

# GASTRONOMIA



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

## Bar Sátira Vila da Serra

O bairro Vila da Serra virou point gastronômico com uma vasta opção de todos os tipos de comes e bebes e continua crescendo a cada dia. A cervejaria Sátira acaba de inaugurar um gastrobar com seus seis estilos de chope, incluindo drinks com cerveja e ótimos petiscos. A consultoria para elaboração do cardápio foi do Fernando Castanheira, responsável pelo espaço Adore onde recebe confrarias e realiza cursos dos mais diversos estilos culinários. O menu abrange comidas típicas do Brasil, Itália, Peru, Alemanha, México e Estados Unidos representados por bolinho da roça, burrata, ceviche, herr schnitzel, taco com guacamole e fish and chips, respectivamente.

Nada melhor do que começar pela tabua de degustação das cervejas Pilsen, Lager, Pale Ale, IPA, Double IPA e Brown Ale em copos de 50ml (R\$18), para decidir qual é o seu estilo favorito. As biqueiras de chope cobram exatamente a litragem consumida e o cliente pode escolher o quanto tomar de cada estilo, inclusive para levar no seu growler. Confesso que senti um cítrico na Double IPA e me interessei em saber se havia alguma fruta em sua composição. O Marcelo Nunes,

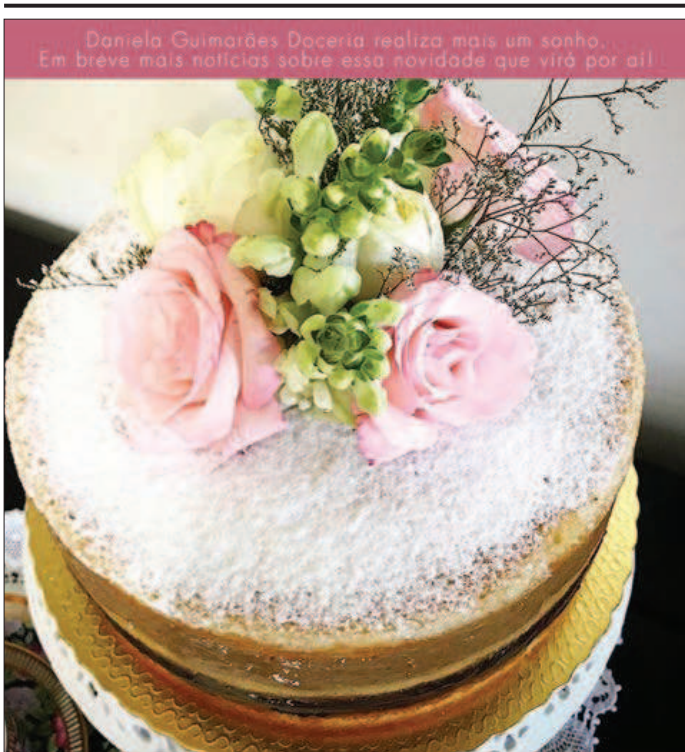
um dos sócios da casa, me esclareceu que o lúpulo americano utilizado traz aromas de abacaxi para essa cerveja com equilibrado IBU 80, que não se sente tanto amargor. Ela é usada para compor a Satirinha (R\$20), versão da caipirinha da Sátira. Meu coração bateu forte pelo Hot Shot (R\$22), um drink para pimenteiros, a base de tabasco, suco de laranja, maracujá, licor de melão e vodka de baunilha. A apresentação em quatro tubos dentro do copo de gelo ficou um charme e fácil para compartilhar. Eu não quis dividir o meu com ninguém. São 11 drinks cervejeiros exclusivos criados pelo mixologista Thiago Santos, além dos tradicionais.

As comidinhas estão imperdíveis. A moquequinha de arraia (R\$22) vem em um pequeno pratinho e tem um sabor delicioso. A burrata da marca La Bufalina é uma das melhores do mercado e ganhou molhos especialmente feitos na casa como o chutney de tomates e pesto de castanhas, acompanhada de pão de fermentação natural (R\$49). Mais uma opção leve é o ceviche de peixe branco fresco, normalmente tilápia, com pedaços de maçã verde, acompanhada por chips de batata

doce (R\$18). O dadinho de tapioca (R\$22) leva provolone e me lembrou um queijo pachá, só que mais leve, gostei bastante. Não posso me esquecer de indicar os bolinhos de queijo do Serro (R\$19), que derrete por dentro e é crocante por fora. São eles que acompanham a costela bovina cozida lentamente em seu próprio molho (R\$85) - de comer de joelhos essa farta porção. O Herr Schnitzel também tem molhos feitos na casa a base de tomate e alho para complementar o sabor do filé mignon suíno à milanesa (R\$38). Esse é ideal para compartilhar e já vem cortado em quadradinhos.

