

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Glória Bistrô – Ouro Preto

Ouro Preto é uma cidade histórica bem perto de Belo Horizonte: cerca de uma hora e meia você já está em meio a belas igrejas e museus. E a ótima novidade é que foi inaugurado um bistrô que já vale o deslocamento até lá. O Glória Bistrô tem uma proposta de cozinha de produto, segundo o chef Mauro Bernardes, responsável por selecionar ingredientes frescos de pequenos produtores da região, ao lado da chef Camila Botelho, criadora dos vários pratos veganos que compõe o menu. Mauro Bernardes deixou saudades em BH com o restaurante Aurora, além de ter chefiado a cozinha do Ficus nos últimos cinco anos do restaurante. Está em Ouro Preto desde 2016 e tocava o Casa Garcia Armazém, onde hoje funciona o Glória Bistrô. Prestou consultoria aos mais balados da cidade como o Passo Pizza Jazz e Hotel Solar do Rosário. A nova proposta foca na alimentação saudável incrementada pelos conhecimentos da Camila Botelho em seus estudos na Matthew Kenney Culinary School, em Santa Monica (EUA), e na N.O.S. Escola, a primeira escola de saúde do Brasil, localizada no Rio de Janeiro. Os dois se uniram para provar que comida saudável tem sabor - e muito.

O cardápio está repleto de opções veganas, mas também apresenta carnes, como miolo de costela Swift Black (R\$

62), steak de filet de mignon de sol (R\$ 56), costelinha de porco braseada no forno a lenha (R\$ 52) e filet de peixe do dia (R\$ 62). Por mais atrativos que sejam, garanto que não se sentirá falta de carne ao provar cogumelo à moda do Cambója em um molho umami entremeadado com aspargos, brócolis, abobrinha, pimentão, crouton de tofu e arroz basmati (R\$ 44). Espetacular assim como o ravióli recheado de queijo de macadâmia e molho fresco de tomatinhos (R\$ 52). O leite da castanha de caju também é usado para fazer o queijo que compõe a fondue do Glória, perfumado com aguardente de cereja (R\$ 42). E veja que interessantes os acompanhamentos: pão de alho, cebolas caramelizadas ao forno a lenha e maça verde. Esse maravilhoso queijo de castanha foi recheio do pastel de cogumelo (R\$ 26, 4 unidades) de entrada. Não resisti em provar uma das pizzetas com linguça artesanal, couve negra, queijo provolone e parmesão (R\$ 46). Como sugestão da semana, a moqueca pode ser feita com camarão (R\$ 79) ou com palmito e banana da terra no forno a lenha (R\$ 58).

Seja vegano ou não, o que importa é que no Glória os pratos são feitos com ingredientes frescos, de forma artesanal e com muito capricho. O menu está em constante evolução e mesmo com

apenas dois meses de funcionamento os chefs já pensam em mudanças. As sobremesas giram em torno de R\$ 23 e a torta cremosa de chocolate intenso com frutas do dia, crumble e sorvete de baunilha me surpreendeu pela leveza. Mauro era conhecido em BH como o mister jaboticaba, já que usava a fruta em diversos preparos tanto doces como salgados. Posso garantir que essa fama tende a continuar, pois a calda do manjar estava deliciosa.

A proposta saudável também se aplica à carta de vinhos, com seleção de rótulos orgânicos, veganos, biodinâmicos, naturais, com manejo integrado de pragas, que prezam pela mínima intervenção química industrial. São 15 rótulos de diferentes regiões do mundo variando de R\$ 76 a R\$ 286. O Gin mineiro YVY é destaque na carta de coquetéis - na faixa de R\$ 20 - elaborada pelo mixologista por Honório Gonçalves. As cervejas artesanais mineiras não poderiam faltar e são servidas em garrafas de 600ml como a contêrranea Ouro Pretana Pale Ale (R\$ 24). Se for pegar estrada no mesmo dia, prefira uma das dezenas opções de sucos frescos e naturais (R\$ 9) ou um refrigerante orgânico da marca Wewi (R\$ 7), adoçados com Stevia, adoçante natural que não faz mal para a saúde e que ajuda no controle do peso e da diabetes.



