei o fish sandwich (R\$ 25), feito

com tilápia, tártaro caseiro, alface romana e pickles, muito bom por sinal. E tem mais: curry de camarão e steak grelhado com legumes a R\$ 35, bom preço para não sair da dieta. O terceiro projeto é uma parceria com o café Orfeu, do sul de Minas.

Famoso por seus arrozes, o chef Fred Trindade apresenta quatro versões para o Mercado da Boca. Por R\$ 56 é possível saborear o arroz de polvo e camarão, o de bacalhau ou o de pato a moda Solar dos Presuntos. Mais em conta e não menos saboroso é o de porco (R\$ 36). Pedida certa é o pastelzinho de gyoza frito recheado de pé de porco e galinha caipira (R\$ 25), sou fã! Novidade na área é o crocantiíssimo torresminho de orelha de porco (R\$ 25). A coxinha de rabada é um clássico do Trindade desde 2011 (R\$ 29), assim como o dadinho de tapioca com queijo canastra artesanal (R\$ 29).

Mix de gastronomia boliviana, chilena e mineira é a proposta do Clandestino. Em porções individuais bem servidas, o chef Jaime Solares apresenta delícias como ceviche (R\$ 22), empanada chilena (R\$ 16), capeletti in brodo de pé de porco (R\$ 18) e chicharron (R\$ 18), que é parecido com um torresmo. Da estufa quente vão sair porções a R\$ 22 de língua, pé de porco, bolinho de feijão, almôndega e linguiça. Da fria sai jiló e o inusitado queijo de porco a R\$ 16. Nas estufas tem novidade toda semana.

Em parceria com a Fazenda Alegria, o chef Gael Paim está fazendo hambúrgueres com nada mais nada menos que carne de wagyu, o boi mais nobre do mundo. São dois tamanhos: 140g e 180g. A versão mais simples, somente com molho, sai a R\$ 25/R\$ 29. O sanduíche que leva o nome do estande, W Bacon, também vem com queijo e custa R\$ 28/R\$ 32. Com bacon ou com salada vai para R\$ 33/R\$ 37 e ainda tem uma versão especial com picanha, cheddar inglês, cebola caramelizada e molho (R\$ 39/R\$ 43). Extremamente suculento e saboroso, foi destaque na noite de inauguração.

Tem até chef premiado com estrela Michelin no Mercado da Boca. Emmanuel Ruz trouxe receitas diretamente da França para a nossa alegria. No menu: patê de porco e pato com baguete francesa (R\$ 33), salmão defumado, creme azedo e fatias de pão tostado (R\$ 46), quiche Lorraine (R\$ 36), salada de azeitona, cebola, pepino e ovo (R\$ 40), mil folhas de peixe (R\$ 56), bouillabaisse (R\$ 65), frango poche, molho supremo e arroz (R\$ 54) e boeuf bourguignon (R\$ 49).

O Rullus, dos mais renomados buffet de BH, me encanta com a beleza e sabor dos pratos. Provei a uma pele de mandioca com camarão picante, salsa de abacate e emulsão de

pimentões R\$ 35, bem elegante. O menu está repleto de frutos do mar: lula ouriçada (R\$ 25), mexilhões com sua concha crocante (R\$ 30), polvo com limão siciliano e pupunha confitada (R\$ 55), cavaquinha com lunete de mozzarella de búfala (R\$ 55) e camarões com arroz sorracat (R\$ 55), dentre outros. Para adoçar, torta de limão invertido (R\$ 10) e loucuras de chocolate (R\$ 15).

Mais frutos do mar você encontra no espeço do chef Rodrigo Zarife. Comi do filé de tilápia crocante com chantilly de limão e wasabi (R\$ 35) e aprovei. Imagina a dose dupla de pastel de lagosta a R\$ 24 ou de camarão a R\$ 20, feitos por esse especialista. Além do mar ele também é da terra com costela de boi prensada (R\$ 42) e costelinha suína assada R\$ 34.

O Patuscada participa com o bacalhau nunca chega (R\$ 35), nhoque trufado com isca de filet (R\$ 30), torresmo de barriga com banana da terra (R\$ 18), mexidão mineiro (R\$ 25), feijoada (R\$ 25) e risoto de aspargos com linguiça vegetal (R\$ 30) - prato vegetariano.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



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

Detalhes

Av. Toronto, 156 - Jardim Canadá - Nova Lima
Horários: quinta, das 17h às 0h / sexta e sábado, das 12h às 0h / domingo, das 12h às 20h
Capacidade: 1.500 pessoas
Estacionamento para 400 carros

Também marcam presença por lá o português Cristóvão Laruça, as carnes do La Macelleria, as pizzas da Prima Napoletana, os pokes do Samba Fresh, a picância da Morada Mexicana, os pães da Marche du Pain, os gelatos da Mi Garba, Oh My Churros e os quitutes da Boca do Forno.

Para harmonizar com tudo isso escolha entre os 68 rótulos de vinho da adega "Garrafeira" justos, quase de importadora. Quem é amante de gin vai delirar com o bar de gin no meio do salão. São 19 receitas de drinks a base de 22 marcas de gin iniciando com o Ivy a R\$ 20 até o Monkey 47 a R\$ 60. Gostei tanto da mistura que leva capim limão quanto da que é feita com refrigerante de gengibre e espuma de tangerina. Os cervejeiros contam com a Wäls para acompanhar os petiscos.

É certo que vai ser um sucesso, já que oferece essa enorme variedade de comes e bebes. E tem espaço kids, um ótimo passeio para a família. Aquele seu amigo de fora vai adorar conhecer num só espaço muito do que Minas pode oferecer. Imperdível!