

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Nicolau – Menu degustação de petiscos

Se tem uma coisa que resolve minha indecisão é o tal do menu degustação. Sempre que saio para comer em um lugar novo quero conhecer ao máximo do cardápio e estando em poucas pessoas ou sozinha fica impraticável fazer muitos pedidos. No Nicolau Bar da Esquina há a possibilidade de provar 10 petiscos variados por R\$ 79, um de cada. O chef Léo Paixão levou essa ideia para o seu gastrobar, que inclusive já existia no Glouton, onde ele foca ainda mais na alta gastronomia contemporânea. No Glouton, os petiscos têm sabores mais delicados e complexos, já no Nicolau os “beliquetes” têm um estilo de bar, mas não deixam de ser bem elaborados.

Em um bar, as frituras estão sempre presentes e é o que mais agradada os clientes. No Nicolau, tem três croquetes, todos com uma camada fina por fora e suculência no recheio: de porco, de rabadá e de galinhada. Um belo trio de pastéis marca presença com abundância de recheio, sendo o de bobô de camarão o meu preferido. O de carne de panela com batata fica perfeito com o molho de pimenta da casa e o de queijo do Serro: vem com mel de figo para regar. Torresmo de barriga é algo imprescindível numa mesa de bar e por lá ainda vai caramelo missô dedo

de moça e cerefólio por cima.

Mas, caso você esteja numa onda mais leve, foque nos petiscos mais surpreendentes do Nicolau na hora de solicitar o menu degustação. Com inspiração catalã, o clássico pão com tomate é de fermentação natural: o sourdough fermenta lentamente por 36 horas e leva 10% de centeio. É feito lá mesmo na padaria própria, que abastece as três casas do chef. Antes de receber o tomate assado na brasa, o pão é grelhado e esfregado no alho. O que fica maravilhoso também em cima desse pão é a caponata de jiló, ou ainda acompanhada da focaccia. Com uma casquinha de tempura crocante, o quiabo inteiro vira aperitivo de primeira. Abobrinha também vira iguaria nas mãos do Léo Paixão, após ser levada em conserva e servida com queijo de cabra frescosobre um sablé de cebola. Reparem que todos esses petiscos não têm carne.

É certo que salmão e abacate combinam muito bem. Agora imagine os dois juntos com pickles de nabo repousando sobre um torresmo de pele de salmão. O salmão cru sofre um processo de defumação na casa que o deixa ainda mais saboroso. Há defumação também na língua de boi, que vira um pastrami cortado finamente para recheiar o pão de queijo. A língua é curada durante 15

dias em várias especiarias, depois, é defumada e assada a 70 graus durante 18 horas, revestida com uma camada de rub caseiro, com diversas ervas secas e leva zimbro em especial. O steak tartare agora é feito em escabeche, tempero com tomate, cebola e alcaparras, vem numa torradinha fininha e para finalizar fitilhos de cebolinha por cima.

Comer sem talheres é uma experiência muito prazerosa e imagina comer diretamente uma feijoada com as mãos. Em forma de taco, a folha de couve fresca cortada em formato redondo serve de apoio para o recheio de feijoada com purê cítrico de laranja e pururuca para dar a crocância e completar a bocado perfeita. Aproveite para labuzar os dedos de melado e amendoim, que laqueiam a asinha de frango.

Agora as reservas podem ser feitas diretamente pelo site nicolaubardadesquina.com.br, o que é altamente recomendável caso você não tenha paciência para fila de espera. Em breve, Leonardo Paixão abrirá um novo bar em sociedade com o vereador Gabriel Azevedo, que funcionará em ritmo de jazz às quintas e sextas no Automóvel Clube. A inauguração está prevista para o dia do aniversário de BH: 12 de dezembro.



Detalhes

Chef Leonardo Paixão
Especialidade: gastrobar mineiro
Horários: de terça a sexta, das 18h às 0h; sábado, das 12h às 0h; e domingo, das 12h às 18h.
Capacidade: 200 lugares no salão superior e 84 no inferior
Inaugurado em abril de 2018
Carta de vinhos: 25 rótulos
Carta de cachaças: 9 rótulos
Carta de drinks: 24 coquetéis



Onde

Endereço: Rua Ponso
Alegre, 2217 – Santa Tereza
Telefone: (31) 3318-6970



Na web

Quer saber mais?

www.nicolaubardadesquina.com.br

Instagram: @nicolaubardadesquina

FESTA DE RUA DO CAÊ

O sucesso da festa de um ano do Caê foi tanto que a dose será repetida neste domingo, dia 29, em uma nova edição, no mesmo clima tranquilo e acolhedor da Rua Outono, em frente ao Caê, com estrutura completa para agradar toda a família, das 11h

HOUSE OF H2OH!

Neste sábado, dia 28, das 10h às 19h, o BeGreen do Shopping Boulevard vai receber um evento com entrada gratuita e atrações pensadas para toda a família. A programação começa com aula de yoga e respiração ministrada por Carol Rache. Às 12h, Paola Antonini vai discursar sobre como ter uma vida mais leve. O cardápio terá opções veganas e vegetarianas entre as delícias do Baixo Lourdes, os hambúrgueres do Mr Hoppy, poke do Aloha e Little Joe Pizza Bar. À tarde tem início a programação musical com Banda Dom Pepo, Mariana Cavanelas e o DJ Sandri. Inscrição gratuita no [facebook.com/H2OHBrasil](https://www.facebook.com/H2OHBrasil).

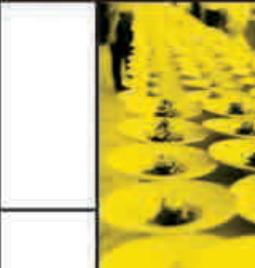
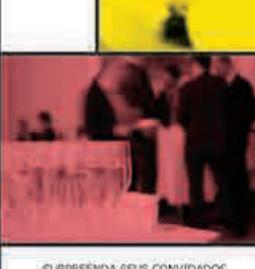
Av. dos Andradas, 3000 – Santa Efigênia.

AMBAAR LOUNGE

Foram inauguradas no Aeroporto Internacional Tancredo Neves, em Confins, duas salas VIPs administradas pela Ambaar Lounge. No embarque internacional, está localizada após o controle de passaportes e verificação de segurança, ao lado do restaurante CoziMinas, próximo ao portão 60. O funcionamento do local varia conforme o horário dos voos internacionais para Buenos Aires, Orlando, Cidade do Panamá e Lisboa. O local tem uma área de 350 m² e oferece uma série de serviços aos usuários como área de descanso, ar-condicionado, baby change, chás, cafés, bar com serviço de barman, comida, finger food, shower com amenities exclusivos e toalhas, wi-fi, entre outros. Já a sala VIP doméstica tem 450 m² e operação 24 horas. O acesso é realizado pelas escadas da sala de embarque, próximas ao portão 15. Para acesso ao lounge é necessário ter passagem válida para passar pelo controle de segurança.



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