GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Especial de Natal

No mês de dezembro, teremos três edições especiais sobre encomendas para o Natal. Nesta semana, a dica é para quem não quer se preocupar em cozinhar no Natal e, então, nada melhor do que encomendar a ceia com chefs renomados em BH! Semana que vem é a vez dos doces e bolos natalinos e, na outra semana, das cestas de Natal.

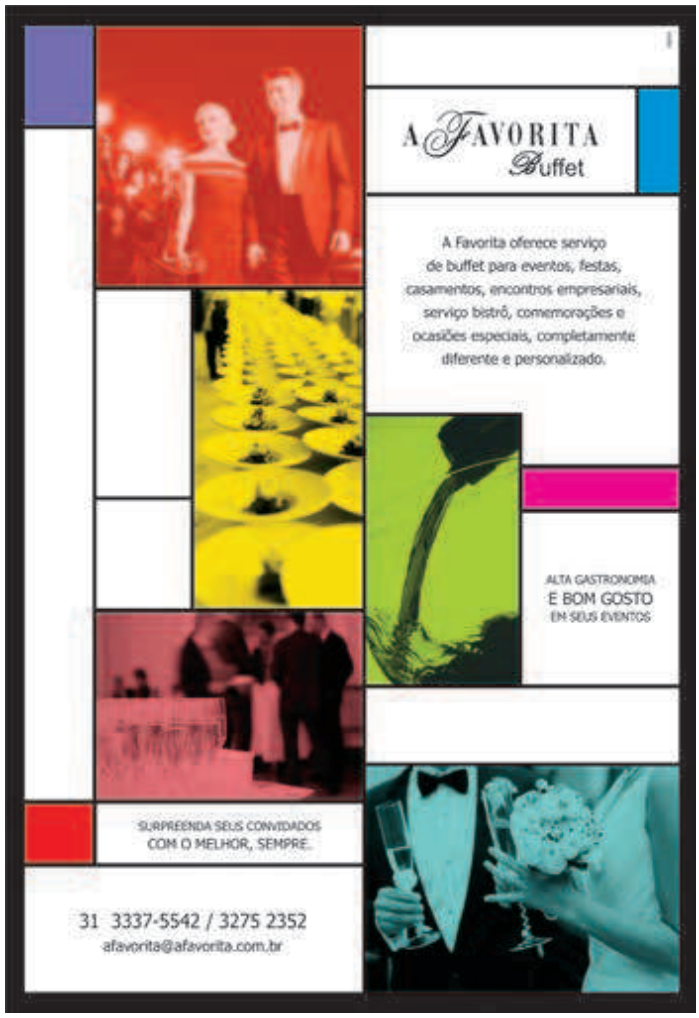
Ceia
Chefs renomados assinam cardápios especiais para quem quer caprichar na comemoração

CEIA DO CHEF IVO FARIA
O chef Ivo Faria, do Vecchio Sogno, preparou um cardápio especial com petiscos, pratos frios, massas, peixes, carnes e sobremesas para a comemoração de Natal. Dentre as opções, bacalhau, leitão assado, peru e codorna recheada ao forno e molho de castanhas. Pedidos de encomendas até dia 18 de dezembro a serem retiradas no Vecchio Sogno no período das 13h às 15h do dia 24 de dezembro. Mais informações: (31) 3292-5251 ramal 212. R. Martim de Carvalho, 75 – Santo Agostinho.

CEIA DO CHEF FREDERICO TRINDADE
Fred Trindade vai preparar sob encomenda um leitão de leite à pururuca, chibé (couscous indígena feito com farinha puba hidratada temperada com limão e ervas), quiabo no vapor, baroa assada e arroz com castanhas e frutas secas. As entregas serão no restaurante Trindade entre 10h e 12h30 do dia 24 de dezembro. Encomendas até o dia 23. Contato: (31) 2512-4479. Rua Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes.

CEIA DO CHEF JAIME SOLARES
O Borracharia Gastrobar prepara ceia tradicional, mineira, vegetariana ou com a referência que você preferir. O chef sugere uma terrine de gorgonzola com mel e castanhas de entrada para acompanhar o pernil glaceado com geleia de damasco, farofa de banana, arroz com amêndoas e figo picante. As encomendas devem ser feitas até o dia 18 de dezembro e o cliente precisa buscar a ceia no restaurante. Para facilitar ainda mais a rotina, o cliente pode levar os seus recipientes para montagem dos pratos. Contato: (31) 2127-4321. Av. Afonso Pena, 4.321 – Serra.

CEIA DO CHEF LUCA BAHIA
O chef Luca Bahia, do Chez Dadette Confrarias Gastronômicas, está com um cardápio especial para o Natal com treze opções de antepastos, dez opções de pratos principais e seis opções de sobremesas. Burratas, ceviches, terrines e frutos do mar são bem leves e caem bem antes da ceia, que pode ser composta por lasanha de camarão ou roast-beef de filé mignon assado, fatiado, molho bordelaise ou um bacalhau do Porto refogado com creme de alho porró e gruyère para gratinar, dentre outras opções. Pedidos até o dia 15 de dezembro, pelo tefefone (31) 9686-2194 e 8492-2965. Rua Ludgero Dolabela, 944, 4º andar – Guttierez.

CEIA DO CHEF FLÁVIO TROMBINO
No restaurante Xapuri, a sugestão do chef para este Natal é o pernil recheado à moda caipira com bacon, cenoura fatiada, casca de jabuticaba, linguiça e tomate. Tem também leitão assado, recheado e decorado com torresmo à pururuca, farofa e frutas de época; frango Xapuri com bacon na cerveja; pernil de cordeiro ao molho de manga e muito mais! Aceita encomendas até 18 de dezembro e terá serviço de entrega! Contato: (31) 3496-6198. Rua Mandacarú, 260 – Pampulha.

CEIA DO CHEF GUILHERME MELO
O Hermengarda também prepara a sua ceia! São diversas opções de pratos principais, acompanhamentos e antepastos com pães especiais da Cumpanio. Dentre as opções: leitão desossado, paleta de cordeiro, bacalhau e arroz de pato com linguiça mineira. As entregas devem ser retiradas no restaurante no dia 24 de dezembro entre 17h e 20h. Encomendas até o dia 21 de dezembro pelo telefone (31) 3225-3268 ou pelo e-mail escritório@hermengarda.com.br. Rua Outono, 314 – Carmo.