

# GASTRONOMIA



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

## Gomez Restaurante

Mais uma boa novidade chega ao burburinho gastronômico de Lourdes. O Gomez foi inaugurado recentemente e fica na Rua Tomás Gonzaga quase esquina com Curitiba. São três ambientes distintos, num casarão antigo com arquitetura original preservada. A varanda fica um nível acima da rua e dá certa privacidade para apreciar o movimento ao ar livre. Do lado de dentro há um salão com ar condicionado e dá para ver a cozinha. Subindo as escadas, outra sala com ar e um bar de drinks e adega.

A ideia inicial do proprietário Renzo Sudário era abrir um bar de cervejas, tanto que no menu há 17 opções de petiscos, alguns bem clássicos como bolinho de bacalhau (R\$38, 14 unidade), linguiça artesanal com geleia de pimenta biquinho (R\$36, 300g) e torresmo de barriga com geleia de pimenta (R\$30).

Mas a contratação do chef João Paulo Oliveira deu uma guinada para um lado mais contemporâneo no cardápio. Minha expectativa em relação aos pratos era alta, já que o chef trabalhou por quatro anos na cozinha criativa do Gloutin, um dos restaurantes mais premiados de BH.

Antes disso, João Paulo trabalhou em oito restaurantes da Inglaterra e teve certeza que era essa a profissão dos seus sonhos. Pude confirmar seu talento principalmente no ceviche com frutos do mar e finas lâminas de cogumelos silvestres (R\$ 32) e no canapé

de figos marinados, creme de queijo de cabra e parma (R\$ 28), ótimas combinações de sabores e temperos.

Os dez pratos principais foram bem pensados e há de tudo: bacalhau, porco, galeto, pato, boi e até prato vegano. Surpreendeu-me a lasanha de berinjela grelhada, molho de tomate e muçarela de búfala, finalizada com pesto de manjeriço (R\$ 45), um prato simples que estava delicioso.

Uma combinação inusitada foi peixe com frango no mesmo prato, servidos com emulsão de batata e limão ao bisque de lagostine (R\$72). A posta do peixe branco é alta e o peito de frango vem empanado com um toque de páprica. O galeto (R\$54) estava suculento e o molho roti no fundo do prato é daqueles densos e inesquecíveis. Acompanha sticks de polenta, banana da terra frita, salada de folhas e farofa de Neston. No entrecôte (R\$68) também molho denso, redução de vinho, acompanhado de purê de batata cremoso, bacon lardon, cogumelos Paris, cebola baby grelhada, um prato sem erro.

Para finalizar tem o clássico tiramisù (R\$27) e o pudim de pistache (R\$ 25), sobremesa leve e nada enjoativa. O chef João Paulo Oliveira está animado em renovar o cardápio de tempos em tempos, de acordo com aceitação dos clientes e com sua criatividade.

A carta de vinhos tem rótulos de diversos países, com preços que variam entre R\$ 77 a R\$ 480. As opções de cervejas artesanais são: Baden Baden e Eisenbahn. Além disso, mais de 20 opções de drinks clássicos e autorais de R\$17 a R\$27 complementam o cardápio de bebidas.



### Onde?

Endereço: Rua Tomás Gonzaga,  
nº 641 – Lourdes  
Telefone: (31) 99922-530



### Detalhes

Chef João Paulo Oliveira  
Especialidade cozinha contemporânea  
Horários: terça a quinta de 17h30 às 00h, sexta e sábado de 11h45 às 01h, domingo de 11h45 às 18h  
Capacidade 150 lugares  
Inaugurado em outubro de 2019  
Carta de vinhos: rótulos  
Taxa de rolha: R\$50  
Instagram: @gomezrestaurante  
Promoção com o DuoGourmet e AmoBeagá no almoço de sexta e nos jantares de terça a quinta: na compra de um prato principal ganhe outro de menor ou igual valor.

### EXPERIÊNCIAS NO AHI BON

No dia 5 de dezembro, às 20h, na unidade Vila da Serra, a azeitóloga Ana Beloto realizará uma degustação orientada de três azeites monovarietais, em que você fará seu próprio blend. A experiência será seguida por um jantar harmonizado em três tempos feito pelo Chef Euler Edjar. Como entrada, o chef servirá um tortelli de burrata com tomate confit. Na sequência um Steak Haché de Angus com chimichurri e batata rústicas. E, para sobremesa, maçã com especiarias e sorvete de azeite Mi Garba. As harmonizações ficam por conta da sommelier Tuca Schimer, que também estará presente no evento. Convites a R\$180 e quem se inscreve em grupos de quatro pessoas tem desconto e paga R\$170 cada. Prato vegetariano poderá ser solicitado, avisando no ato da inscrição pelo WhatsApp (31) 98451-4737.

### VINHOS DA IL BORRO

Durante a Semana da Cozinha Italiana promovida pelo Consolato d'Italia em BH foi realizada uma degustação de vinhos da Il Borro, belíssima propriedade na Toscana liderada por Ferruccio Ferragamo. Os 85 hectares de Sangiovese, Chandonnay, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Peitt Verdot foram transformados em orgânicos entre 2007 e 2012, além do emprego de técnicas da biodinâmica, com

a intenção de tornar o território o mais puro possível.

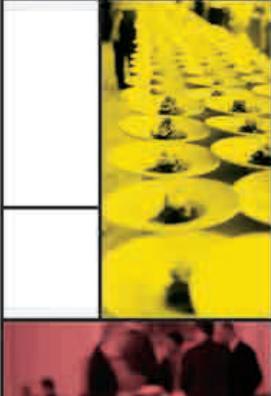
### BRUNCH MINEIRO PELA LORENA MARTINS

O bar Astoria conta com diversas opções de brunch aos domingos das 10h às 15h. Desde o clássico Eggs Benedict (R\$28) até combinações regionais como o "Brunch Nordestino" (R\$30) que inclui cuscuz, tapioquinhas com manteiga, requeijão, ovos mexidos e carne de sol. Mas o destaque vai para o "Bruncho Mineiro", "bruncho" com "o" mesmo, nome dado pela jornalista gastronômica Lorena Martins, a rainha dos "Lanchos". Foi ela quem criou a combinação de ovo quente (aquele com gema mole cozido por três minutinhos), biscoito frito de polvilho azedo, pão tostado com requeijão, ragu de linguiça da roça, queijo minas, colherinha de doce de leite e pingado (R\$30) especialmente para compor esse menu de café da manhã tardio. Essa refeição representa a genuína mineiridade dos ingredientes da nossa terra, lembra as lanchonetes de estadas de Minas e seu ótimo pão com linguiça, conforta a alma ao lembrar da vovó e seus biscoitos. Para reabater, o open mimosa sai por R\$39 - nada mal um suco de laranja com espumante à vontade para acompanhar. Rua Leopoldina, 85, Santo Antônio. (31) 99830-0085.



## 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