

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Gastrobares aliados à cerveja mineira

Todos os rótulos de grandes cervejarias artesanais do Estado com ótimos petiscos no Sátira Boulevard, Cozinha de Fogo Wals e Estação Krug Bier

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Ideal para conhecer a fundo as cervejas mineiras é sentar em gastrobares com o portfólio completo de cada uma das cervejarias. No Sátira Boulevard, Cozinha de Fogo Wals e Estação Krug Bier são servidos pratos perfeitos para acompanhar cada estilo de cerveja, feitos com capricho e tradição da nossa terra.

Os três estão instalados em centros de compras, dois em shoppings e um na Savassi, então é uma boa pedida para o happy hour. Junte os amigos, pois as porções são generosas e com mais gente você consegue provar de tudo um pouco.

Um dos bairros mais movimentados de BH é a nossa querida Savassi. A Rua Sergipe ganhou o gastrobar Estação Krug Bier esse mês e já está ficando com casa cheia, principalmente aos finais de semana com a programação musical.

Quem comanda a cozinha é a chef Val

Coimbra que está no ramo há 40 anos. Os petiscos são criações dela com toques especiais, como o maravilhoso molho cremoso de limão caipira para besuntar no rocambole de panceta crocante (R\$49) e o salivante vinagrete de manga que acompanha a ventrecha de tambaqui empanada (R\$55).

Cerveja Krug entra também no preparo de pratos como o ragu de rabada com chips de mandioca e aioli de agrião (R\$80). O arancine tem recheio de gorgonzola com abacaxi (R\$ 38) e a costelinha empanada na farinha acompanha batata baby especial e farofa de cebola (R\$62).

A única sobremesa é para pedir sem erro: bolo búlgaro acompanhado de sorvete do dia feito pela Val (R\$28). Torça para ser o de tangerina, pois casou perfeitamente. Eu, particularmente, sou fã da linha expressionistas da Krug e tem várias



disponíveis no chope tulipa (R\$13) ou caneca (R\$17). Não conhecia a Áustria Imperium (R\$27 a garrafa), uma double IPA inglesa e coloquei na minha lista de preferidas, dentre as que provei por lá. A Amber Lager é um dos mais recentes lançamentos e vale a pena provar também.

A cervejaria Sátira inaugurou recentemente dentro do Boulevard Shopping mais uma unidade, com o mesmo cardápio de consultoria do Fernando Castanheira. São petiscos já bem conhecidos, muito bem feitos e com ótimo tempero como ceviche (R\$36), carpaccio (R\$49), steake tartar (R\$42), burrata (R\$59), dadinho de tapioca (R\$31) e bolinho de queijo do Serro (R\$34).

A novidade é o Jin Gin Sátira, destilado 100% artesanal produzido no Sul de Minas, com características cítricas pelas notas de limão, capim limão e laranja. Na composição do gin está presente o lúpulo amarillo, usado na produção da cerveja Sátira American Wheat. Ele será usado nos drinks da casa como o Tropical (R\$38), que leva aperol, licor cramberry, suco de maracujá, red bull tropical, alecrim e limão siciliano.

No BH Shopping a Cozinha de Fogo Wals foi inaugurada um pouco antes da pandemia e conseguiu sobreviver durante esse período de incertezas. Vá com tempo e fome para cair de boca nas entradas.

O brioche é muito fofinho, recheado com

costela assada em baixa temperatura e finalizado com lascas de Canastra curado (R\$29). Vai esse queijo Canastra mineiro maravilhoso também no pastelzinho de flauta (R\$35) bem grandinho por sinal e o torresmo de barriga é bem sequinho (R\$59). Sou apaixonada pela cozinha de rabada (R\$29).

O que acho mais interessante lá na ala cervejeira é a régua de degustação com cinco estilos de chope a sua escolha (R\$19), dá para conhecer bem a variedade que Wals oferece. Além do completo portfólio de cervejas Wals, a bartender Grazy está disponível para fazer um drink exclusivo de sua preferência. De segunda a sexta tem open bar das 17h às 20h com chope pilsen à vontade por R\$39. Quinta-feira é dia de música ao vivo com Gabi Mello e o melhor do rock'n roll acústico.

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