

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Protótipo

Há três anos no bairro Santa Tereza, o Protótipo começou com uma portinha para venda de cervejas artesanais. Os sócios Lucas Zacharias e Ângelo Gabriel são sommeliers e sentiram a necessidade de ampliar o negócio e oferecer petiscos para acompanhar a carta com mais de 100 rótulos de cervejas artesanais, sendo 70% de marcas mineiras, além da produção de marca própria na fábrica da Cervejaria Verace. Hoje o bar comporta até 40 mesas, em uma área de aproximadamente 500 m², apta para receber 200 pessoas.

O cardápio foi reformulado recentemente e manteve apenas os campeões de vendas. Destaco a porção generosa de macias costeletas de cordeiro com palmito pupunha e aspargos (R\$ 125). Nessa mesma linha de fatura o “Pé na Jaca” (R\$ 79) leva 400g de bife de chorizo em tiras, linguiça caseira e queijo coalho e é bom para dividir com a turma. Como todo boteco, o menu é cheio de friturinhas como o bolinho de bacalhau na farinha panko (R\$ 34), pastel de ragu de lagarto na cerveja Stout com requeijão de raspa (R\$ 38), o croquete de fraldinha com re-

cheio de provolone e molho de mostarda preta (R\$ 21) e o falafel, bolinho de grão de bico frito, típico da culinária israelense, recheado com shimeji no teriak, opção vegana a R\$ 29. Há também opções de hambúrgueres desde R\$ 32 e o “tudo dentro” com carne em dobro, bacon, ovo, queijo prato, tomate e cebola por R\$ 42.

Os drinks são ótimos. Meu preferido foi o Gin Ginja com suave amargor, feito com licor de ginja, uma fruta vermelha de origem portuguesa, acompanhado de pepino e ramos de tomilho (R\$ 23). No Deixa Arder (R\$ 18) vai licor de alcachofra com gim, limão e pimenta dedo de moça. O Grande BH é inspirado no Cosmopolitan e sua versão é feita com vodka, licor de laranja, maçã e limão siciliano (R\$ 17).

O sistema de cartão individual para consumo é ideal para comemorações em muitas pessoas assim como o amplo espaço debaixo de uma ampla cobertura. É bem arejado, tem um jardim com palmeiras e você pode levar o seu pet. O legal é que fica no segundo andar, então se tem uma certa privacidade em relação ao movimento da rua. É só subir as escadarias e aproveitar.



FOTO VICTORSCHWANER



BADEJO 29 ANOS

EM BREVE UM
NOVO BADEJO

NOVOS PRATOS
NOVOS DRINKS
E NOVO LOCAL

RUA CEARÁ 1685 - SAVASSI

[/RESTAURANTEBADEJO](https://www.instagram.com/RESTAURANTEBADEJO) [/BADEJOBH](https://www.facebook.com/BADEJOBH)



Onde
Rua Professor Galba Veloso, 206
- Santa Tereza
Telefone: (31) 3566-0396

Detalhes

Horários: de segunda a quinta-feira, das 18h às 23h30; sexta-feira, das 18h às 0h30; sábado, das 16h às 0h30; domingo, das 16h às 22h30
Capacidade de pessoas sentadas: 200
Instagram: @prototipocervejas
Inaugurado em maio de 2016

10ª FEIRA DE VINHOS DO SUPER NOSSO

Entre os dias 9 e 14 de julho, acontece no Espaço Meet, a Feira de Vinhos do Super Nosso, com mais de 700 rótulos nacionais e internacionais, sendo 200 lançamentos de vinhos de Portugal, Argentina, Espanha, entre vários outros. Além dos vinhos, a feira traz um Espaço Gourmet, com hambúrguer Angus Super Nosso, queijos especiais mineiros e importados, frios, massas artesanais feitas na hora, caldos e culinária japonesa do SN, padaria e pães rústicos franceses de fermentação natural assados no local, entre outros. O cliente poderá comprar e levar para casa ou consumir o que desejar no local. Destaque para os cursos com chefs consagrados do cenário gastronômico mineiro, como Ivo Faria, Felipe Rameh, Felipe Caputo e Fernando, que vão apresentar menus especiais de pratos com harmonização de vinhos. Os cursos são exclusivos para 50 lugares e as inscrições são feitas on-line, já incluindo a entrada, e com direito a R\$50 em compras. Ingressos no site: feira-devinhossupernosso.com.br.

MI GARBA GELATERIA - ASBORES MINEIROS

Azeite e queijo: preciosidades que viraram sovete pela alta qualidade da Mi Garba em parceria com os especialistas



Ana Beloto e Eduardo Girão. São duas personalidades gastronômicas que admira pelo trabalho, seriedade e competência. O resultado não poderia ser diferente, dado o tamanho de conhecimento envolvido no processo, um espetáculo de gelato! É claro que o queijo e o azeite selecionados para as receitas são mineiros. Diretamente da Serra da Canastra, o queijo meia cura do casal de produtores Helena e Luciano foi considerado pelo “queijôlatra” Eduardo Girão o ideal em termos de personalidade de sabor, de forma a não encobrir o preparo na chapa. Isso mesmo: é um sorvete de queijo na chapa e leva casquinhas na sua substituição. Dá para sentir micropedacinhos na boca e imagino que vai ficar ótimo com uma calda de goiaba. Para o sorvete de azeite, a azeitóloga Ana Beloto trouxe de Andradas a marca Borrielli que ficou com uma textura incrível na boca, liso, macio, feito com parâmetros que superam a gordura esperada de um gelato, que deve ficar entre 4% e 12%. Após vários testes, chegou-se a 17% para poder extrair ao máximo sabor do azeite, uma gordura saudável e com sabor suave e agradável ao paladar. Não dá vontade de parar de comer! Esses sabores especiais estão disponíveis até dia 31 de julho nas três lojas - Lourdes, Vila da Serra e Mangabeiras.