

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Comece bem o dia já no café da manhã

MOCCA COFFEE & MEALS, Nuuu Restaurante, Ponto Ovo e Uluru Café Brunch servem variados estilos nesta importante refeição

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Há quem diga que a primeira refeição do dia é a mais importante. Verdade ou não o certo é que não faltam boas opções em BH para se esbaldar nas primeiras horas após o despertar.

Junte amigos e peça em casa o Gran Cafe Mocca (R\$ 199) do Mocca Coffee & Meals. O combo matinal serve até quatro pessoas e a sua mesa vai ficar belíssima com tantos pães especiais da Cum Panio.

O Pão Fougasse tem um toque de parmesão e o Kringle é uma massa folhada com recheio de nutella que me surpreendeu tamanha crocância. Por falar em massa folhada, o clássico croissant não pode faltar em um belo café da manhã, ainda mais entremeado com amêndoas - que delícia!

Vem ainda uma quantidade considerável de ovos caipiras mexidos com bacon,

manteiga, geleia, café super especial moído Mocca, suco de laranja e água com gás. Se não aguenta mais ficar em casa sobe pro Vila da Serra que tem muita opção de café lá no Mocca.

A mineiridade rola solta no café da manhã do restaurante Nuuu, no Novotel Savassi, que está liberado para não hóspedes. Por R\$45 você se serve à vontade e não vai querer para de comer o magnífico pão de queijo que é receita da Dona Hermengarda.

Outro destaque é a mesa de queijos artesanais de cinco regiões mineiras, escolhidos a dedo pelo chef Guilherme Melo. São preciosidades como o d'Alagoa, Serra do Salitre, Canastra e da região do Rio Doce, que me chamou atenção devido a extrema cremosidade e complexidade de sabor, de nome Giovana da Queijaria



Ribeiro Fiorentini. Aquele queijinho minas frescal também tem seu lugar.

Outro diferencial é o suco de jabuticaba e a granola artesanal feita no próprio restaurante. No buffet está disponível uma ótima saladinha de frutas além de pães de fermentação natural da Cum Panio, croissants importados da França, frios, mussarela, queijo prato, iogurtes, salsicha, bacon e ovos mexidos. Tapioca e omelete podem ser requisitados e são feitos na hora.

Amantes de ovo irão se perder no cardápio do Ponto Ovo, inteiramente feito com esse alimento considerado o mais nutritivo do planeta. O carro chefe da casa recém-inaugurada no Belvedere é o ovo no pote, feito no sous vide por 1 hora a 65 graus, servido sobre uma camada de purê de baroa, azeite trufado, flor de sal, cebolinha servido com torradas (R\$26).

Receita famosa entre os franceses, o Croque Madame (R\$29) está por lá feito com ovo perfeito, presunto royale, queijo e pão integral. A Omelete Beira Mar (R\$29) é feito com salmão defumado, queijo meia cura, tomate da horta, cebolinha orgânica e salada. Até para o seu cãozinho tem comida natural feita à base de ovo. A Tigela pet desenvolveu uma refeição especial de ovo com frango e legumes (R\$13,50).

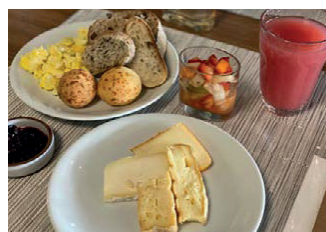
No Uluru Café Brunch o café da manhã é servido a qualquer hora do dia. Estive lá em novembro do ano passado e sei que

eles continuam a todo vapor no casarão da Afonso Pena, além de mais duas casas na Savassi e no Buritis (dentro do Mercado da Boca).

Os pedidos são feitos à la carte. Minas Toast foi o meu preferido, pelo sabor marcante do queijo Canastra do Miguel no pão rústico com avocado, ovo pochê e rúcula (R\$30). Pelo mesmo preço, o Eggys Benny vai bacon artesanal e pode ser trocado por salmão curado na casa por R\$10 de acréscimo.

Para paladares mais suaves tem o Avocado Toast (R\$28) com ricota de cabra e Mushroom & Burrata Toast (R\$45). Há uma opção de ovos mexidos com azeite trufado, parmesão e rúcula entre os mais pedidos da casa R\$35. Seu cãozinho é bem vindo por lá também.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla ponteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656