

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Fazendinha São Bento

**RÚSTICO e aconchegante, restaurante tem no cardápio diversas perdições mineiras criadas pelo jovem chef Jonathan Soares**

Fico muito feliz em ver bons restaurantes serem inaugurados no meio de todo o caos que esse setor gastronômico tem enfrentado no último ano. Mais feliz ainda quando a gastronomia mineira é trabalhada com carinho e capricho pelas mãos de pessoas apaixonadas pelo que fazem.

Wilson Eustáquio é médico e resolveu investir junto com seu irmão em um restaurante com clima de fazenda dentro da cidade, no bairro São Bento. O lote vago foi transformado em um lugar rústico e aconchegante, com mesas de madeira cercadas por árvores e parquinho no chão de areia para a criançada se divertir a céu aberto com tirolesa, parede de escalada, escorregador e pula-pula.

Quem comanda as panelas é o chef Jonathan Soares, de apenas 27 anos e DNA de cozinheiro. "Sou filho de cozinheira com

chefe de cozinha, meu pai foi chefe da minha mãe em restaurante de culinária francesa em São Paulo nos anos 1990. Eu cresci nesse ambiente de restaurantes e bares, meus avós tiveram bar quase a vida toda, então desde muito cedo eu fui aprendendo com a minha família, hora com meu pai me ensinando técnicas e cortes outra minha vó me ensinado fazer frango com quiabo. Bati na porta de um bistrô e pedi uma vaga na cozinha de auxiliar. Em duas semanas nesse restaurante eu já era responsável pela cozinha. Desde então eu chefei quatro operações entre as unidades do Mercado da Boca e Layback", conta Jonathan, com muito orgulho de seu início de carreira que teve passagem também pela Academia de Vão, programa de treinamento em gastronomia oferecido pelo Leonardo Paixão.

Para compartilhar tem aquelas friturinhas

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



que todo mundo ama, ainda mais quando são bem feitas, servidas em oito unidades. Pedi o croquete de aipim recheado de carne seca e requeijão de raspa (R\$39,80), a coxinha de costela (R\$37,80) e o torresmo de barriga com chutney de abacaxi (R\$46,80), e já foi um ótimo começo.

Ainda tem muita coisa boa para provar como dadinho de tapioca com queijo minas curado (R\$47,80), pão de queijo frito com queijo canastra e barbecue de goiaba (R\$35,80), costelinha ao molho de jabuticaba (R\$58,80), carne de lata com pão de milho artesanal (R\$59,80), dentre outras perdições mineiras.

As carnes na parrilla não têm erro, levam o selo de certificação da Associação Brasileira de Angus. Os 300g de cortes de boi variam de R\$55,80 a R\$79,80 e acompanham molho chimichurri e farofa da casa. Pedi o Bife Ancho (R\$58,80) e estava muito macio, além do detalhe principal que é vir no ponto solicitado.

Sobremesa não é algo que desperta muito a minha atenção, mas ao ler no cardápio waffle de pão de queijo com goiabada (R\$25,80) tive que experimentar. Gosto muito da mistura de sal no doce e ainda vieram pedaços da goiaba fresca, além de lascas de coco. Adorei essa invenção.

A carta de drinks ainda está em construção e segue, por enquanto, com clássicos como moscow mule, aperol spritz e margarita, que saem na faixa dos R\$30. A caipirinha não pode faltar, feita com cachaça Dom Bré

(R\$22,80). Gin tônica está muito na moda, e adoro ver marcas mineiras estampadas nos menus, como o Gin Yellow Bird, destilado de dois engenheiros que testaram mais de 70 receitas até chegar à última versão com toque de cascas de laranja serra d'água e limão siciliano além das especiarias obrigatórias: cardamomo, gengibre, pimenta-da-jamaica e o zimbros. Por já ser uma bebida extremamente aromática, é só acrescentar uma fatia de fruta, água tônica e saborear.

A ARZ Cervejaria é mais uma marca mineira no cardápio, com três estilos em garrafas de 600ml, a Parona Pilsen (R\$17,80), Elizabeth Pale Ale (R\$21,80) e Level IPA (R\$23,80).

Valorização do produtor local é o lema da Fazendinha São Bento e eu assino embaixo. A carta de vinhos tem mais de 40 rótulos que vão de R\$78 a R\$560 e não vai faltar opção para aquecer você nesse inverno.

**Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br**



**CARRÉ DE CORDEIRO**

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

**parrilla ponteira**

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656