



/06/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Frutos do mar em BH

**OS mineiros não são agraciados pela brisa do oceano, mas contam com boas opções nos mais diversos estilos de cozinha**

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

18 A 24 DE MARÇO DE 2022

06 sociedade / CIDADE CONECTA

Estamos longe do mar aqui em BH e talvez seja por isso que cobizamos tanto os saborosos seres marinhos. Porém os queridos frutos do mar estão espalhados por aí nos cardápios dos restaurantes de Belo Horizonte das mais variadas especialidades de estabelecimentos, tais como italianos, japoneses e gastrobares. No Gero, restaurante do hotel Fasano, aos sábados de 12h às 17h é servido um baita prato para compartilhar com camarões VG, polvo, lula, bacalhau e peixe do dia, grelhados em ervas finas. Apaixonei pelo dourado, bem suculento e com postas altas assim como o bacalhau que se desfazia em grandes lascas.

Entremeados aos frutos do mar, legumes como aspargos, berinjela, brócolis, cenoura e tomatinho levam o mesmo tempero e complementam o espetáculo (R\$299). A panela de ferro vem caprichada e eu diria que o prato serve até três pessoas.

Pelo mesmo valor há também o arroz de polvo e para começar a orgia marítima a sugestão são ostras frescas (R\$99) ou gratinadas (R\$120), que chegam diretamente de Santa Catarina.

Contei 10 camarões graúdos no prato que acompanha massa fresca salteada com curry, lemon pepper e um toque adocicado de limoncello (R\$80) novidade que está

prestes a entrar no menu, criado pelo chef Lucke.

Quando empanados ficam bem crocantes e são servidos tanto na entrada com a tradicional manteiga Café de Paris (R\$71) como no risoto de moranga (R\$78). O camarão também reina no recheio do pastel em porção de seis (R\$35) e no bolinho de moqueca em porção de quatro (R\$53).

A trilogia marinha serve 3 pessoas (R\$107) e vem com anéis de lula empanados e iscas de peixe além do camarão rosa ao alho e óleo.

Dentre as sugestões do chef estão o polvo à lagareiro (R\$134) e o bacalhau confitado no azeite (R\$89).

Engana-se quem pensa que restaurante japonês só tem sushi e sashimi. No Udon Lourdes, que inaugurou recentemente no hotel Mercure, comi um chaufa de frutos do mar cheio de sabor. O arroz japonês picante é salteado com polvo, camarão, vegetais e é finalizado na mesa, quando o garçom estoura a gema de ovo caipira molinha e mistura todos os ingredientes (R\$89). Delirei também com a croqueta de salmão e atum (R\$29), bolinho suculento com katsubushi em cima.

Os finíssimos flocos de peixe bonito defumado e desidratado se movimentam e você acha que é algo vivo.



Outros ótimos restaurantes para se esbaldar são o Olívia, especializado em cozinha mediterrânea com cavaquinha (R\$151), polvo (R\$106), camarões VG (R\$125), bacalhau (R\$147) e o Caravela, restaurante português que vai muito além dos diversos pratos de bacalhau (R\$68 a R\$85) com arroz de marisco (R\$85) e polvo à lagareiro (R\$115).

Na ala dos italianos tem espaguete ao frutos do mar com camarão, polvo, lula e mexilhão (R\$129,80) e Camarão VG al limone (R\$129,80) no Nero Cucina e no Ninita tem polvo com risoto arrabiata

(R\$118) e pappardelle de camarões VG (R\$121).

No peruano Miski Mikuy o arroz chaufa de camarão (R\$49,90) é muito bem servido e saboroso.

Não posso deixar de citar o perfumadíssimo arroz lambe lambe do O Jardim com mexilhão e vôngole frescos, vindos direto de Santa Catarina (R\$95), realmente estava de lamber o prato e as conchas entremeadas de arroz caldoso.

**Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)**



Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

**31 9 9660-0086**



**SEG – SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H**  
**R. Ludovico Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima**