



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

O Conde

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

O Conde é um restaurante que já impressiona na entrada. O jardim externo é muito bonito, com uma enorme mesa de madeira ao ar livre, ideal para comemorações. O salão interno é bem luxuoso e requintado, com pianista dando aquele toque de elegância.

O chef e proprietário Carlos Bruno Carneiro formou-se em advocacia, mas encontrou sua paixão mesmo foi na gastronomia. Fez o curso no Instituto Gastronômico das Américas (IGA) além de workshops na Itália. Há 1 ano assumiu a cozinha do O Conde e reestruturou a equipe e o cardápio.

O menu é bem variado, com entradas, petiscos, massas, risotos, pescados, aves, carnes e sobremesas, ou seja, com certeza você vai encontrar algo que te agrade. Para

petiscar, há opções clássicas, como carpaccio (R\$38) e filé ao gorgonzola (R\$39). Tem também queijos com mel trufado (R\$38) e muitos frutos do mar: polvo, salmão, atum e camarão. Dos pratos principais que já experimentei, gostei bastante do salmão grelhado em crosta de amêndoas preparado com azeite, cebola, alcaparras, champignons, azeitonas pretas, tomate cereja, manjerico e purê de baroa (R\$67) e do torneador grelhado, risoto de queijo, crocante de alho porro com azeite de ervas frescas (R\$69), que é o que meu marido sempre pede. Recentemente provei o ravioli de cordeiro e damasco ao molho de cordeiro e damasco ao molho de queijo grana padano e azeite trufado (R\$58) e o medalhão de filé mignon, molho de vinho do porto e legumes

(R\$68), que estavam deliciosos. Para crianças até 12 anos tem frango ou filé com purê e arroz ou espagete ao molho de tomate (R\$35). Sobremesas são dez opções, dentre elas o semifredo de chocolate com calda de morangos por R\$22.

A carta de vinhos é ampla, com 190 rótulos da Itália, Espanha, França, Chile, Alemanha, Portugal, Nova Zelândia e Argentina.

Ótima escolha para eventos. A casa oferece Mini Weddings a partir de 70 pessoas e comporta até 230 convidados. Estão realizando em média um casamento por mês, segundo Carlos Bruno Carneiro. O restaurante também pode ser reservado parcialmente para jantares e almoços empresariais. No verão, tem sunset com DJs convidados.



O restaurante O Conde conta com menu variado



Medalhas de filé mignon, molho de vinho do porto e legumes



Salmão grelhado em crosta de amêndoas e purê de baroa



DELÍCIA Ravioli de cordeiro e damasco ao molho trufado



Torneador grelhado, risoto de queijo, crocante de alho porro com azeite de ervas frescas



Onde

O Conde Restaurante & Bar
 Chef Carlos Bruno Carneiro
 Especialidade: cozinha contemporânea
 Endereço: Rua Conde de Linhares, 345, bairro Cidade Jardim - Telefone: (31) 2531-6964



Na web

Site: oconde.com.br
 Facebook: oconderestaurantebar
 Instagram: @oconderestaurantebar

Detalhes

Horários: terça e quarta-feira: das 12h à 0h30 / Quinta a sábado: das 12h à 1h30 / Domingo: das 12h às 19h
 Capacidade: 190 lugares
 Manobrista: R\$10
 Inaugurado em: 05/07/2012
 Taxa de Rolha: R\$40
 Carta de vinhos 190 rótulos
 Cartão de crédito: Visa/Master/Amex e Dinners

Prêmios: Encontro Gastro 2013 – 2º lugar Restaurante Revelação. World Draught Masters Brasil 2015 – 20 melhores restaurante do Brasil para se beber Stella.

Descontos: Duo Gourmet 3ª, 4ª e 5ª para almoço e jantar, 6ª e sábado para almoço / Chefsclub 3ª, 4ª e 5ª das 12h às 23h, 6ª das 12h às 16h, sábado das 17h às 23h30.

Sushi2Go

Delivery e takeout especializado em comida japonesa que está bombando BH é o Sushi2GO! São mais de oitenta itens, passando pelos tradicionais sushis, sashimis, temakis e yakisobas, até os menus especiais, como yakimeshis e sobremesas. O atendimento é feito na região Centro Sul de Belo Horizonte e no bairro Vila da Serra, em Nova Lima, de terça a sexta, das 18h às 23h30 e aos sábados e domingos das

12h às 23h30. É possível realizar pedidos via telefone, site, ou pelo aplicativo de smartphones. O Sushi2Go também pode ser contratado para pequenos eventos e reuniões. Eu adorol! Faça já o seu pedido: (31) 2514-3334 www.sushi2go.com.br.

Engarrafados no Vegan Mish

Quem é fã de drinks tem que experimentar os "Engarrafados", do bartender mais famoso de BH:

Filipe Brasil! São coquetéis tradicionais e autorais feitos de maneira artesanal, com frutas sempre frescas, sucos selecionados e destilados premium, sem adição de conservantes ou qualquer outro aditivo químico, disponíveis em garrafas de 250ml. Você encontra 5 sabores dessa maravilha no Vegan Mish e ainda aprecia espetinhos de avestruz, chorizo de Angus, pão de bacalhau com queijo e vários outros deliciosos!

#compartilhe

PROMOÇÃO 2X Parrilla

Você pede seu jantar e o do seu acompanhante fica por conta da casa.

parrilla porteña

O autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 3286-1656