



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

L'amour Bistrot Cabaret

Gastronomia de alto nível, atendimento atencioso ao som de músicas de qualidade. Esse é o L'amour Bistrot Cabaret, inaugurado há poucos meses na região do Vila da Serra. Aos sábados quem marca presença é o jazz da voz potente de Chon Tai, que faz o ambiente ficar animado e elegante. O salão interno é charmosamente decorado em vermelho. Há também uma varanda na entrada com ombrelones e muito verde.

Os pratos do chef e proprietário Mateus Gontijo mostram técnicas aprendidas na escola francesa Le Cordon Bleu executadas com primor no L'Amour. O pato se faz muito presente no cardápio e fui muito feliz em provar uma de suas versões sugerida no menu do dia. O magret ao melão (R\$ 89) estava muito macio, no ponto corretíssimo, mostrando o vermelho suculento da carne. Acompanhou finas lâminas de batatas entremeadas com um molho cítrico de tangerina delicioso. Não hesitei em pedir mais um pouco da espuma de salsão que achei embaixo do pato. O pato também pode ser apreciado na entrada em forma de ragout sobre cinco bolinhos de madioca ao murro com sauce de pimenta biquinho (R\$ 37), que experimentei e fiquei querendo mais recheio. Mais uma vez o pato aparece no arroz de caça ao lado do coelho e cordeiro (R\$ 81). Daqueles arrozes bem temperados e molhados, cheios de sabores. Essa noite meus olhos estavam mesmo voltados para o pato e outro prato me interessou: pato no tucupi com tomates confit, arroz ao jambú e farofa Paraense (R\$ 87). Na próxima oportunidade será o meu pedido, já que constatei que o chef é bom de pato!

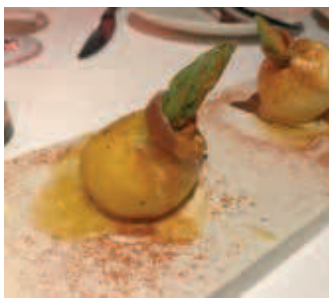
Outra entrada que provei foi o bolinho de aipim recheado com queijo brie, aspargos,

geleia de damasco e sauce holandaise (R\$ 35). Muito bom e leve, já que não é fritura. Fiquei curiosa com a entrada que leva polvo, abóbora, cebola roxa e páprica defumada (R\$ 39). Mais opções são os minis french burgers com maionese trufada e até uma versão vegetariana de hambúrguer de grão de bico e quinoa, ambos a R\$ 39.

Em relação aos pratos principais, são em torno de quinze opções de mar e terra. Do mar são três versões de camarão: moquequilha com arroz de coco (R\$ 89); ao curry caseiro com arroz de jasmim (R\$ 91) e VG a provençal com duo de mousseline de abóbora com gengibre e batata doce roxa e aspargos (R\$ 120). Ainda do mar tem bacalhau (R\$ 97), mil folhas de atum (R\$ 79) e uma enorme lagosta que passou ao meu lado com spaghetti negro (R\$ 139), como sugestão da semana. Da terra tem carrê de cordeiro (R\$ 91), entrecote Black Angus (R\$ 97), filé ao poivre (R\$ 79) e costelinha (R\$ 75).

De sobremesa garfei o brigadeiro de chocolate com avelã e praliné de castanhas, que me ganhou pelo toque de flor de sal e da páprica presente no molho que decorava o prato. E que pratos mais lindos, quanto capricho! Fiquei tentada também em pedir o corneto de marcarpone com calda de frutas vermelhas (R\$ 33). Não poderiam faltar receitas de influência francesa como o profiteroles (R\$ 31) e o crème brûlée (R\$ 29), que no L'amour vem com escondidinho de frutas vermelhas.

Saí de casa num sábado às 23h para jantar e tive uma experiência maravilhosa. Encontrei a casa movimentada em sua capacidade máxima e ainda assim com atendimento ágil e cortês. Parabéns à equipe do L'Amour. Ah, e chegue cedo, pois o cabaré lota.



CHILEAN PREMIUM WINE

Em um evento promovido na Associação Brasileira de Sommeliers, tive a honra de degustar oito vinhos chilenos entre R\$ 200 e R\$ 800, bastante expressivos e com características próprias, de diferentes regiões vinícolas do Chile. O grande destaque da degustação foi o Von Siebenthal Toknar 2007 com apenas 5.100 garrafas produzidas, eleito o melhor Petit Verdot do mundo segundo o papa do vinho, Robert Parker, na safra de 2006. São rótulos pertencentes ao portfólio do prejeito Chilean Premium Wine - Tasting Tour promovido por Alex Ordenes, único sul-americano titulado Sommelier Conseil pela Université Du Vin, em Suze la Rousse, na França. A experiência irá se repetir mais vezes em BH pelo investimento de R\$ 130. Inscrições: (31) 2555-8938 / (31) 9934-8266. Acompanhe as novidades pelo instagram @winechefbh.

NICOLAU BAR DA ESQUINA

No dia 28, inaugura ao público o Nicolau Bar da Esquina, do chef Leonardo Paixão. O menu já está pronto e os números são: 17 petiscos, 5 sanduíches e 4 sobremesas com preços em torno de R\$ 20 e R\$ 30. Os 9 pratos principais não passam de R\$ 50. Todos inéditos e bem diferentes do Glouton, seu restaurante de alta gastronomia contemporânea. No Nicolau, o talento do chef será apresentado com a mesma técnica, capricho e sabor, mas em clima de bar: mesas sem toalhas, prato esmaltado e copo lagoinha. É claro que também vai ter rabada, quiabo, jiló, torresmo, costelinha de porco, linguça da casa e muito queijo mineiro, ingredientes comuns, sim, mas apresentados de forma autoral e surpreendente. Terá cerveja Serramalte em casco de 600 ml e a Wäls criou um rótulo especialmente para o Nicolau: uma cerveja puro malte do estilo Belgian Pale Ale com aromas do cítrico ao floral. E mais novidades podem surgir até lá.



FOTOS AROUJO PESSOAL

Na web Quersabermais?
facebook.com/pg/Lamour-Bistrot-Cabaret
 Instagram: @lamour_bistrot_cabaret

Detalhes

Horários: terça a quinta, das 19h à 0h15. Sexta a domingo, das 19h às 2h15
 Capacidade: 90 lugares
 Manobrista: R\$ 20
 Inaugurado em 20 de outubro de 2017
 Rolha R\$ 70
 Carta de vinhos 160 rótulos

Onde
 ChefMateus

Gontijo
 Especialidade: cozinha contemporânea
 Endereço: Alameda Oscar Niemeyer, 600, — Vale do Sereno, Nova Lima
 Telefone: (31) 98330-6175

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla pontena
 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 Carrê de Cordeiro, Prato Rife e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.