



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Nicolau Bar da Esquina

Ter um bar sempre foi o grande sonho de Leonardo Paixão. E não é qualquer bar. O Nicolau Bar da Esquina foi minuciosamente estudado, desde a decoração até cada item do menu. Resultou em um cardápio completamente inédito e diferente do que é servido no Glouton, restaurante de alta gastronomia contemporânea do chef Paixão. No Nicolau, o talento do chef é apresentado com a mesma técnica, capricho e sabor, mas em clima de bar: mesas sem toalhas, prato esmaltado e copo lagoinha. Inaugurou esta semana e já está causando reboliço entre os comensais.

A decoração segue o estilo industrial com peças vintage, como luminárias de palco do Palácio das Artes e uma geladeira de madeira dos anos 1950. Prateleiras com conservas e utensílios de cozinha pendurados decoram e remetem a um clima de armazém. A mesa comunitária fica bem no meio do salão, com banquetas altas e vista privilegiada para a cozinha, que é totalmente aberta. Janelas grandes de vidro mostram o movimento e ampliam o ambiente.

Degustei todo o cardápio de petiscos e já tenho os meus favoritos: croquete de rabada (R\$ 23), sanduiche de pastrami de língua (R\$ 27), torrada de tartare de carne curada (R\$ 21) e sablé com queijo de cabra e abobrinha (R\$ 18). Rabada é uma das comidas mais saborosas que existe, na minha opinião, imagina bem frita. Nessa versão de croquete, o vinagrete de gengibre e funcho (erva fortemente aromática) deixou a rabada ainda mais especial. Língua de boi também é outra comida que me apetece bastante e o chef Léo Paixão criou um pastrami dessa iguaria. O pastrami de língua é feito na casa e vem no pão de centeio junto com uma salada vermelha de repolho roxo, beterraba, cenoura, maçã verde e mostarda (R\$ 27). Que combinação fantástica!

Outro petisco que me emocionou foi o tartare de carne curada servida na torrada com cebola roxa, purê de limão verde e pasta de amendoim torrado (R\$ 21). A linguíça é feita

na casa, com papada de porco, assada no carvão e pode ser apreciada com molho cremoso de tucupi (R\$ 23) ou no pão de sal (R\$ 21).

Para os vegetarianos indico a combinação de queijo de cabra fresco com abobrinha preservada, temperados com salsa de ervas mineiras e alho crocante sobre um sablé (tipo um biscoito) com flor de sal (R\$ 18). O quiabo curado é levemente empanado e vem aberto em formato de polvo (R\$ 18). Pode ser feito sem o pó de bacon e camarão para os veggies. Já viu tempurá de purê? No Nicolau tem um de batata doce com emulsão picante de acelga fermentada e páprica (R\$ 18). Bem legal!

Ao todo são 14 petiscos e 5 sanduiches com preços de R\$ 18 a R\$ 27. Pratos principais também estão presentes com preço máximo de R\$ 47. Tilápia, bacalhau, mexido de pato, macarronada de frango, costelinha de porco, leitão, ancho - tem de tudo para agradar a todos. As sobremesas são simples e diretas e custam R\$ 16: torta de brigadeiro com café, torta de limão, cheesecake de doce de leite e strudel de goiabada.

A carta de drinks autorais a R\$ 19 foi feita pelo Zinho, do Glouton, e teve palpites nos nomes por parte de Léo Paixão. Provei os dois feitos à base de gim, a bebida do momento: "Ginacreditável", que leva gengibre, e o "Me Joga na Parede", com muita fruta - suco natural de limão, abacaxi e laranja, licor de pêssego, Amaretto e Grenadine. Outros dois drinks de cada destilado compõem o cardápio: vodka Wyborowa, rum mineiro e cachaça envelhecida em amburana e em bálsamo.

A Wäls criou um rótulo especialmente para o Nicolau: cerveja puro malte do estilo Belgian Pale Ale com aromas do cítrico ao floral. Tem até cerveja Serramalte em casco de 600 ml (R\$ 10), além de 32 rótulos de vinho variando de R\$ 55 a R\$ 143.

O sistema de comanda individual que está sendo implantado é inovador. O cliente vai poder fazer os pedidos e pagar pelo próprio celular. Voa, Nicolau!



BAIXO LOURDES

O espetinho Butchery, na Rua São Paulo com Gonçalves Dias, cedeu lugar ao Baixo Lourdes, um gastrobar chefiado também por Gael Paim com um conceito totalmente diferente do que era: agora com petiscos mais elaborados e drinks assinados pelo expert Filipe Brasil e executados por Charles "Cabeça". Feita na brasa, a maminha de Wagyu (R\$ 60) acompanha legumes assados, batatinhas chips e uma salsa criolla com cebola e pimenta biquinho que eu babei só de lembrar. Sem falar no tartare de banana que vem ao lado da pocheteinha do Gael, aquela barriga de porco desidratada na cachaça (R\$ 30). Para início de conversa, não deixe de pedir o bolinho de feijoadinha recheado de couve e linguíça artesanal com 8 unidades a R\$ 27: um capricho o vinagrete cortadinho embaixo e um pedacinho de laranja em cima. Por esse mesmo preço também sai um pastelzinho de angu recheado de queijo ou de carne. Para curtir algo mais leve, vai muito bem a burrata com pesto de hortelã e tomates confitados (R\$ 35) e o steak tartare de Wagyu e gema mole a 60 graus (R\$ 28). Rua Gonçalves Dias, 1.922.

AZEITE MINEIRO BORRIELLO 2018

O Borriello 2018 é um azeite extraído em fevereiro deste ano, com aromas verdes e ligeiramente herbáceos - típicos de azeites frescos, do início da colheita. Notas de frutas maduras como banana, maçã, tomate e toques de flores de camomila e do campo e mel compõem sua riqueza aromática, descrita pelos azeitólogos Ana Beloto e Marcelo Scofano. Feito com duas variedades de azeitonas, Grappollo 541, de origem italiana, e Arbequina, de origem espanhola, ambas são cultivadas no Contrafortes da Serra da Mantiqueira, na cidade de Andradás, no sul de Minas Gerais. Essa preciosidade você encontra na feirinha Aproxima, neste sábado, dia 7, a partir das 10h, no entorno do Museu Abílio Barreto - ruas Bernardo Mascarenhas e Josafá Belo, no bairro Cidade Jardim. A azeitóloga Ana Beloto estará lá com a palestra "Como escolher um bom azeite", além do espaço Azeite com degustação de frutas azeitadas e lançamento do azeite a granel. A feira estará recheada de azeites mineiros. Ótima oportunidade para encontrar produtores exclusivos e sentir esse frescor de um azeite novo com terroir de nossas terras!

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Chef Leonardo Paixão
 Especialidade: gastrobar mineiro
 Endereço: Rua Pouso Alegre, 2.217 - Horto
 Instagram: @nicolaubardaesquina
 Horários: de terça a sexta, das 18h à 0h; sábado, das 12h à 0h, e domingo, das 12h às 18h.
 Capacidade: 150 lugares
 Inaugurado em abril de 2018
 Carta de vinhos: 32 rótulos



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



parrilla
ponteña
 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 pedido, com 50% de desconto. Exclui: Carré de Cordeiro, Prato Rife e Bacalhau. Prato Individual. Foto: monumento gastrômetro.