O Bar da Sátira também é um ponto de venda de todos os produtos da cervejaria, como growers especiais, incluindo a linha personalizada assinada pelo artista Conrado Almada, além das peças de vestuário como camisetas, bonés e o copo ecológico produzido a partir de material reciclado.

A cervejaria Sátira surgiu em 2015 com um galpão no Jardim Canadá e funciona também como Growler Station na Av. Nossa Senhora do Carmo, 899, além do disk chop e delivery PetGrowler (31) 3166-8999 / 3547-5188.



Daniela Guimarães Doceria realiza mais um sonho. Em breve mais notícias sobre essa novidade que virá por aí!



(31) 98484-9899 | danielaguimaraesdoceria@gmail.com |  
danielaguimaraesdoceria | danielaguimaraesdoceria

**Na web** Quer saber mais?  
| [cervejariasatira.com.br](http://cervejariasatira.com.br)  
| [facebook.com/cervejariasatiram](https://www.facebook.com/cervejariasatiram)  
| [Instagram: @cervejariasatira](https://www.instagram.com/cervejariasatira)

**Onde**  
Endereço: Alameda Oscar  
Niemeyer 1369, Loja 45  
Horários: terça à quinta, 17h às 23h; sexta,  
de 12h às 23h; Sab, de 11h às 23h; dom,  
11h às 20h.

### CHEF RAFAEL CARVALHO NA HB

Há três meses o menu da cervejaria Hofbräuhaus contam com novidades criadas pelo chef Rafael Carvalho, que deu um toque mineiro contemporâneo no menu alemão da casa. Muitas receitas da HB são tradicionais como o Joelho de Porco (R\$129) e o wurstpatte (R\$69), seleção de salsichas alemãs que deu inspiração a uma versão mineira. O purê de batata e o chucrute foram substituídos por polenta e couve críspy para acompanhar a linguiça de cominho, salsichão com queijo e salsicha Frakfurter regadas ao molho de cerveja Dunkel HB (R\$49). O Joelho de Porco aparece em forma de terrine também, ao molho de frutas vermelhas (R\$29) além de fazer parte do recheio do pastelzinho junto com queijo Minas. Essa porção de 8 pastéis vem metade no recheio linguiça com catupiry (R\$24). Achei bem interessante o pirulito de carne de cordeiro moída no palito de cana de açúcar (R\$35). O Pretzel é um pão típico bávaro, bem tradicional na Oktoberfest, 100% original de Munique e pode ser apreciado na HB por R\$10. Filipe Brasil elaborou um drink com cerveja para HB em duas camadas que não se misturam: Miami Weiss (R\$23). Rum, ginger ale e suco de maçã por baixo e Hefe Weizen por cima, que se mantém até o final. Todos os dias tem competições premiadas por 1 litro de cerveja e o animador passa de mesa em mesa desafiando homens e mulheres a

segurar a caneca com o braço esticado até o máximo que conseguirem. Av. do Contorno, 7.613 - Lourdes.

### LA VINÍCOLA

Bar de vinhos com mesinha na rua e proposta descontraída. Antes era somente uma portinha e devido ao sucesso foi ampliado e continua movimentado. O menu também ganhou novos petiscos e destaque as opções vegetarianas. Crostini de guacamole caseira, pico de gallo e sour cream (R\$10 três unidades) e charutininhos de couve manteiga recheados com creme avelludado de abobora e alho poró desfiado (R\$20 seis unidades) me conquistaram! Já o dadinho de leiteão pode ser pedido em porção individual (R\$18) ou para dividir (R\$34) com fartura, já que é difícil resistir ao torresmo de barriga. A geléia de morango é cítrica no ponto e ainda se pode espremer um limão siciliano para completar. Por apenas R\$26 sai um bife ancho (300 gr) maturado e grelhado na manteiga com chimichurri de ervas e peperoncino ainda com um tipo de batata a escolha: fritas, rústicas ou baby salteadas. No mesmo esquema e preço vem a costela de leiteão (200g) assada, desfiada e prensada, coberta com canastra de São Roque maçaricada e nosso molho BBQ Jack. Capricho, boa apresentação, preço justo e vinhos em taça. R. São Paulo, 1.815 - Loja 01 - Lourdes.