



/05/ sociedade

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Helena

**PARCERIA entre carnes nobres Carapreta e importadora de vinhos Gran Cru resulta em restaurante recém-inaugurado pelo chef Alen Fortes, no Belvedere**

FOTOS / Arquivo Pessoal

24 A 30 DE JUNHO DE 2022

05 sociedade / CIDADE CONECTA

Gosto muito da proposta de unir loja de vinhos e restaurante. Primeiro porque há uma grande variedade de rótulos para conhecer e apreciar no próprio local. Geralmente há um bom sommelier para indicar o vinho perfeito para o jantar, e isso faz toda a diferença no sucesso da experiência, além de se conseguir melhor preço do que em outros restaurantes.

Acaba de inaugurar anexo à loja Grand Cru Belvedere o restaurante Helena, comandado pelo chef Arlen Fortes, ao lado de sua mulher e subchef Paula Monicelli. Trabalharam juntos no Templo Cervejeiro durante dois anos. Arlen Fortes passou pelas cozinhas da empresa Google e do Vila Chalezinho, foi instrutor de gastronomia no Senac/MG, professor no Instituto das Américas e aperfeiçoou-se em carnes na Argentina e Uruguai. Seu foco é a busca por produtos locais e empresas mineiras de alto padrão como a Carapreta Carnes Nobres, Matuto Alimentos e Aves de Minas.

Na entrada o cliente passa pela loja da Grand Cru e já vai se perdendo entre cerca de 200 rótulos de vinhos das diversas regiões vinícolas do mundo. Na dúvida, prove das 20 opções disponíveis em taça antes de escolher a sua garrafa, seja para levar para casa ou apreciar no restaurante por um acréscimo de 10% no valor da loja.

Durante o dia a sommelier Kenia Santos está presente para ajudar na escolha do vinho. Atendente em adegas desde 2009, Kenia tem formação pela ABS Minas e certificação WSET Nível 2. À noite quem cuida das mesas é o sommelier Carmine.

Dá para passar a noite só nas entradas, todas muito boas, apesar de ser imprescindível provar um dos cortes de

carnes, especialidade da casa parceira da butique Carapreta. De cara cresci o olho na charcutaria artesanal do Tonini, produtor de Brumadinho que usa as mesmas técnicas de maturação dos famosos embutidos italianos com toques autorais.

A seleção com presunto cru, copa lombo e salame italiano sai por R\$74. Complete com a pedra de queijos especiais mineiros (R\$62). Para continuar leve, a burrata ao pesto e tomate confit (R\$72) é uma ótima opção. Eu não resisto a uma coxinha de rabada, e esse querido salgadinho de festa estava crocante por fora com um ragu bem suculento por dentro (R\$56). Os enormes camarões empanados são servidos em uma taça com molho thuy (R\$88), quatro deles bem graúdos mesmo.

Retirado da parte mais macia do acém, o corte americano denver steak apresenta ótimo marmoreio e está fazendo bastante sucesso, servido com linguinhe ao molho funghi (R\$99). Pelo mesmo preço, o mais conhecido corte nobre argentino, chorizo, é retirado do miolo do contrafilé, não tem tanto marmoreio porém é uma carne bem macia quando servida ao ponto e fica perfeita em sua combinação clássica: batatas ao roquefort.

A terceira opção da Carapreta é o t-bone de cordeiro, peça servida com o osso que separa o filé mignon de um lado e contrafilé do outro. São dois pedaços de t-bone, já que o cordeiro é menor do que o boi, guarnecidos por legumes braseados (R\$109). O prato suíno é um prime ribs da Matuto Alimentos preparado por uma fina casquinha parmegiana com purê de batatas e ervilhas defumadas (R\$89). O galetto é da Aves de Minas, acompanhado de maionese



e farofa da fazenda (R\$88).

Para compartilhar, a moqueca de camarão VG serve duas pessoas (R\$198) com arroz de coco e farofa de dendê (R\$198).

Dois sabores de tortas Alessa Cakes,

trufada de chocolate ou alessa ferrero rocher (R\$46) fazem a alegria na hora da sobremesa.

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

**Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!**

**31 9 9660-0086**

**Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09  
Vila da Serra - Nova Lima • MG**