Na web Quer saber mais?
[facebook.com/gloriabistrong/](https://www.facebook.com/gloriabistrong/)
 Instagram: @gloriabistrong

Onde
 Chefs Mauro Bernardes e Camila Botelho
 Endereço: Rua Alvarenga, 703, Bairro Cabeças, Ouro Preto
 Telefone: (31) 3350-2944

Detalhes

Horários: quartas às sextas-feiras, das 18h às 0h; sábados, das 12h às 0h; domingos, das 12h às 20h.
 Capacidade: 40 lugares
 Inaugurado em outubro de 2018
 Carta de vinhos: 15 rótulos
 Taxa de rolha: R\$60

BURGUER FEST 2018

Léo Paixão e Caetano Sobrinho, dois dos mais prestigiados chefs de BH, participam da 13ª edição do roteiro gastronômico de hambúrguer composto por 16 estabelecimentos em BH. No Nicolau Bar da Esquina, o "Flango Flito" é feito com coxa e sobrecoxa empanadas, laqueadas no melado picante, gergelim, cebola roxa crocante, maionese artesanal de alho, tomate e alface na rosca de leite condensado (R\$ 23). Já no Caê, o burger que leva o nome da casa é feito de carne Angus, pão de brioche Du Pain, queijo Capim Canastra maturado, cebolas crocantes e maionese caseira acompanhado batatas rústicas (R\$ 26). Ambos têm experiência em alta gastronomia e estão entre os sanduíches mais baratos do festival. Os preços chegam a R\$ 45. O festival acontece entre os dias 23 de novembro e 9 de dezembro simultaneamente em cinco capitais brasileiras: Belo Horizonte, São Paulo, Rio de Janeiro, Porto Alegre e Florianópolis. Saiba mais no www.burgerfest.com.br.

DUO GOURMET SP E RJ

O guia de descontos dos melhores restaurantes de BH acaba de expandir fronteiras e está em São Paulo e no Rio de Janeiro.



Com o Duo Gourmet, você pede um prato e ganha outro de menor ou igual valor. Sob curadoria da paulista Ana Carolina Lembo, do blog "Do Pão ao Caviar", e do carioca Gabriel da Muda, cerca de 60 restaurantes de cada capital integram o os livrinhos impressos a R\$ 90 (cada). Na versão digital, a R\$25/assinatura mensal ou R\$210/ano, há a possibilidade de repetir o mesmo restaurante além de poder usar nas sete cidades: Belo Horizonte, Fortaleza, Maceió, Recife, Ribeirão Preto, Rio de Janeiro e São Paulo. www.duogourmet.com.br.

DINNEER

Já foi jantar na casa de algum desconhecido? O Dinneer é uma plataforma que conecta pessoas (cerca de 400 cidades em 50 países) abertas a uma experiência gastronômica literalmente caseira. Os anfitriões recebem desconhecidos em suas casas e oferecem um jantar, almoço ou café com menu e preços estabelecidos. A experiência é paga pelo site dinneer.com, que retem 20% do valor e qualquer um pode se cadastrar como anfitrião. Em BH são mais de 40 experiências cadastradas que variam de R\$ 25 a R\$ 200 entre jantares harmonizados e principalmente muita comida mineira.

ESQUINA RAMALHETE RESTAURANTE

SELF SERVICE COM CHURRASCO A QUILO

R\$ 43,90 KG
 SEGUNDA À SEXTA: 11:00 ÀS 15:00

R\$ 54,90 KG
 SÁBADO | DOMINGO | FERIADO: 11:00 ÀS 16:00

SOBREMESA GRÁTIS

ESPAÇO PARA O SEU EVENTO

CASAMENTOS - EVENTOS EMPRESARIAIS
 ANIVERSÁRIOS - FESTAS FAMILIARES

ENDEREÇO: AV. AFONSO PENA, 4.183 (ESQ. COM R. RAMALHETE) - MANGABEIRAS
 INF.: (31) 3568-5497 | (31) 9 7357-0746