

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

AVEC Bistrô

Uma vez ao mês o AVEC Gastronomia abre a casa para a realização do evento AVEC Bistrô. O chef João Paulo Borges comanda o buffet e elabora cardápios personalizados que abrange serviços corporativos de brunch, coquetéis, confraternizações e pessoais como casamentos, aniversários, batizados, debutantes e festas infantis. As edições do AVEC Bistrô são uma boa mostra do talento do chef com entrada, primeiro prato, segundo prato e sobremesa a R\$149 e sempre rende contratações no futuro, segundo João Paulo. Ele estudou culinária no SENAC-MG e aprimorou suas técnicas durante dois anos no Vecchio Sogno, além de ter passado uma temporada em Barcelona com o chef Angel Pascual.

Para começar a noite, chegou à mesa uma tábua com três aperitivos excelentes no sabor e na apresentação. Num mini tacho de cobre veio a moqueca de jacaré com purê de banana da terra e farofa de xerém bem equilibrada com dendê, leite de coco e coentro no ponto. Se

viesses no tacho grande eu seria capaz de raspar até o final. No copinho estava um capuccino de funghi trufado, que poderia também ter vindo em um copão que seria traçado. A bombinha foi recheada com presunto parma e queijo boursin, finalizando esse trio de petiscos que passou por sabores diversos e marcantes.

Entre as três opções de massas para o primeiro prato, me apeteceu o torteli de linguça com cogumelo de paris e acertei no pedido já que o molho de vitela trufado era daqueles que ficam dias em redução com osso, vinho tinto e legumes, saborosíssimo. Dei algumas garfadas também no parpadelle ao ragu de cordeiro, farto, com bastante recheio e o ótimo sabor acentuado da carne. Na sequência, mais três estão disponíveis para escolher como segundo prato. Confesso que a descrição "saint peter em crosta de pankó" me deixou um pouco apreensiva sobre o peixe ser empanado em excesso mas para minha sorte a crosta era somente uma farofinha com

maracujá jogada em cima da tilápia grelhada. Embaixo do saint peter, cogumelos salteados ao molho de champanhe, perfeito. No arroz de rabada, o chef entremeou agrião e por cima uma quenele de coalhada seca, o que resultou numa ótima combinação.

Na sobremesa, nada de doce em excesso, como eu gosto. A cítrica miniestroni de frutas na calda de tomilho só pecou pelo sorbet de limão siciliano que chegou um pouco derretido na mesa, mas o sabor não se alterou. A cestinha de mel que parecia ser doce demais na verdade leva amêndoas e estava com ótima crocância. Foi recheada com creme de mascarpone e caldas de frutas vermelhas.

Com ingressos vendidos antecipadamente pelo sympla, os jantares são embalados por música ao vivo, em geral MPB, com couvert artístico de R\$20 pagos no local junto com as bebidas vendidas a parte. A carta de vinhos tem cerca de 20 opções que variam de R\$69 a R\$156. Se preferir levar o seu vinho a taxa de rolha é R\$40.



Detalhes

Especialidade: eventos de pequeno e grande porte
Endereço: Rua Cosmos, 196, Santa Lucia
Telefone: (31) 32279219
Site: www.avecgastronomia.com
Instagram: @avecgastronomia
Capacidade 24 pessoas
Inaugurado em 2006

UVA CONFRARIA DE VINHOS

Confraria de vinhos em noite de jazz é a mais recente novidade da UVA Escola Etlílica comandada pela enóloga Ana Borges no Espaço do Ar. Toda quarta-feira o bate-papo começa às 19h com poucas pessoas reunidas ao redor do vinho para degustar, conversar e aprender. A inscrição de R\$100 inclui a aula e a degustação orientada de quatro rótulos. A Ana tem um ótimo conhecimento e consegue pincelar informações básicas e avançadas de forma a nivelar a turma. O mundo do vinho é repleto de curiosidades e sempre se aprende algo novo a cada taça. E a noite continua com show de jazz a partir de 20:00 e open wine a R\$45. Programa de qualidade. Rua Amoroso Costa, 32 - Santa Lucia. (31) 97183-8712.

CARTA DE QUEIJOS NA REX BIBENDI

Não só de vendas de vinho vive a distribuidora Rex Bibendi, lá é possível também apreciar os rótulos em companhia de uma boa seleção de queijos recém montada pelo especialista Eduardo Girão. São oito opções em que você elige três de sua preferência para compor a tábua que sai a R\$45 (240 gramas). Todos os queijos são mineiros, com distintos métodos de produção a partir de leite de vaca, cabra e ovelha. Uma sugestão para acompanhar vinho branco é o bousin de ovelha, o casquinha do Manoel produzido no Cerrado afinado no Gutierrez e o queijo Senzala medalhado com Super Ouro em concurso na França - um queijo minas artesanal de Araxá. O open wine tem o custo fixo de R\$80 por pessoa sendo o Chateau Los Boldos bran-

co e tinto servidos à vontade. O arroz de pato é bem famoso e já conquistou clientela fixa. Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários. (31) 3227-3009.

12 ANOS DA CONFECÊ

A primeira Confraria Feminina de Cerveja do Brasil possui muitos motivos para comemoração. É mais de uma década de muito estudo, dedicação, participação e também uma força que resgata e fortalece o papel da mulher no mundo da cerveja. A Festa da Confece já se tornou um dos eventos mais tradicionais e disputados do calendário cervejeiro de BH, a cada ano, conta com mais parceiros. Estão contabilizados aproximadamente 50 cervejarias e 22 restaurantes para esta 12ª edição, além de inúmeros lançamentos previstos. A festa acontece no dia 27 de abril (sábado), das 13h às 19h, no restaurante Paladino. Avenida Gildo Macedo Lacerda, 300 - Pampulha. @confece_oficial.

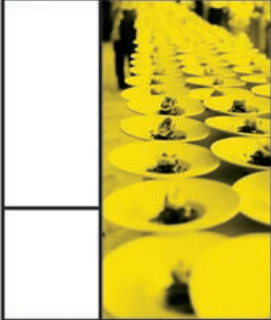
CURSO DE DEFUMAÇÃO DE CARNES

Para quem deseja se aventurar nas diferentes iguarias preparadas com carnes e aprender sobre a arte do churrasco defumado, a COAL Bar-b-que Market promove no sábado dia 13, de 8h30 às 18h um curso de American - BBQ, chancelado pela Pitmaster Brasil, organização dedicada ao desenvolvimento do mercado de carnes e churrasco no País. O valor do curso é de R\$400 e inclui welcome coffee, degustação de carnes defumadas, open chope, refrigerante suco e água, além do certificado Pitmaster Brasil e apostila. Para informações e compras: (31) 99110-1551.



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