

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Birosca S2

Brigada de cozinha feminista: esse é o lema da Birosca S2, onde as mulheres são as protagonistas das panelas sob comando da talentosa chef Bruna Martins. Sua experiência vem de uma viagem estilo mochilão que fez pela França para pesquisar comidas e criar conceitos, além de estagiar no Vecchio Sogno e no Taste Vin, dois restaurantes requintados que fazem sucesso há mais de 20 anos em BH. Bruna, a mocinha de apenas 28 anos de idade, esbanja criatividade e elabora receitas e combinações inovadoras desde 2013. Busca sempre por ingredientes da estação e valoriza de pequenos produtores nas suas criações.

As noites são animadas por pianistas ao vivo. E são animadas mesmo, não pense que é ambiente de piano bar silencioso, pelo contrário. O clima no Birosca é bem descontraído, ao som de jazz, choro e samba, e combina com os vários objetos de decoração espalhados pelo salão, garimpados em viagens e que compõem o acervo de família. A varanda é bastante agradável, mas uma voltinha pelo salão para apreciar a decoração é imperdível.

A diversão continua na carta de coquetéis autorais com nomes sugestivos. Inicie os trabalhos pelo "Drink de Adulto", que leva gin, pepino e salsa. Adorei. O mais inusitado é o "Match no Tinder", feito com cachaca de jambu, aquela planta que causa fofuragem na língua, e ainda é incrementado com pimenta do reino e dedo de moça. Ambos R\$ 26.

Na primeira visita me esbaldei nas en-

tradas. Gosto muito de opções que servem vários sabores num só prato e escolhi uma entrada composta de três delícias. Intitulada "Senta que lá vem história", a entrada queridinha da chef é composta por bolinhos de arroz recheados com queijo Minas; polentina com ragu de linguça e couve e rolinho primavera mineiro com carne, queijo e mel (R\$ 52). Uma novidade nesse sentido é o guioza de miúdos com jiló, jiló frito com baganoush e mousse de fígado de galinha (R\$ 46). Já quem prefere uma coisa só passa bem com o pernil de porco prensado com barbecue de goiabada e creme de inhame e farofinha da casa (R\$ 46) ou com o espetinho de camarão, banana da terra, dadinho de tapioca e molho de moqueca (R\$ 49). São entradas que funcionam como petiscos e dá para passar a noite toda descobrindo sabores e talentos da chef.

Especialmente para os vegetarianos, há o falafel de feijão preto, cogumelos picantes, guacamole e nachos (R\$ 46) de entrada e o talharim de pupunha com cogumelos que pode vir com azeite trufado (R\$ 54) como prato principal.

Como o cardápio é sazonal, há pratos que vão e voltam e outros que não podem sair do menu. É o caso do cupim de panela ao molho de vinho, purê de três batatas (doce, inglesa e asterix) e farofa da casa a R\$ 72 para duas pessoas, mas que também é feito em versão individual. Como é o mais pedido,



vai continuar eternamente – e com razão. A carne tem muito sabor e desmancha no garfo. Outra pedida certeira é a língua cozida ao vinho (R\$ 52) com shitake e molho CCC acompanhada de ravióli de abóbora da dona Mirtes da Cantina Piacenza. Esse tal molho CCC me emocionou pelo extremo sabor na combinação ousada de chouriço, cacau e café. Essa maravilha também está presente no croquete de cordeiro (R\$ 49) e na rabada prensada (R\$ 52).

A carta de vinhos é composta por 50% de vinhos brasileiros e inclui excelentes rótulos

mineiros. "Abro a carta da Birosca com o Luiz Porto Cabernet Sauvignon Reserva. Adoro a leveza que ele tem, ainda sendo Cabernet Sauvignon, pelos 12 meses que ele passa em barris de carvalho. Mas ressaltado, também, o Primeira Estrada Syrah, um vinho que é um marco no cenário ecológico mineiro", resalta o sommelier Evandro Alves sobre os rótulos a R\$ 116. Não podemos nos esquecer também do Maria Maria, que deu notoriedade aos vinhos mineiros, safra 2017, que sai a R\$ 148. FOTOS ÁREA DE SERVIÇO

COMUNICAÇÃO DIGITAL



Detalhes

Chef: Bruna Martins
Especialidade: Cozinha Contemporânea
Endereço: Rua Silvianópolis, 483 – Santa Tereza
Telefone: (31) 2551-8310
Horários: terça a sábado, a partir das 18h30
Capacidade: 130 pessoas
Inaugurado em 2013
Carta de vinhos: cerca de 40 rótulos
facebook.com/BiroscaS2
Instagram: @biroscaS2



OBRA DE ARTE EM FORMA DE CHOCOLATE DA FERNANDA LAFETÁ

Pintados a mão, os bombons da Fernanda Lafetá mais parecem uma joia. Fiquei encantada pelo formato de coração de diamante. Os em forma de meia esfera são como muranos e as cápsulas de café, um charme. Todos são pintados um a um, trabalho totalmente artesanal com chocolate callebaut recheado de vários sabores, como caramelo salgado, cumaru, baunilha, malte, Jack Daniels honey, matcha, hibisco, café e 70% cacau. Saem a R\$ 5 cada e a caixinha é um opcional à parte. Um mimo elegante para impressionar seus convidados. Endcomendas: (31) 98606-1414.

BH CONCORRE COMO CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA PELA UNESCO

Está lançada a candidatura de Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia com a curadoria do embaixador Leonardo Paixão, premiado chef-proprietário do restaurante Glouton, Nicolau Bar da Esquina e futuro Nico, nova sanduicheira em breve na Savassi. O programa da Unesco tem o objetivo promover a cooperação internacional entre cidades que investem na cultura e na criatividade como fatores de estímulo ao desenvolvimento sustentável. Para integrar a rede de 180 cidades de 72 países, BH vai lançar seu plano de desenvolvimento no campo da gastronomia a ser julgado por comitês. O resultado sai em outubro de 2019.

parrilla
ponteña
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656