

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Nuúu Restaurante

COZINHA mineira contemporânea é um convite para conhecer o novo desafio do chef Guilherme Melo

Não poderia ter outro nome o novo restaurante de gastronomia mineira contemporânea comandado pelo chef Guilherme Melo, famoso pelo sucesso que fez o Hermengarda por quase 10 anos na rua Outono. “Nuúu” é uma expressão mineira que exprime algo sublime, acima do padrão, bom demais da conta, como é o novo restaurante instalado no Novotel Savassi, quatro estrelas da rede AccorHotels, que já conta com 35 hotéis em Minas Gerais.

São 443 apartamentos, conjugado com o Ibis Budget, sendo que o Novotel abriga o Nuúu Restaurante, com entrada própria, aberto ao público. Conta também com salas apropriadas para eventos privativos, coquetéis, reuniões de confraternização com menu criado especialmente para a ocasião, pronto para atender ao público assim que a pandemia de coronavírus permitir.

No Bar Nuúu provei um dos melhores coquetéis mineiros dos últimos tempos, feito com cachaça, licor de pequi e limão capeta. O drink batizado com o nome do bar também leva cachaça, claro, além de suco de goiaba, fernet e manjeiricão (R\$30). A clássica caipirinha sai a R\$20 dentre outros clássicos como margarita (R\$35), negroni (R\$35) e tom collins (R\$38). Enquanto apreciávamos os coquetéis, Guilherme disse: “vou servir umas castanhas”. Ai a gente pensa naquele mix básico temperadinho com sal, mas não, ele vai além. Serviu castanhas caramelizadas com chá preto, romã e flor de sal - incrível.

Para conhecer o cardápio, fizemos um menu degustação com pequenas porções e já digo de cara que a mineiridade estava estampada em todos os preparos. “Nuúu”, como foi um espetáculo reviver o talento as mãos desse chef que eu já era fã.



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Começamos com o conforto de um dashi de cogumelos (R\$32), quentinho, para preparar o estômago e aquecer alma. A Terrine Mineira (R\$27) é feita com porco, castanhas de pequi e baru e jaboticaba, perfeitamente temperada, um antepasto que eu passaria a noite inteira comendo.

E o que dizer do pão de queijo? Receita de vó, que por si só já é a iguaria mineira mais desejada, ainda recheado com linguíça, requeijão de raspa e maria-gondó, a rainha das hortaliças de quinta: nuúu!

A simples isca de filé ganhou uma magia do palato ao ser gratinada com creme de queijo mineiro artesanal d’Alagoa, castanha de caju e folha de mostarda tostada (R\$59). O que parece um acompanhamento para mim representa um prato completo, os legumes regados ao azeite mineiro – baroa e abóbora assadas, quiabo tostado, picles de cebola roxa, chips de jiló, queijo coalho, todos envolvidos com melado de cana (R\$29).

Não deixe de saborear o delicioso vatapá mineiro da Dona Hermengarda (R\$62), feito com frango desfiado, castanha de caju e camarão ao leite de coco e azeite de dendê, acompanhado de baroa palha e arroz.

É claro que o leitão desossado (R\$89) marca presença com um toque especial do chef: roti de doce leite e loboço da Canastra, uma perfeita mistura de queijo Canastra, abobrinha e jiló com ovos e farinha de milho flocada, uma riqueza cultural da nossa Minas Gerais.

Finalizamos com uma sobremesa extremamente elegante – figos frescos e em compota, sorvete de azeite e redução do vinho do Porto (R\$26).

“Estamos trazendo pro Novotel um restaurante de cozinha mineira contemporânea, com objetivo de aproximar os produtos dos nossos clientes de forma que está à venda no nosso empório tudo que usamos nos pratos como azeites mineiros, doces típicos e o pão de queijo feito com receita da minha avó Hermengarda. É um restaurante que valoriza a tradição mineira, nossos produtores, nossos terroirs, em um hotel gastronômico, uma novidade em Belo Horizonte”, ressalta o chef Guilherme Melo.

Ele cuida não só do menu do restaurante como toda a operação do café da manhã, que serve o mesmo pão de queijo especial, todos os dias, feito com muito carinho.

Viva a gastronomia mineira!

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