

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Trindade

O Trindade é daqueles restaurantes em que já provei de tudo do cardápio! Os pratos são autorais, com influência de chefs importantes no Brasil e no exterior, como Alex Atala, Claude Troisgros, Roberta Sudbrack, Laurent Suaudeau, Pierre Troisgros, Alain Passard e Francis Mallmann. “Alex Atala não só inspira nossas técnicas e nossa criatividade como também a atitude de tornar a nossa gastronomia brasileira conhecida e difundida internacionalmente”, declara o proprietário e chef Frederico Trindade. Sua carreira começou em 2000, quando estagiou com Eduardo Avelar chegando a subchef. Também trabalhou no DOM, de Alex Atala; no Olympe, de Claude Troisgros e no Maison, na França, também da família Troisgros. Nos últimos anos, Fred Trindade participou de importantes festivais mundiais, como Madrid Fusion, Le Etoile de Mougins e Expomilano, e deu aula sobre a nova dispensa mineira no Mesa Tendências.

Depois de um ano de obra, hoje a cozinha do Trindade é aberta para o salão. Mas a varanda, para mim, é o melhor local para apreciar os pratos. Para compartilhar, a coxinha de festa de rabada com catupiry (R\$ 24) é imperdível! Muito famoso também é o dadinho de tapioca com melado e alecrim (R\$ 25). Também tem palmito pupunha assado na manteiga de limão cravo (R\$ 32), tulipinha de frango orgânico com mel e mostarda (R\$ 28) e tartare de beterraba com chips de baroa (R\$ 33).

Sobre os pratos principais, destaco o arroz de pato meloso – coxa de pato confitada e assada, servida sobre arroz cozido no caldo de pato, paio e especiarias (R\$ 71) e o peixe do dia com palmito assado, legumes verdes e purê de banana (R\$ 78). Muito apreciado também é o polvo lagareira com minilegumes orgânicos da Ilma Correa (R\$ 79). Em se tratando de boi, o picadinho de filé Angus glaceado com abobrinha caipira, banana, farofa croc e ovo frito (R\$ 59) tem ótima saída. Sem falar no porquinho prensado, uma lenda: barriga de porco crocante, cozida a baixa temperatura e prensada durante horas (R\$ 62). Além disso tudo, sempre tem uma sugestão da semana que muda de acordo com ingredientes sazonais.

Para adoçar, crême brûlée de doce de leite Viçosa (R\$ 20); pudim da Denise para lembrar da vovó (R\$ 20); Montanhas de Minas – sorvete de queijo canastra, doce de leite de Viçosa, paçoquinha de amendoim e especiarias (R\$ 24) – e Nossa Amazônia – chocolate fondant, mousse, castanha do Pará, Cambuci, pimenta de cheiro e brotos (R\$ 24).

Não é o foco do Trindade hoje, mas um menu degustação pode ser reservado com seis tempos por R\$ 200.

A festa de 5 anos do Trindade convidará para cozinhar os chefs Thiago Castanho (Remanso do Bosque – Belém), Manu Buffara (Manu – Curitiba), Rafa Costa e Silva (Lasai – Rio de Janeiro) e Thomas Troisgros (TT Burger e Olympe – Rio de Janeiro). Está programada para o dia 7 de março e os convites são limitados.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Polvo à lagareira



Crême brûlée de doce de leite Viçosa



Arroz de pato meloso



A agradável varanda do Trindade



Coxinha de festa de rabada



Peixe do dia

MENU DEGUSTAÇÃO DE CARNES NO TCHE PARRILLA

Uma fartura com cinco entradas, dez acompanhamentos e cinco cortes de carnes: short rib, bife de vacio (fraldinha), bife de chorizo, bife ancho e picanha! De sobremesa, churros de doce de leite. Tudo isso por R\$ 89 por pessoa ou R\$ 149 o casal. Rua Oriente, 246. (31) 3889-7005. tcheparrilla.com.br.

DUO GOURMET

Quem me acompanha sabe o quanto utilizo o Duo Gourmet! É um guia de desconto dos melhores restaurantes de BH. Na compra de um prato principal, o acompanhante ganha outro prato, de igual ou menor valor. A 6ª edição acaba de ser lançada com sete ótimas novidades: Alma Chef, D'artagnan, Djalma, Mudesto, L'Entrecote de Paris, Olga Nur e Taika, que acrescentam os 43 restaurantes renomados, dentre eles Alguidares, Arantes, Glouton, Hermengarda, O Conde, Trindade, Udon, Vecchio Sogno e Xapuri. Além disso, ao longo desses três anos, parte da renda arrecada foi convertida para a compra de material escolar, ovos de Páscoa e brinquedos para mais de 2 mil crianças carentes da Região Metropolitana de Belo Horizonte na Campanha Força do Bem. Tem validade até 30/06/2015 e está à venda nas Drogarias Araújo e Supermercado Super-nosso espalhados pela capital e também pelo site www.duogourmet.com.br.



Onde

Trindade, a cozinha do Brasil
 Chef: Frederico Trindade
 Especialidade: cozinha contemporânea
 Endereço: Rua Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes
 Telefone: (31) 2512-4479



Na web

trindadebrasil.com.br
[facebook.com/TrindadeRestauranteBH](https://www.facebook.com/TrindadeRestauranteBH)
[Instagram: @trindadecozinhabrasil / @trindadebr](https://www.instagram.com/trindadecozinhabrasil/)

Detalhes

Horários: Almoço de sexta a domingo, das 12h às 17h; jantar de terça a sábado, das 18h à 0h.
 Capacidade: 75 pessoas
 Manobrista: R\$ 15
 Inaugurado em: julho de 2011
 Rolha: R\$ 80
 Carta de vinhos: 50 rótulos
 Descontos: Duo Gourmet: 3ª e 4ª no jantar, 6ª e sábado no almoço. Chef'sclub: 50% de desconto na 3ª e 4ª no jantar, 30% na 5ª no jantar e 6ª no almoço.

A FAVORITA Buffet

A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.

ALTA GASTRONOMIA E BOM GOSTO EM SEUS EVENTOS

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

31 3337-5542 / 3275 2352
afavorita@afavorita.com.br