

GASTRONOMIA

Léa Araújo



Quina

RESTAURANTE recém-inaugurado oferece pratos de alta gastronomia mineira e ambiente inspirado na capital, Belo Horizonte

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



Na esquina das avenidas do Contorno e Prudente Moraes, o Quina se instalou há menos de um mês com a proposta de oferecer pratos da alta gastronomia mineira em um ambiente moderno e charmoso. Tanto na decoração quanto nos preparos da cozinha, a inspiração é Belo Horizonte, seja nas imagens do Centro da cidade impressas nas paredes, no jogo americano de mesa e até no foco nos produtores locais e parceiros mineiros. Na entrada, um sebo do Seu Odilon com livros de R\$5 a R\$20. O livreiro Odilon Tavares é ex-catador de material reciclável e há seis anos se dedica a cuidar do seu acervo, que conta com cerca de 10.000 exemplares hoje, um símbolo de BH.

O chef Uamiri Menezes trabalhou com grandes nomes da cozinha belo-horizontina, como Felipe Rameh, Fred Trindade e

Matheus Paratella, claramente perceptível na montagem dos pratos e construção de sabores. Os petiscos lembram os saudosos restaurantes Trindade e Alma Chef e dá para provar de todos eles em apenas três pedidos de "Um cadin de cada".

Savassi, Pampulha e Floresta são os nomes dados às tábuas com 4 petiscos, compostos em dois de cada, em um total de 8 deliciosas bocadas a R\$ 52 cada. Eu, que sempre gosto de provar de tudo um pouco, achei uma excelente pedida. Caso tenha um preferido, as porções individuais vêm com 6 unidades geralmente, como é o caso do pastel de rabada (R\$ 28), da coxinha de ossobuco (R\$ 38), da tulipinha de frango com rapadura (R\$ 36), do torresmo de barriga com pickles de cebola e purê de limão com maçã verde (R\$ 36) e do croquete de feijão tropeiro (R\$ 38). Genial essa

transformação do tropeiro, um prato clássico em versão contemporânea ao ser empanado em farinha de torresmo e acompanhado de couve finissimamente cortada e um ovinho de codorna confitado para finalizar. Essas são friturinhas que fazem valer a pena sair da dieta: sequinhas por fora e suculentas por dentro.

Os dois sanduichinhos são um sucesso, um hamburguinho com Queijo Canasta cremoso, bacon, ketchup artesanal de pimenta biquinho defumada no bricoche, e, à parte, maionese de pequi (R\$ 44 com 4 unidades) e o tradicional pão de queijo com linguiça incrementado com requeijão de raspa com cerveja e molho chimichurri (R\$ 42, 4 unidades). O excesso de "inhos" na minha descrição é para entrar no clima do sotaque do nosso povo. Com 8 unidades, o tartar é feito com carne de sol de Montes Claros, sob telha de angu e bernaie de manteiga de garrafa (R\$ 44). Para quem não come carne, há um tartar de beterraba com coalhada defumada, telha de beterraba e gema curada ralada (R\$38) e pastel com recheio de lentilha e tofu defumado cremoso (R\$ 28), os quais me apeteçam bastante preciso voltar para provar.

Merece muitos aplausos a releitura de galinha caipira como prato principal. Coxa e sobrecoxa confitadas, perfeitamente cozidas, acompanhadas de um angu branco cremoso que conforta a alma e ainda o defumado umani dos minilegumes na brasa para completar (R\$ 62).

A carne de sol costuma ter um pouco a mais de sal do que estamos acostumados, o que não me incomoda tanto por eu ser uma viciada em sal assumida, porém, fica o alerta ao pedir o arroz de carreteiro com contrafilé serenado (R\$ 74). Especialmente para veganos, o gnocci de baroa e cogumelos (R\$ 68) é feito com molho à base de leite de avelã.

Sobremesa só provei uma e fiquei extremamente satisfeita pela combinação harmônica de vários ingredientes e suavidade de sabor, sem excessos. A "Quarentena com couscous" é um pudim de milho tradicional do norte de Minas com couscous de laranja e castanhas, toffe de coco e gelato vegano (R\$ 26).

Que novidade deliciosa BH ganhou!

Mais experiências gastronômicas no Degustatividade.com.br.



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656