

/05/sociedade

GASTRONOMIA

—
Léa Araújo

Almoço executivo no delivery

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

UMA seleção de pratos deliciosos de vários restaurantes de BH para saborear em casa a preços justos e com variedade de opções

Para quem não abre mão de uma comida bem feita no horário do almoço a um preço mais em conta, o almoço executivo sempre foi uma ótima pedida. Mesmo em tempos de pandemia ainda temos essa opção e fiz uma seleção do que tenho apreciado nesses dias de reclusão em casa.

O Patuscada é um restaurante de cozinha internacional há 18 anos no bairro Funcionários. Está trabalhando com delivery no almoço todos os dias e sexta e sábado atua com entregas também para o jantar.

O almoço executivo tem o preço fixo de R\$34 e uma variedade em torno de oito pratos como picadinho de filé, saint peter, truta, filezinho suíno, costela bovina, tropeirinho, frango, que se renovam de tempos em tempos. Optei pela isca de salmão assado com vegetais e ervas aromáticas, creme de ervilha e cuscus de castanhas. Ótimo tempero. A saladinha de folhas com legumes assados e molho de mostarda e mel é cortesia e sempre cai bem.

O Evu abriu em fevereiro desse ano, funcionou praticamente somente um mês e já teve que fechar por conta do combate ao covid-19. Voltou em julho no sistema de delivery e takeaway, que funciona de segunda a sábado com pratos em constante mudança para o almoço entre R\$18 e R\$34, dentre eles salpicão, costelão bovino com mandioca na manteiga de especiarias, feijoada e salmão com risoto de limão e crispy de alho poró.

A marmitta vem embrulhada em um lenço que pode virar máscara, tiara, bracelete ou o que mais você inventar. A saladinha também é cortesia e o mix de folhas e tomate veio temperado com azeitonas. Experimentei a galinhada com galinha caipira e ovo frito. Gostei bastante principalmente pelo cozimento perfeito da coxa de galinha, que estava bem macia e desagarrava facilmente do osso.

Na Rotisseria Central o chef Inévio Mesquita está no comando das panelas de onde sai comida boa, raiz, feita com muito capricho e técnica com assinatura do chef Djalma Victor. De 10h30 às 15h30 funciona o delivery ou retirada no balcão disputadíssimo desde que abriu em novembro do ano passado, bons tempos de Mercado Novo.

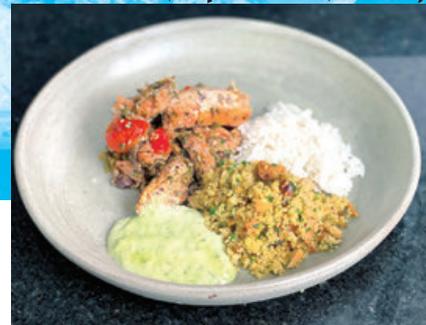
O menu muda semanalmente e tem sempre uma salada incrementada por R\$7,90, um sanduíche por R\$18,90 e pratos bem brasileiros por R\$24,90 como baião de dois, filé suíno com roti de goiabada, parmegiana de frango, carne de sol com purê de mandioca, arroz de rabada além da feijoada por R\$27,90.

A tilápia ao molho de moquequinha vem com arroz branco, farofa de biju com coco e banana da terra frita. O molho estava tão gostoso que poderia vim em dobro. Queria mais também do delicioso molho de cerveja em que foi feito a alcatra e fez essa carne de panela ser especial. Os acompanhamentos foram certos e o cuscuz de milho alegrou o prato ao lado do vinagrete de feijão fradinho.

Focado em carnes na parrilla, o Soriano traz a cultura dos pampas até a sua casa. Uma das opções de almoço é o bife de chorizo com risoto pomodoro. Vem tanto risoto que dá pra fazer arancini com as sobras.

Pratos típicos da Argentina e do Uruguai são feito com fidelidade pelo chef Wagner Salomão como a truta portenha (R\$39,90) e o arroz campeiro (R\$24,90). Eu apaixonei pela uvas roxas assadas no forno a 60 graus por quatro horas. Após serem confitadas, um queijo ralado por cima e pães acompanham essa maravilha de “abriendo” a R\$24,90 do chef Wagner Salomão.

Mais experiências gastronômicas:
www.degustatividade.com.br



Isca de salmão do Patuscada



Moquequinha de tilápia do Rotisseria Central



Galinhada do Evu



Chorizo com risoto do Soriano



Saladinha do Patuscada



Carne de panela do Rotisseria Central



Uvas assadas do Soriano