



/05/ sociedade

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Dona Maria Gastrobar

Bem no fundo do Band Center, na Av. Bandeirantes, há um tesouro escondido. O Dona Maria Gastrobar se destaca pela comida de um talentoso chef em ambiente decorado com fotos de mulheres, uma homenagem às várias "Marias" existentes em toda família. Os sócios e irmãos Bruna e Giancarlo Monti Diniz acertaram na contratação do chef Guilherme Melo, do saudoso Hermengarda, que funcionou por 10 anos no Sion. Após essa jornada, ele atuou em eventos no Dorival Bar & Parrilla e em consultorias, a exemplo do restaurante L'Amour Bistrot Cabaret e do bar Jacinta. No Dona Maria, Guilherme Melo preza pela cozinha de bar com toques brasileiros e liberdade de criação a cada semana. Há petiscos para comer com as mãos ou com garfo e faca, se preferir, e também pratos à base de arroz para matar a fome, como galinhada, baião de dois e arroz de costela.

Começamos pelos pratos para beliscar e quem quiser aproveitar dos vários sabores é bom ir com uma turma grande dada a fartura dos petiscos. Do mar vêm os grandes anéis de lula empanada (R\$ 42) e o camarão em tamanho médio, limpinho, salteado com shitake, taioba e tomatinhos (R\$ 78). Na porção de pastel (R\$ 41), os camarões são menores, mas nem por isso deixam de ser devidamente limpos. O diferencial é a batata baroa que vai junto no recheio.

No bar, não pode faltar um bom torresmo de barriga e o toque do chef está na geleia de jabuticaba que vai por cima, finalizando ainda com vinagrete cortadinho com capricho e bacon (R\$ 33). Na ala dos sabores picantes, a asinha com mel, mostarda e pimenta (R\$ 39) brilha. O gergelim gruda nesse melado delicioso e também na sua mão – não se acanhe em lamber

os dedos, pois tem uma tijelinha com lavanda na mesa para higienização. Mas picante mesmo, para profissionais, é a couve-flor com bastantes especiarias e sabor marcante. Vem inteira à mesa e estava em fase de teste no dia. Para mim, está aprovada inclusive como opção vegana. Para vegetarianos, a indicação é a chapa de legumes assados com melado e alecrim (R\$ 29). Tenros e no ponto perfeito: tem brócolis, vagem, quiabo, abóbora, cenoura e ainda cogumelos.

Já na ala nos carnívoros, a maçã de peito com abóbora assada e requeijão é finalizada com cebola cortada bem fininha (R\$ 49) e a carne de sol de MOC (R\$ 52) com quatro dias de cura chega à mesa ao ponto. O chef faz questão de buscar um açougue que garanta que o gado é da região de Montes Claros, pelo sabor especial daquele terroir. Vinagrete de feijão andu combina perfeitamente, já que é muito utilizado no norte de Minas. Se o desejo é arroz, quatro opções satisfazem e matam a fome, como o arroz de pato com taioba (R\$ 89) e o arroz de frutos do mar (R\$ 129). Vale lembrar que o gastrobar está na lista do Duo Gourmet, então, na compra de um prato você ganha o segundo de menor ou igual valor.

As cervejas de garrafa 600 ml Heineken (R\$ 14), Original (R\$ 12), Serra Malte (R\$ 11) e Brahma (R\$ 9) combinam com o clima descontraído da frente da loja, onde há mesas ao ar livre. A artesanal Wäls também é vendida em garrafa de 600 ml em quatro estilos de R\$ 15 a R\$ 20. Boa carta de vinhos com 22 rótulos de R\$ 69 a R\$ 179, para não desagradar os enófilos. O vinho da casa em taça, tinto ou branco, sai a R\$ 11.

*Mais experiências gastronômicas no [degustatividade.com.br](http://degustatividade.com.br).*



Avenida dos Bandeirantes, nº 1.299 loja 19 - Anchieta - (31) 3879-9060 (31) 98484-9899

[@danielaguimaraesdoceria](https://www.instagram.com/danielaguimaraesdoceria)