

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Osso no Serena Mall

Como estão crescendo os limites de Nova Lima que beiram a grande BH! A cada dia mais restaurantes de qualidade abrem nas redondezas da Vila da Serra e fazem a alegria dos vários condomínios de luxo da região. O Osso acaba de ser inaugurado no Serena Mall. Projetada por Gustavo Penna, a decoração está lindíssima, com uma parede de vaca, cadeiras modernas de metal e couro, teto nas cores do fogo e uma adega de vidro que enfeita o salão. O símbolo do restaurante é destaque na parede e aparece também nas cerâmicas Santana personalizadas e nos porta-copos de couro.

A cozinha é aberta para o salão e quem senta à mesa logo em frente tem o privilégio de assistir os preparos pelas mãos do chef Djalma Victor. O chef Paulo Vasconcelos também dá seus pitacos e coordena o restaurante junto com mais outros sócios, os empresários Kadu Fischbacher e Leonardo Bastos, também proprietários do Osso do bairro de Lourdes. Pratos já consagrados na primeira unidade fazem parte do menu e Djalma ressalta que acrescentará novidades, já que a nova cozinha sob seu comando está muito bem equipada. Em breve até o sorvete será feito na própria casa.

As carnes estão espetaculares, de marcas de respeito, como Angus Super

Noos, Swift Black e Wagyu Fazenda Alegria. Trabalhadas em ponto perfeito e suculento, recebem um fenomenal roti de rabada de dois dias de preparo. São vários tipos de cortes, como ancho (R\$ 62), chorizo (R\$ 59), picanha (R\$ 65), assado de tira (R\$ 58), flat iron – também conhecido com shoulder – a – (R\$ 65) e rib finger (R\$ 49), que saem da parrilla para serem degustados como prato principal ou petiscar. A alcatra é serenada na casa (R\$ 55) e apresenta uma fatia de queijo coalho grelhado junto com picles de cebola, que delícia de sabores juntos. O short rib é o corte de mais audacioso, a R\$ 115 do boi Angus ou R\$ 210 do Wagyu. Frutos do mar também são finalizados na parrilla, como o polvo (R\$ 99) acompanhado de bearnaise de páprica e o camarão confitado (R\$ 65) com um crocante coral de sagu. Como são bem delicados, a passagem pela parrilla requer experiência para não ficarem borrachudos. Djalma sabe bem sobre isso e tanto frutos do mar quanto as carnes saem no devido ponto de cozimento.

As tapas são ótimas opções para compartilhar e o ideal é ir com uma turma grande para conseguir apreciar o máximo das 16 delícias, entre elas o Mini Osso Kobe Burger (R\$ 34) e a barriga de porco com goiabada defumada (R\$

36). Para experimentar do Wagyu “in natura” há um carpaccio (R\$ 36), um tartare (R\$ 39) e o steak tartare com chips de batata doce e tutano que você mesmo raspa do osso (R\$ 45), sucesso já do Osso Lourdes. E que tal se divertir com coxinha de camarão (R\$ 36), pastelinho de rabada (R\$ 35) e croquete de costela (R\$ 32)? Frituras amadas das quais vale a pena fugir da dieta. Experimentei uma pequena amostra de um dos 12 pratos principais (R\$ 44 a R\$ 85), o suculento chorizo Black Angus com bearnaise, palmito assado e batatas bravas que custa R\$ 68 em sua versão completa.

Sobremesa leve e de sabor suave, o canoli de queijo canastra, pistache e goiaba confitada me ganhou pela combinação (R\$ 28). A cocada de tableiro com sorvete de tapioca (R\$ 25) é fina também. Já para formiguinhas, uma degustação composta de brigadeiro de colher com flor de sal, brownie, macaron e canoli (R\$ 30).

Para bebericar clássicos a R\$ 25, como Moscow Mule, Aperol Spritz, Negroni, Kyr Royal, Bloody Mary e Mojito. Gin Tônica, o drink do momento, não poderia faltar e oito combinações estão disponíveis por volta de R\$ 30. Na carta de vinhos figuram 80 rótulos de R\$ 65 a R\$ 1.196.



