

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
contato@degustatividade.com.br  
degustatividade

## Glouton - Menu de Verão

Estive no Glouton para experimentar os seis pratos novos do menu de verão desse ano e como sempre me surpreendi com os sabores. O chef Leonardo Paixão inova a cada temporada com pratos criativos usando e abusando de ingredientes nacionais. A Maria Gondó é uma panc (planta alimentícia não convencional) muito usada em sua cozinha e está presente nas novidades assim como a castanha de baru, importante elemento de crocância no prato. O tucupi vem diretamente do Pará, espetacular suco extraído da raiz da mandioca brava que me fez comer uma gota. Não resisti em levar o prato à boca beber o caldo. Sim eu fiz isso no meio do salão, pois não poderia perder nenhuma gota.

Vou começar descrevendo pelo que mais me emocionou: um prato sem proteína animal. O falafel de feijão andu (R\$69) foi servido com shitate levemente grelhado finalizado com tucupi e Maria Gondó. Um prato vegano para ser bom tem que estar muito bem temperado e foi o caso desse bolinho de andu, repleto de especiarias. E a combinação de dois ingredientes umamis - tucupi e cogumelo - complementou o sucesso do prato. O tucupi também foi usado para regar a leitosa glaceada no melão, assada por 16 horas, que desmanchava no garfo e matinha uma

pele crocante por cima (R\$77). Mas nesse caso o caldo era vermelho, obtido pelo contato com a beterraba somente para colorir sem interferir no sabor. O jogo de cores ficou lindo com o edamame fresco que explodia na boca e o pickles de cenoura. Por cima uma queenele de laranja já que o agridoce é bem-vindo para a carne de porco. "Lindissimamente" colorido e saboroso também estava o atum, ótima pedida para dias quentes. O peixe tem o seu interior cru e uma leve crosta de pimenta do reino. Veio em cima de um creme de burrata, tomatinho confit, milho peruano e gazpacho de tomates verdes (R\$89). Para quem come devagar é ótimo pois é um prato frio, meu segundo preferido. Para quem aprecia a suavidade e elegância de um camarão (R\$97), essa versão com bolinho de arroz cozido na água de côco, molho de moqueca baiana e farofa de maracujá é imprescindível apreciar com o coentro, não dispense. Eu sei que coentro é uma plantinha "ame ou odeie" mas sugiro que todos tentem encaixá-la no paladar. Tem até coelho entre os pratos novos, em um delicioso supreme ao molho de jabuticaba acompanhado de fubá suado e a crocância a cargo da castanha de baru (R\$83). Novidade no prato com filé, que no ano passado era servido com arroz piemontês e agora vem em

cima de uma polenta romana com grana padano formando uma torre (R\$79). São dois medalhões generosos e suculentos ao molho bordelaise com duas texturas de cebola, confit defumado e a baby grelhada. Achei que essa nova versão está mais apetitosa e evoluída. Incrível como o Leonardo Paixão é capaz de exaltar o sabor dos ingredientes e fazer combinações certeiras. O menu degustação sai a R\$225 com 9 tempos e para quem prefere escolher um prato principal, sugiro verificar os dias de promoção com o Duo Gourmet.

Os clássicos continuam no cardápio como a lendária papada de porco (R\$74), que foi capa da Folha de São Paulo em fevereiro do ano passado após ser questionado seu preço. O chef Leonardo Paixão retrucou com uma verdadeira aula de empreendedorismo gastronômico de repercussão nacional. Já o arroz melado de galinha à moda da roça com quiabo (R\$67) foi foto no site da desejada lista dos 50 melhores restaurantes do mundo da revista inglesa Restaurant em que o Glouton figurou entre os cinco restaurantes mais promissores da América Latina. Seu talento extrapola as paredes do Glouton e pode ser apreciado em clima descontraído no Nicolau Bar da Esquina e no Nico, sua mais nova casa de sanduíches na Savassi.



