

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

FOTOS: JULIANA CORREA

Horta 31

O nome já diz tudo. Horta é algo que tem tudo a ver com salada e 31 é DDD de Belo Horizonte. A ideia dos criadores da Horta 31 é oferecer a qualquer hora do dia uma grande variedade de folhas, verduras, legumes e carnes magras na montagem daquela bela salada. A demanda no ramo da alimentação saudável fora de casa e a questão da praticidade e rapidez no atendimento têm aumentado e fazem com que as pessoas procurem por esse tipo de serviço. Os sócios Luiz Gustavo Moreira e Guilherme Astone são engenheiros, viveram em cidades litorâneas onde a preocupação com o corpo é grande e resolveram investir nesse ramo que anda crescendo na capital mineira. A primeira loja foi instalada na no coração da Savassi e hoje já são 12 unidades nos bairros Lourdes, Funcionários, Santo Agostinho, Centro, Barro Preto, Floresta, Grajaú, Serra, Santo Antônio e Vila da Serra.

Na Horta 31 a agilidade é de um "fast food", mas o compromisso é com a saúde. São mais de 50 ingredientes frescos à escolha do freguês, entre uma boa variedade de folhas, verduras, legumes cozidos e crus, queijos, frutas, grãos, temperos e molhos, complementados por tilápia, peito de frango

e carne desfiada. Através de um balcão de vidro, a atendente monta o prato de acordo com a quantidade desejada e o pagamento é feito de acordo com o peso (R\$ 42,90 o quilo). Na unidade do BH Shopping o preço é R\$ 49,90. Os sucos são naturais (R\$ 5,50), sem adição de açúcar, nos sabores: abacaxi com hortelã, melancia com gengibre, suco verde, morango e laranja além da água de coco e kombucha (R\$ 12). A linha de produtos também abrangem sobremesas como o brownie feito no açúcar mascavo (R\$ 8), salada de frutas (R\$ 8,90), iogurte natural (R\$ 9,90), coco crispy (R\$ 6,50) e grão de café cobertos com chocolate 50% cacau (R\$ 3,00).

Montei um prato com alface americana, folha de beterraba, repolho roxo, tomate seco, palmito, ervilha, milho, azeitona, grão de bico, tilápia grelhada, castanha de caju, chia e, para temperar, o molho da casa a base de gorgonzola. Foi uma refeição saborosa, leve, rápida, com bastante nutrientes e que pode ser feita não só no almoço, mas também ao longo do dia, já que as unidades funcionam ininterruptamente das 11h às 20h – sendo que há lojas que só fecham às 22h. "Para garantir a qualidade do que disponibilizamos ao

público consumidor, nós recebemos entrega dos alimentos diretamente de Mário Campos, cinturão verde de BH, duas vezes por dia. Além de os clientes servirem o quanto quiserem de qualquer ingrediente que os agrade mais, não são eles que servem, mas sim os funcionários, tornando o processo mais rápido, higiênico nos moldes do fast-food", ressalta Guilherme Astone. "Antigamente as pessoas não preveniam às doenças e acabavam envelhecendo cheias de problemas e fazendo uso de vários medicamentos. Hoje, já está claro que o melhor remédio é a alimentação combinada com uma prática frequente de atividade física", complementa o sócio Luiz Gustavo Moreira.

Atentos à demanda por empresas ambientalmente responsáveis, os sócios pensaram em embalagens retornáveis, para aqueles que preferem levar a salada para comer em casa ou no trabalho. Quem traz a vasilha de volta ganha um percentual em desconto em sua próxima refeição. Seguindo essa linha, a decoração dos restaurantes também prioriza materiais reciclados com mesas em madeira de reflorestamento e vasilhas de planta reaproveitadas que viraram lustres.