Onde
Chef Djalma

Victor
Especialidade: Parrilla Contemporânea
Taxa de rolha: R\$ 50
Endereço: Rodovia MG 030, 8.625 – Vale do Sereno – Nova Lima
Telefone: (31) 3694-2731

Detalhes

Horários: terça a quinta, das 17h45 à 0h30; sexta e sábado, das 11h45 à 1h; domingo, das 12h às 18h. Capacidade: 250 lugares. Estacionamento gratuito. Inaugurado em outubro de 2018. Carta de vinhos: 80 rótulos.

FEIJOADA DO SARGAS COMPLETA 12 ANOS

Há 12 anos, o Sargas serve, aos sábados, a tradicional feijoada, que tem seu preparo iniciado dois dias antes. No serviço, os pertences (carne de sol, costelinha defumada, paio, linguiça, bacon, rabinho, língua, orelha e pé de porco) são dispostos separadamente em distintos caldeirões de ferro, mas são cozidos juntos para agregar mais sabor ao prato. Por R\$ 63 o cliente serve-se à vontade da feijoada com os acompanhamentos de praxe, como couve, arroz, farofa, torresmo e laranja. Também estão no preço petiscos como costelinha, frango, pão de queijo e mandioca, além de saladas, doces mineiros e uma caipirinha de boas-vindas. Ambiente elegante ao som do piano de cauda ao vivo completam a experiência do almoço, das 12h às 16h. Av. do Contorno, 7.325 – Mercure Hotel Belo Horizonte Lourdes. Tel.: (31) 3298-4150.

GASTRONOMIA TÁ NA MODA

A 23ª edição do Minas Trend ganhou uma atração gastronômica especial esse ano. Com entrada gratuita, o “Gastronomia tá na Moda” vai reunir renomados chefs de BH para uma aula de gastronomia em conjunto com estilistas mineiros. Já estão confirmados Leonardo Paixão, Américo Piacenza, André de Melo, Caetano Sobrinho, Elisa Dayrel, Flávio Trombino, Djalma Vitor, Sandro Duarte, Marcus Paschoalin, Ronaldo Fraga e Rogério Lima. Em um espaço de

3.000 m², no Expominas, estarão presentes restaurantes e bares, com receitas especiais para o maior evento de negócios da cadeia produtiva da moda no Brasil. Na programação musical, grupo Jazzzô, quarteto musical que tem uma proposta de inovar os conceitos do Jazz, Blues, Bossa Nova e do Pop, e os Djs Rodrigo Vavá e João Elias. Av. Avenida Amazonas, 6.200 – Gameleira. Ingressos gratuitos: centraldoeventos.com.br/gastronomiatanamoda.

MAYU NO VILA DA SERRA

O restaurante Mayu saiu do Sion e instalou-se no Vila da Serra, na movimentada Alameda Oscar Niemeyer, crescente polo gastronômico de BH. Ambiente de arquitetura moderna, sofisticada e música agradável e de qualidade. O menu é enorme, com mais de 100 opções entre sushis, sashimis, tartares, makis, combinados, pokes, robatas, yakisobas, saladas e até pratos quentes que fogem da tradicional comida japonesa, para agradar a todos. O sashimi de salmão com ovas, alho negro e wakami (alga marinha) vem na pedra de sal rosa e foi dos meus preferidos. Disputa o primeiro lugar com o camarão VG fncado no alecrim com pupunha e um ótimo molho cítrico (R\$ 41). Durante o almoço tem muita saída de pratos quentes, inclusive de filé mignon com risoto de cogumelos (R\$ 65) e até bochecha suína com aligot (R\$ 59). Drinks exclusivos na faixa de R\$ 25 elaborados pelo mixologista Filipe Brasil deixam a noite mais especial.



parrilla ponteira
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656