

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Um ano do Caê

O primeiro aniversário do Caê Bar e Restaurante foi comemorado com uma baita festa de rua, ao ar livre na rua Outono, animada pelos shows das bandas Trem das Onze e Off White, além dos DJs Bruna e Gustavo Castro. Superou as expectativas e já está nos planos futuros do Caê. Amigos e parceiros marcaram presença, entre eles, o chef Rodrigo Zarife com sua famosa paella marítima feita ao vivo.

Os petiscos mais famosos da casa não poderiam faltar e estavam disponíveis na festa. O dadinho de tapioca leva queijo Canastra curado na receita e é servido com geleia de pimenta (R\$ 29). Há quem diga que dadinho de tapioca já está batido, mas quer coisa mais batida do que coxinha e pastel? Ninguém se cansa dessas amadas friturinhas sempre presentes em uma boa comemoração. A coxinha do Caê é recheada de carne de sol e tem um tamanho maior do que a maioria que vemos por aí (R\$ 30 com 6 unidades). À parte, em uma canequinha, vem o requeijão cremoso. O pastelinho de queijo Minas curado vem com chutney de cebola caramelizada (R\$ 29 com 6 unidades). O torresmo de pipoca ganhou catchup de goiaba para molhar (R\$ 29). Para quem quer manter a linha, o ideal é o ceviche feito com o peixe do dia segundo manda a clássica receita peruana (R\$ 34), com chips de batata doce. A isca de filé mignon tem um molho com blue cheese de Cruzília de raspar a panela (R\$ 46).

Das mais de dez opções de pratos principais

da casa, teve peixe e porco para comemorar. A tilápia grelhada com arroz de tomate e brócolis frescos vem com um aioli apimentado indispensável (R\$ 47). A panturrilha suína desgarrada do osso sem precisar de faca, muito macia e saborosa, servida com arroz cozido no próprio caldo do assado e hortaliças do quintal (R\$ 56). A sobremesa só podia ser mesmo o brigadeiro de colher (R\$ 15).

“Depois de um ano, percebemos que o trabalho flui melhor, é mais consistente. Sentimos mais confiança no que fazemos e conseguimos entender com mais facilidade as demandas dos nossos clientes. E tem ainda o entrosamento com a equipe, que evoluiu demais e é de extrema importância para manter a consistência de cozinha e serviço”, pondera o chef Caetano Sobrinho. Sobre o seu prato preferido, ele diz: “ah, essa é uma pergunta difícil, pois todos são meus preferidos (risos). Mas, pensando que eu posso citar apenas um, fico com o frango com catupiry da Dona Juçara, pela carga afetiva e pelo significado dele para mim. É um prato que representa muito bem o Caê: uma mistura das minhas referências de família, com uma comida simples, que tenta agradar a todos os paladares, remetendo a nossa casa. Então, é o prato da minha mãe.” A comida é simples, tradicional, com ingredientes locais e é isso mesmo que faz o sucesso de um grande chef: transformar o óbvio em algo inesquecível. E disso Caetano entende. Parabéns.



Na web Quersaber mais?
facebook.com/caerestauranteb
 Instagram: @caerestauranteb

Detalhes

Chef Caetano Sobrinho
Especialidade: comida brasileira
Endereço: Rua Outono, 314 – Sion
Telefone: (31) 2528-2244
Horários: terça a quinta, das 18h à 0h / sexta e sábado, das 12h à 0h / domingo, das 12h às 17h
Capacidade: 90 lugares
Inaugurado em novembro de 2017
Taxa de rolha: R\$ 30
Carta de vinhos: 31 rótulos

FONDUES NO TCHE PARRILLA

Está aberta a temporada de fondues no Tche Parrilla. A sequência de carne, queijo e doce permite usufruir ilimitadamente de toda a experiência a R\$ 116 por pessoa, com reposição de acompanhamentos e fondues. Se quiser dar um “upgrade” nas carnes (filé mignon e frango), a sequência de carnes nobres oferece ancho, chorizo e picanha e sai a R\$ 156 por pessoa, também tudo à vontade. Para aprofundar na fusão de queijos emmental, gouda, estepe e prato, vêm polenta frita, linguicinha, batata bolinha com bacon, tomatinho, pão da casa e goiabada. Entre os molhos que acompanham as carnes há gorgonzola, chimichurri, aioli, mostarda e mel, parrilleiro e barbecue e pode ser que o chef Leandro Xavier surpreenda com novidades. Lançamento deste ano é fondue de Nutella com leite ninho e chocolate com ovomaltine. Para aprofundar nessa perdição da mulherada vai morango, banana, uva, abacaxi, maçã verde, churros e biscoito canudinho. Cada fondue pode ser apreciada à parte, fora dessa sequência que engloba três versões. Servem como entrada ou sobremesa: queijo a R\$ 96, chocolate ou doce de leite a R\$ 87, sendo esse preço por casal. Ideal também para petiscar e tomar um vinho, jogar uma carinhinha ali na chapa de pedra sabão, clima romântico e tal. Filé e frango o casal saboreia por R\$ 98 e carnes nobres a R\$ 139. Rua Oriente, 246 – Serra. Tel.: (31) 3889-7005.

18ª EDIÇÃO DO RESTAURANTE WEEK BH

O Restaurante Week começou no dia 17 de maio e vai até dia 9 de junho, com 40 participantes oferecendo entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 54,90 no jantar e R\$ 43,90 no almoço (nem todos abrem para almoço). No lançamento do evento provamos todos os pratos do menu que o Djalnadvictor elaborou para o Osso em porções menores. O arroz de leitão estava simplesmente espetacular, molhadinho, com muita carne sem falar na crocância da

pele da barriga de porco. Concorrente forte do Flat Iron Osvaldo Aranha, um corte extremamente macio e suculento retirado da patela do boi também conhecido como raquete ou shoulder. A terceira opção de prato principal é o OssoFish – hambúrguer de peixe branco, que inclusive participa também do Festival Burger Fest. As entradas também deixam dúvida sobre qual escolher, já que o steak tartare é bem famoso no Osso e a polenta fria estava de comer rezando. Até a salada de folhas frescas com burrata e panceta impressionou e desmistificou aquele ditado: “ah, salada eu como em casa”. De sobremesa tem cocada de tableiro com brigadeiro defumado ou churros de paçoquinha com doce de leite. Esse menu está valendo muito a pena! Rua São Paulo, 1.984 – Lourdes e Shopping Serena Mall. Tel.: (31) 3292-8235.

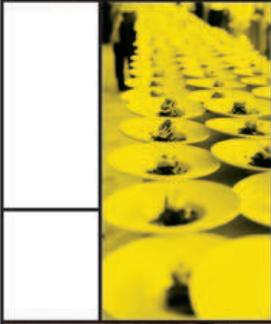
TARDES DE SÁBADO NA JABU

Além das quartas e quintas superanimadas na Jabu Drinkeria, todo último sábado do mês agora também é dia de muitos drinks, petiscos e shows na Jabu. Casa lotada já no primeiro dia de inauguração. O Tropical Gin (R\$ 28) dá aquele gás para começar a noite já que é feito com Red Bull Tropical além do Beefeater e rodela de laranja. Também leva Red Bull o “Sweet Child” (R\$ 28) com Absolut Vodka, espuma de uva, suco de limão e xarope de melancia, para paladares mais adocicados. Os drinks são decorados com frases da Obrigada de Nada, que arrasa nos recados. Entre um drink e outro é bom forrar o estômago, seja com um ceviche de leve (R\$ 19), tartare de salmão com cream cheese na torradora (R\$ 24) ou miniburger de carne ou frango (R\$ 29 com 4 e R\$ 55 com 8). De friturinhas que-ridas tem peixinho e fry de frango a R\$ 29 cada porção e coxinha de costela ou frango a R\$ 24 a porção, dentre várias outras opções. O “Tardes na Jabu” tem início às 16h e a próxima data é este sábado, dia 25. Av. Professor Mário Werneck, 530 – Buritits. Reservas com Bella Greco (31) 99292-0633.



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