



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

# GASTRONOMIA

## Arantes

Desde que o Arantes foi inaugurado, no final de 2012, sou cliente da casa. E as ocasiões em que estive lá foram várias: jantar a dois, reunião de negócios, confraternização, jogo da Copa do Mundo, almoço executivo, e até mesmo uma baladinha. Pois é, o Arantes tem de tudo e para todos os gostos. Leva botequim no nome, mas é também um restaurante despojado com duas varandas: na entrada, para curtir o movimento do bairro de Lourdes, e no andar de cima, com vista para a rua ao som de DJs nas quintas-feiras.

No cardápio, são muitas as opções: petiscos, grelhados, pratos principais, saladas, hambúrgueres e sobremesas. Petiscos são 12, dentre eles: camarão empanado crocante acompanhado por molho tártaro e molho teriaki (R\$34); filé ao gorgonzola servido com cesta de pães (R\$35); carne de sereno desfiada com mandioca (R\$28); pastel de angu de camarão com queijo (R\$22); e bolinho de bacalhau (R\$23). O Arantes sugere a costelinha suína rústica ao barbecue com fritas (R\$68), ótima pedida! Todos esses já provei e aprovei.

Os grelhados de boi são da raça Angus servidos em cortes padronizados: picanha (R\$19), bife de acho (R\$16), bife de chorizo (R\$15), t-bone (R\$13), prime rib (R\$14), fraldinha (R\$13) e baby beef (R\$13) – sendo este o valor sempre por 100gr –, todos feitos na parrilla argentina e assados no carvão. O grande diferencial da carne Angus, além da qualidade e procedência comprovada, é o marmóreo. Uma característica genética que preserva a gordura entre a carne e proporciona maior sabor.

Recentemente, o cardápio foi ampliado com novas sugestões do chef Alexandre Campos. São elas: bife de ancho com nhoque de batata baroa e molho de queijo brie (R\$62); tilápia em crosta de gergelim e ervas com batatas Dauphinoise (R\$49); carrê de cordeiro confitado com lingüine no alecrim e molho de casis (R\$70); risoto de camarão (R\$49); picanha Angus grelhada com arroz a piamontese e fritas (R\$66); pappardelle vegano (R\$44); filé mignon ao molho rotli e pappardelle (R\$65). Adorei a tilápia!

No almoço executivo as 10 opções de cortes acompanham uma salada de entrada cortesia e dois acompanhamentos do dia e variam de R\$44,90 a R\$20,90. Também tem a opção do prato do dia. Na sexta-feira a sugestão é a feijoada executiva com arroz branco, couve e laranja (R\$25,90). Aos sábados no almoço também tem feijoada a R\$59,90 para duas pessoas.

As caips são um show à parte! Pode escolher entre Grey Goose (R\$22), Absolut e a Stolichnaya (R\$18), uma vodka com alto nível de pureza, novidade na casa. Recomendo a de tangerina com gengibre, uva com manjeriça, carambola e lichia. Confesso, bem difícil escolher o melhor sabor!

Quinta-feira é dia do Rooftop Barbecue, evento que acontece na varanda do segundo andar com DJs convidados tocando o melhor do deep-house. Para petiscar, espetinhos de boi, frango e salsichão a R\$7 e baby beef Angus a R\$12.

Outra grande novidade é o delivery, que estará disponível pelo site a partir de 24 de novembro.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



**PRATO EXECUTIVO** Bife de chorizo ao molho de chimichurri, batata noisette e arroz branco



**Pappardelle vegano**



**Salmão grelhado ao molho de alcacharras, fetuccine alfredo e palmito grelhado**



**Bife de ancho com nhoque de batata baroa e molho de queijo brie**



**Tilápia em corsta de gergilim e ervas com batatas Dauphinoise**

### Detalhes

Horários: terça a quinta-feira, das 18h à 0h; sexta, das 18h às 2h; sábado, das 12h às 2h; e domingo, das 12h às 18h  
 Almoço executivo: segunda a sexta-feira, das 11h30 às 15h  
 Capacidade: 160 pessoas  
 Manobrista às quintas, sextas e sábados  
 Espaço para portador de necessidades especiais

Sistema wi-fi  
 Inaugurado em outubro de 2012  
 Taxa de Rolha: R\$40  
 Carta de vinhos em torno de 50 rótulos  
 Desconto: Duogourmet: terça a quinta no jantar, segunda e sábado no almoço / Chefsclub: terça a quinta das 18h às 22h, exceto feriados, vésperas e datas comemorativas



### Onde

**Arantes Botequim e Carnes Nobres**  
 Consultoria do chef Alexandre Campos  
 Endereço: Rua Marília de Dirceu, 177 - Lourdes  
 Telefone: (31) 3337-3764



### Na web

Site: [www.arantesbh.com.br](http://www.arantesbh.com.br)  
 Facebook: Arantesbh  
 Instagram: @arantesbh

### L'entrecôte de Paris e 6 vinhos

Quarta-feirasim, quarta-feirãona, acontece a noite dedicada aos vinhos, promovida pela dupla por trás do L'entrecôte de Paris: Vinicius Carneiro e Fernanda Teichert. Quem for jantar no restaurante terá a oportunidade de degustar seis rótulos de vinho, sem custo. Aproximamente acontece no dia 18 de novembro, a partir das 18h. Depois do tradicional entrecôte com fritas, o cardápio oferece 14 sobremesas! Rua Marília de Dirceu, 189.

### Concurso Cocktail Salinas

Nomêsdeoutubro, 11 bares e restaurantes de Belo Horizonte participaram do Concurso Cocktail Salinas, que elegeu o melhor drinque preparado com cachaça. O vencedor foi o Olga Nur, com o drink que a bartender Fabi preparou, o Rosemary,

que leva cachaça Salinas Mix, alecrim, mel de laranjeira e café. Achei que parece com whisky! Vá lá no Olga pra provar!

### Encontro de fim de ano no Paladino

O Paladino é uma ótima opção para confraternizações! Organize sua festa de fim de ano na quarta-feira (mínimo 50 pessoas) ou na quinta-feira (mínimo 30 pessoas) por R\$76,90 por pessoa com tira-gosto, prato principal, sobremesa e bebida incluídos! Vai ter bolinho de mandioca, carne de pote, lingüiça estourada, pastel de angu, torresmo, conservas com pães, mexido, galinhada, massa com abobrinha e alho poró, pudim de leite condensado, brigadeiro de colher com creme de limão, água, refrigerante, suco e chopp, tudo liberado! Reservas: (31) 3447-6604.

**#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