

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Caravela Restaurante Português

FOTO DIVULGAÇÃO/DEGUSTATIVIDADE

A alta gastronomia portuguesa chegou há quatro anos em BH pelas mãos do chef Cristóvão Laruça, nascido na Costa da Caparica, pertinho de Lisboa. Laruça trouxe a essência de vários cantos de Portugal para o restaurante Caravela e nos mostra que comida portuguesa vai muito além do bacalhau. A experiência é fiel, desde o atendimento cortês do maître Antônio Manuel com sotaque português até nos 115 rótulos da carta de vinhos 100% portuguesa, garimpados pelo próprio chef mais em mais de dez importadoras. Já bem estabelecido no Museu Abílio Barreto desde o ano passado, agora é hora de trazer novidades para o cardápio.

Para iniciar a noite, o tinto Quinta de Cabriz da região do Dão foi o escolhido, já que tem um ótimo custo-benefício (R\$82) e ficou em 46º colocado na lista dos TOP100 pela Wine Spectator em 2016. Salada de bacalhau com pururuca de goiaba (R\$ 28) e escabeche de pato (R\$ 24) são entradas novas certeiras. Favas de coentradas (R\$ 15) já fazem parte do menu e também são imperdíveis, muito bem azeitadas com Herdade do Esporão, que é o azeite utilizado em todos os preparos do restaurante. Um azeite de qualidade faz muita diferença, principalmente para finalização dos

pratos. O carpaccio de polvo (R\$ 30) vem com emulsão de batata defumada e molho de avelãs. Os tentáculos são de polvo português de 6kg, maiores que os nacionais e a técnica de ultracongelamento utilizada pelo chef impede a formação de cristais de gelo e assim o polvo não perde sabor. As bochechas de porco (R\$ 28) são defumadas em fumeiro artesanal e servidas com cogumelos e tomates confitados. Interessante é que o chamado "peixinho da horta" em Lisboa é uma tempurá de vagem e vem acompanhado de uma emulsão de limão (R\$ 23). O filé pica-pau (R\$ 32) é um petisco que ocupa lugar de destaque nas cervejarias de Lisboa, feito de filé mignon na manteiga com redução de vinho branco, uma entrada que já fazia parte do menu e que provei na minha primeira visita ao Caravela.

O tradicional bacalhau à Lagareiro (R\$ 79) é o prato português mais famoso, e claro que não falta no Caravela, composto de uma suculenta posta do lombo de bacalhau ao forno, acompanhado de batatinhas a murro, cebola caramelizada e vinagrete de salsinha com farofa de azeitona. Em se tratando de novidades, as postas de bacalhau confitado acompanham agora um creme cheio de sabor da própria caldeirada de bacalhau (R\$

85). Azeitonas em formato de pururuca decoram e agregam sabor ao prato, que será apresentado na Festa Portuguesa deste sábado, dia 16. A bochecha de touro é cozida lentamente e desmancha no garfo, guarnecida de migas alentejanas e purê de maçã (R\$ 70). Na minha primeira ida ao Caravela, provei bochecha também, mas de porco (R\$ 68), muito apreciada no Alentejo, um prato vencedor do concurso melhor prato da Festa Portuguesa de BH em 2016.

Tradicional em Portugal como o nosso brigadeiro é a baba de camelo, um doce feito com leite condensado fervido com cumble de café para dar uma deliciosa crocância. Costuma ser sobremesa do menu executivo, que sai a R\$ 40 ou R\$ 45, dependendo da escolha do prato principal. Para finalizar, não deixe de provar licores típicos, a ginginha e amendoeirinha, de amêndoa amarga, que foi o meu preferido. Acompanhe a comilança com a "Água das Pedras" (R\$ 28, 750 ml), naturalmente gasosa e bicarbonatada, faz muito bem para digestão. Em agosto, o chef Cristóvão Laruça vai inaugurar o "Capitão Leitão", um restaurante com menu degustação suíno. A cozinha aberta vai mostrar a produção de embutidos defumados na casa. Já estou ansiosa.



Detalhes

Chef Cristóvão Laruça
Especialidade cozinha portuguesa
Horários: almoço de terça a quinta, das 11h30 às 14h; sexta, das 11h30 às 16h; sábado e domingo, das 12h às 16h30/
jantar de quarta a sábado, das 19h às 0h.
Capacidade: 52 pessoas
Inaugurado em novembro 2014, inicialmente em Casa Branca, Taxa de Rolha: R\$ 40
Carta de vinhos 115 rótulos

Na web Quersabermais?
restaurantecaravela.com.br
facebook.com/caravelabh
Instagram @caravelarestaurantportugues

Onde
Restaurante Caravela
Endereço: Av. Prudente de
Morais, 202 – Cidade Jardim
Telefone: (31) 2531-3101/99585-5804



FESTA PORTUGUESA

A Câmara Portuguesa de MG promove a 8ª edição da Festa Portuguesa, neste sábado, dia 16, no entorno do Museu Histórico Abílio Barreto. Do lado da gastronomia, estão os restaurantes: Caravela, Tugas, Taberna Baltazar, Thiago Lima & Renato Lobato, Armazém Medeiros, Verde Gaio, Restaurante do Porto e o Paladino, convidado do ano, que apresenta pratos com fusão das culinárias mineira e portuguesa. Também estão confirmadas quatro docerias: Doceria Baltazar, Doces de Portugal, Sorvete Artesanal Alento e Casa di Maria. Entrada gratuita (doação opcional de agasalho, alimento não perecível, livro e material escolar).

LÉO PAIXÃO E MASSIMO BATTAGLINI NA MODERNOS E ETERNOS

Os renomados chefs Léio Paixão (Glutton/Nicolau Bar da Esquina) e Massimo Battaglini (Club do Chef) vão participar da 3ª edição da "Mostra Modernos e Eternos", Feira Boutique de Decoração que apresenta projetos de arquitetura

e interiores. O cardápio, que será servido até o dia 24 de junho, inclui fingerfoods, pratos principais e sobremesas. Paixão e Battaglini também vão assinar a curadoria e gestão das aulas (R\$ 180 com entrada para a mostra incluída) no Espaço Gourmet, que serão ministradas por chefs de peso. Vendas no Sympla, Rua Sebastião Dayrell de Lima, 80 – Mangabeiras (antigo Clube dos Caçadores).

COPA DO MUNDO NO MERCADO DA BOCA

O Mercado Da Boca promoverá o movimento Boca do Brasil durante a Copa com uma superestrutura para transmissão de todos os jogos da nossa seleção em programação especial. O ingresso é gratuito, mas deve ser retirado no site Sympla e apresentado com 1kg de alimento não perecível. Após os jogos, o Mercado Da Boca ficará aberto para todo o público. Horários: dia 17, domingo, das 11h às 22h; dia 22, sexta, das 8h às 0h; dia 27, quarta, das 12h às 22h. Av. Toronto, 156 – Jardim Canadá. Informações: mercadodaboca.com.br.

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla ponteira
o autêntico sabor da carne
BH Shopping - Loja NL 47 - 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. Exceção: Carrê de Costado, Perna de Búfalo e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.