

# GASTRONOMIA



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

## Santa Fé – Festival de Camarões

Já bastante conhecido pelo buffet de saladas e antepastos, o Santa Fé oferece temporadas com festivais temáticos no período da noite. A última novidade foi o festival de risotos e agora é a vez do festival de camarões.

Ótimo preço para o casal curtir uma noite com entrada, pratos com camarões e sobremesa por valores que vão de R\$ 99 a R\$ 119. Experimentei de todos e vou descrever na minha ordem de preferência. A opção com camarões flambados, aspargos, tomate confit e pesto de rúcula (R\$ 119) sobre risoto nero foi a que mais me agradou. O arroz negro estava no ponto e a combinação foi perfeita. A charmosa panelinha da marca Deli&Co vem abarrotada, sendo farto para duas pessoas, ainda mais com antepastos e sobremesa para finalizar incluídos no preço.

A briga foi boa com os camarões ao coco, com aquele gostinho especial de moqueca. Os camarões são refogados com leite de coco, emulsão de baroa, pimentões, gengibre e ervas frescas (R\$ 109). À parte vem um arroz cremoso de limão delicioso. O risoto realmente é uma especialidade do Santa Fé. Gostei bastante da combinação com cogumelos frescos, palmito pupunha e camarões grelhados (R\$ 119). Queijo vai bem com tudo, imagina com camarões ao gratin de parmesão, muçarela e requeijão (R\$ 109) acompanhado de arroz com brócolis e alho. Não achei muita graça no

fettuccine italiano salteado na manteiga de ervas, mas pode ser que agrade aos amantes de massa. Vem com camarões grelhados no azeite com alho e vinho branco. Esse é o “Camarões a la Plancha” (R\$ 99). É possível cada pessoa pedir uma opção diferente e será cobrado o preço de maior valor.

A entrada para compartilhar é um ótimo antepasto italiano e de sobremesa há duas opções individuais, tudo isso já está no preço do camarão escolhido para duas pessoas. Adorei iniciar a noite com um vinho branco italiano e a excelente caponata de berinjela, abobrinha, pimentões, salaminho, azeitona preta, gorgonzola, parmesão e ainda uma simples pasta de ricota com frango que me conquistou. Acompanha torradinhas crocantes pinceladas com manteiga e polvilhadas de queijo. Na sobremesa tem parfait de chocolate ou petit gâteau de avelã, essa última opção me agradou mais pelo sabor menos doce.

A promoção é por tempo limitado e pode ser apreciada de segunda a sábado, das 18h às 23h. O cardápio à la carte com pratos tradicionais também está à disposição no jantar e no almoço. Durante o dia, o foco é o amplo buffet de antepasto e saladas, agora reformulado pela consultoria da expert em alimentação saudável Carolina Fadel. Come-se à vontade pelo preço fixo de R\$ 45, de segunda a sexta, e R\$ 54,90 aos sábados e domingos, ou R\$ 79,80 o quilo.



### Detalhes

Horários: de segunda a sábado, das 12h às 16h e das 18h à 0h | Domingo e feriados, das 12h às 17h.  
Capacidade: 170 lugares  
Inaugurado em 1994  
Rolha R\$ 40

**Onde**  
Santa Fé

R. Pernambuco, 800 – Funcionários  
Telefone: (31) 3261-0987 / 3291-5050

### VINHOS DE VERÃO NO VERDEMAR

Nos dias 12 e 13 de fevereiro, das 19h às 21h30, apreciadores dos vinhos brancos, rosés e espumantes, ideais para consumo no verão, terão oportunidade de aprender sobre rótulos e técnicas de degustação e harmonização no mezanino da loja Verdemar do Sion. Os participantes farão uma viagem ao universo dos vinhos refrescantes com harmonização de petiscos da padaria artesanal Verdemar. Serão degustados rótulos franceses, portugueses, chilenos, italianos e sul-africano. Ingressos R\$ 179 (+ taxa) no site sympla.com.br. Av. Nossa Senhora do Carmo, 1900 – Sion.

### VISITAÇÃO À FÁBRICA DA HOFBRÄUHAUS

A Hofbräuhaus BH possui um projeto para visitação do público à sua fábrica quinzenalmente (sempre aos sábados), com intuito de mostrar seus processos produtivos e toda tecnologia envolvida. Durante o passeio, cada grupo, com no máximo 20 pessoas, conhecerá toda a estrutura da Hofbräuhaus, um pouco de sua história, seus equipamentos e como são produzidos os quatro estilos de cervejas disponíveis em seu cardápio: três fixos e um sazonal, que muda a cada mês. Em fevereiro, o tour será no dia 9 ou 23, das 11h às 12h. São no máximo 20 participantes e o preço é R\$ 60 por pessoa. Agendamento pelo site <http://visitaquiada.hofbraubh.com.br>.

**Na web** Quersaber mais?  
[restaurantesantafe.com.br](http://restaurantesantafe.com.br)  
[facebook.com/redegourmetbh](https://www.facebook.com/redegourmetbh)  
[Instagram @santafebh](https://www.instagram.com/santafebh)

Avenida do Contorno, 7613 – Lourdes.

### DELIZIE DI MARE NO MAURIZIO GALLO

Todas as quintas-feiras é dia de menu à base frutos do mar no Maurizio Gallo com entrada e prato principal a R\$ 50 por pessoa. As entradinhas serão duas brusquetas com patê de polvo. Já os pratos principais incluem fettuccine ou linguine com camarões; spaghetti com camarões ao molho de tomate cereja e ervas finas; spaghetti ou fettuccine com frutos do mar envolto em papel alumínio ao forno; spaghetti “alla puttanesca”, feito com molho de tomate pelado italiano, azeitonas pretas, anchovas, alcaparras e ervas finas; spaghetti ao alho e óleo com camarões; gnocchi com camarões e tomate cereja; gnocchi com frutos do mar e tomate cereja, além da tradicional lasanha com bacalhau, azeitonas pretas, muçarela e parmesão. Há ainda um prato novo, criado exclusivamente para fazer parte deste menu: o penne ou fettuccine ao molho bechamel flambado a la vodka com salmão. Os “risoteiros” podem escolher entre risoto com camarões ou risoto com frutos do mar. Vão bem com um vinho branco italiano Chiaro Inzolia Pinot Grigio ou o rosé argentino Terra Nostra, ambos a R\$ 60 a garrafa. Rua dos Aímoreis, 2305 – Lourdes e Av. Nossa Senhora do Carmo, 860 – São Pedro.

**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](mailto:afavorita@afavorita.com.br)