Na web Quer saber mais?
www.horta31.com.br
facebook.com/horta31
Instagram: @horta_31



Detalhes

Especialidade: fast food de saladas
Inaugurado em: maio de 2017

Horários:

Unidade Centro: das 11h às 20h (segunda a sexta); das 11h às 16h (sábados)

Unidade Barro Preto: das 11h às 20h (segunda a sexta); das 11h às 15h (sábados)

Unidades Santo Agostinho, Santo Antônio e Serra: das 11h às 21h (segunda a sexta); das 11h às 16h (sábados)

Unidades Savassi, Funcionários, Lourdes, Silva Lobo, Floresta e Vila da Serra: das 11h às 22h; das 11h às 16h (sábados)

Unidade BH Shopping: das 11h às 23h (de segunda a sábado), das 11h às 22h (domingos)

ENCONTRO DE VINHOS EM BH

Dia 16 de fevereiro, das 16h às 21h, o Ilustríssimo recebe uma das maiores feiras de vinho itinerantes do País, com cerca de 100 rótulos trazidos por 20 expositores. A entrada para o evento (R\$ 100) dá direito à degustação de todas as bebidas expostas – é uma ótima oportunidade para adquirir rótulos premium a preços promocionais, já que a maioria dos expositores e vinícolas trabalha com venda direta. Já participei diversas vezes e considero ideal para trocar experiências e conhecimentos no mundo do vinho. O visitante também receberá o folheto Top5, com os cinco melhores vinhos da feira, nas categorias Branco, Tinto e Espumante, eleitos às cegas por um corpo de jurados técnicos. Por fim, o evento ainda terá programação de palestras e oficinas, como o Masterclass de Vinhos Uruguaios (valores à parte, sob consulta). Rua Maranhão, 56, Santa Efigênia. Ingressos pelo site: encontrodevinhos.com.br.

ALMOÇO EXECUTIVO DO OSSO

O Osso Mind The Bones acaba de reformular o cardápio do almoço executivo, que é servido de segunda a sexta-feira, das 11h45 às 15h, na unidade do bairro de Lourdes. De acordo com o chef Djalma Victor, o menu conta com ingredientes bastante conhecidos na culinária mineira e chega para que os clientes tenham a oportunidade de vivenciar novas experiências gastronômicas. Fazem parte do cardápio

parmegiana de tilápia com maionese de Cambuci e mandioca (R\$ 34); spaghetti com quiabo, feijão vermelho e frango com laranja e limão (R\$ 29); costelinha suína pinga e frita, tutu de feijão, arroz de cheiro verde e vinagrete de couve (R\$ 31); carne de pressão com polenta frita, feijão e quiabo tostado (R\$ 29); e picadinho de filé, feijão vermelho, arroz, ovo frito e batata palito (R\$ 33). A previsão é que o novo menu fique em vigor até o início de março. R. São Paulo, 1984 – Lourdes.

ALMOÇO EXECUTIVO DO SARGAS

O Sargas Restaurante, no Mercure Hotel Lourdes, também atualizou o menu executivo servido no horário do almoço, das 12h às 15h, de domingo a sexta-feira. Entre as novidades estão o filé de salmão como opção de carne e novas guarnições para acompanhar os grelhados, que também atendem o público vegetariano. São, ao todo, sete opções de grelhados (filé de frango, filé de tilápia, filé de salmão, filé de suíno, bife de chorizo Angus, bife ancho Angus e filé-mignon) e 17 guarnições, desde salada verde, arroz, feijão, risoto e fettuccine, até omelete, batata frita, legumes cozidos ou gratinados, entre outros. O cliente escolhe um grelhado e duas guarnições. O preço varia de acordo com a escolha do grelhado, de R\$ 28,00 a R\$ 59,00. Para a opção vegetariana, o cliente escolhe três guarnições, por R\$ 28,00. A salada de entrada continua como cortesia. Av. do Contorno, 7325 – Lourdes.



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa!
Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio.

São mais de 30 opções de pizzas.

Lourdes: 3291-7466

Pampulha: 3141-7708

Vila da Serra: 3542-6092

WWW.MEIAOITO.COM.BR

