

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

FOTOS DIVULGAÇÃO JC

Tchê Parrilla

Sempre procuro opções de restaurantes com boas carnes em BH para levar meu pai e meu marido carnívoro. Dessa vez acertei em cheio na escolha: Tchê Parrilla! Localizado no Bairro Serra, o restaurante é especializado em cortes nobres com a tradicional culinária dos pampas gaúchos e uruguaios. A Parrilla é preparada com um mix de lenha e carvão, que leva a brasa a temperaturas acima de 350° e garante a succulência, maciez e sabor da carne.

A casa trabalha com cortes uruguaios de certificado internacional de procedência, Cota Hilton, #481, Feedlot 100, de Pradera, resultado da união da genética apurada das raças europeias aliadas as melhores condições climáticas e topográficas dos campos do Uruguai, onde a alimentação é balanceada com grãos nobres e pastagens.

Numa noite muito agradável degustamos vários cortes nobres, dentre eles o Prime Rib 700g (R\$118 para 2 pessoas), Ojo de bife Uruguaio Angus #481, (R\$93 com 350g) e o Vacio de

Wagyu – a fraldinha (R\$94 com 350g). Todos os cortes são acompanhados por mini porções de farofa, vinagrete e chimichurri. As entradas também merecem elogios: burrata com confit de tomate cereja e manjeriça acompanha cestas de pães da Cum Panio (R\$32), palmito pupunha na parrilla com manteiga tostada invertida e flor de sal (R\$24), croqueta de ponta de picanha com molho de mostarda e mel (R\$32), molejas (R\$32), linguíça a campero (R\$24), linguíça de cordeiro (R\$32) e provolone com abacaxi (R\$19). Para acompanhar as carnes ou até mesmo como opção para prato individual as melhores pedidas são o Risoto do Tchê de costela de fogo de chão (R\$42) e o Rigatone ao triplo burro (R\$48). Vale finalizar com um docinho: churros com doce de leite (R\$16).

Já na segunda visita que fizemos à casa, a novidade do cardápio foi a Carne de Sol Angus com Mandioca Amarela na Manteiga de Garrafa (R\$32). Seja para petiscar

ou para encarar como prato principal, a certeza é uma boa pedida.

A novidade é a linha especial de cortes uruguaios chamada Grass Fed, que são cortes de gado criados somente a pasto, o que confere um sabor e maciez incomparável! No lançamento, dia 27 de junho, degustamos os cortes tradicionais: Ancho, Chorizo, Fraldinha e Picanha harmonizados com vinhos da Premium Importadora.

E o melhor de tudo é que a carta de vinhos tem excelente custo benefício. Os vinhos têm preços de R\$45 a R\$220. Nas visitas que fizemos degustamos vários vinhos, já que a turma era grande, dentre eles o Tierras Altas Malbec (R\$45), Las Perdices Malbec (R\$ 54), Dona Dominga Gran Reserva (R\$86), Popolo Chianti Clássico (R\$ 85) e La Colombina Rosso di Montalcino (R\$132).

O Tchê Parrilla também abre para o almoço de quinta a domingo e serve um menu executivo por R\$28. O prato do dia sai a R\$23.



Detalhes

Capacidade: 92 pessoas
 Inaugurado em: novembro/2014
 Rolha: free quartas, quintas e sextas-feiras. R\$35 aos sábados e domingos
 Carta de vinhos: 63 rótulos
 Cartão de crédito: Visa, Dinners, Mastercard
 Desconto: 30% com ChefsClub



Onde?

Chef: Luiz Roberto Figueiredo (ex-Parrilla del Mercado e Parrilla São Bento)

Especialidade: Carnes Nobres

Endereço: Rua Oriente, 246 - Serra
 Tel.: (31) 3889-7005

Horários: Quarta, Quinta e Sexta: 18h à 0h, Sábado: 12h às 17h – 19h à 0h, Domingo: 12h às 17h



Na web <http://tcheparrilla.com.br/>

facebook.com/tcheparrilla

Instagram: @tcheparrilla

Projeto 'Alma Leve', no Alma Chef

Os almoços do Alma Chef, durante a semana, agora contam com um cardápio funcional criado pelos Chefs Alan Goulart e Clícia Thainna (conhecidos pelo trabalho desenvolvido no SPA Águas Claras). Entrada, prato principal e sobremesa saem por R\$69,90 (inclui água aromatizada, suco do dia, snacks e chá). Opção de alta gastronomia saudável.

Villa Roberti no Circuito Aproxima

O Prato criado pelo Chef Lucas Del Peloso (Villa Roberti) especialmente para o Circuito Aproxima conta com técnicas utilizadas na alta gastronomia: Pupuruca de arroz negro, leve, some na boca e decora o "Bacalhau mantecato", com espuma de chuchu, pinhão, azeite de gengibre e compota de tangerina. O projeto valoriza produtores mineiros e nesse prato o pinhão é da Loja do Tio e a geleia de mexericá é do Laticínios Tupigüá. É uma entrada que serve duas pessoas e fará parte do cardápio fixo da casa com os mesmos ingredientes e técnicas de preparo diferentes.

Drinks do Filipe Brasil no Olga Nur

Eu conheço um bom barman pela Margarita, drink tradicional e mundialmente conhecido. Recentemente, experimentei a do Filipe Brasil, que está fazendo um brilhante trabalho no Olga Nur. O drink estava perfeito! Absolutamente equilibrado, com as dosagens corretas como deve ser. Outra sugestão é o Dream of Roses: Gin Beefeater, água de rosas libanesa, suco de limão siciliano e água de côco, leve e refrescante. Rua Curitiba, 2.202 - Lourdes.

Sobremesas leves do Glouton

Para quem não curte doces extremamente doces como eu, aí vai a dica: duas sobremesas perfeitas do Leonardo Paixão no Glouton: Torta de abacaxi (no caramelo de baunilha, maçã verde, sorbet de abacaxi) e a Mil Follhas (massa folhada amanteigada feita em casa, creme de baunilha fresca ao perfume de cachaça). Uma excelente pedida após o jantar.



NOTÍCIA **BOA** EM TODOS OS SENTIDOS

www.jornaldacidadebh.com.br

CADERNO ESPECIAL
 CASA & DESIGN. TODA
 3ª SEMANA DO MÊS.

CIDADE
 BELA HORIZONTE