### Detalhes

Especialidade: Cozinha contemporânea mineiro-francesa  
Horários: De segunda a quinta, 19:30 às 00:00. Sexta de 12:00 às 15:00, de 19:30 à 01:00. Sábado de 13:00 às 17:00, de 19:30 à 01:00  
Capacidade: 95 pessoas  
Manobrista na porta R\$18  
Inaugurado em janeiro de 2013  
Taxa de rolha R\$60  
Carta de vinhos 100 rótulos



**Onde**  
Glouton

Rua Bárbara Heliodora 59, Lourdes  
Telefone: 3292-4237

### JANTAR SÓ DE SOBREMESAS LA PARISSERIE

Já imaginou um jantar de seis tempos feito somente com sobremesas? Essa proposta inovadora será apresentada pela pâtissière Mariana Correa, da La Patisserie. Os pratos serão apresentados em seis tempos, como se fosse um menu tradicional francês, ou seja, com entrada, prato principal, prato de queijos, sobremesa e petit fours, tudo com as características de um menu convencional, que evoluiu ao longo de cada prato. A inspiração para o jantar surgiu de uma experiência que Mariana Correa teve em Paris, em 2014, no restaurante Dessance, que foi aberto como o primeiro "bar de sobremesas" da França. Lá é possível provar menus degustação, ou pratos avulsos de sobremesas, que são sempre feitos com frutas e legumes da época, utilização mínima de açúcar, e muita criatividade na montagem dos sabores e texturas. O evento será realizado no dia 12 de fevereiro, às 19h30, no espaço Bouquet Garni, no bairro Santa Efigênia, com ingressos a R\$250 vendidos pelo Sympyla e na e na loja La Patisserie (Avenida dos Bandeirantes, 1299, Lj 27, Sion).

### WORKSHOP DE AMERICAN BBQ NA COAL BBQ

Um sábado inteiro dedicado ao Low & Slow, a cultura do American BBQ com a equipe do COAL BBQ composta por especialistas no assunto: Gael Paim, André



**Na web** Quer saber mais?  
glouton.com.br

facebook.com/restauranteglouton  
Instagram: @gloutonbh @leonardopaixao

Prates, Juninho Paim e Antônio Marreta. Serão ensinadas técnicas de defumação em diversos cortes como brisket, beef ribs, pulled pork, pork ribs, turkey leg, turkey breast, frango, entre outros. O curso abrange também informações sobre os diferentes equipamentos, lenhas, dryrubs (mix de temperos secos) e wetrubs (molhos injetáveis). Durante o workshop, o Chopp Pilsen, refrigerante, água, suco estão incluídos além da degustação das carnes. Ingressos a R\$350 no sympyla. Contato: andre.prates@butchery.com.br / (31) 99110-1551.

### CURSO DE VINHOS NO MERCADO DA BOCA

Nesta sexta-feira, dia 25 de janeiro, Guga Sousa, sommelier pela Associação Brasileira de Sommeliers de Minas Gerais (ABS-MG), ministra um curso de introdução ao mundo do vinho no Mercado da Boca. Ele tem como objetivo aprimorar os paladares e o conhecimento dos apreciadores da bebida. A aula ensina técnicas de degustação e auxilia na escolha do vinho certo para cada ocasião, pensando na harmonização com pratos, petiscos, e sobremesas. O programa inclui a verificação de vinhos: espumante, branco, rosé e tinto; as principais uvas utilizadas em sua produção; degustação dirigida de vinhos; história do Sommelier; e técnicas de harmonização. O valor é R\$ 70 e as inscrições podem ser feitas por meio do site sympyla.



**A FAVORITA**  
Buffet

A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.

ALTA GASTRONOMIA  
E BOM GOSTO  
EM SEUS EVENTOS

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

31 3337-5542 / 3275 2352  
afavorita@afavorita.com.br

