



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Gomide

O Gomide é um restaurante elegante, daqueles para levar alguém bem importante para jantar. Luz baixa, refinamento e atendimento cortez. O restaurante foi inaugurado em abril de 2006 e mantém o mesmo chef, Hendres Almeida, conhecido como chef China. A varanda é bastante disputada, então o ideal é reservar com antecedência.

O cardápio tem pratos clássicos como as entradas: carpaccio com alcaparras, grana padano e azeite extra virgem (R\$ 29), jamón serrano com grana padano (R\$ 45) e filet com gorgonzola e cesta de pães (R\$ 39). O prato mais famoso é o medalhão Rossini com risotto trufado (R\$ 75). O steak au poivre com batatinhas sautéé (R\$ 69) já vem avisado que é bastante apimentado. Ideal para pimenteiros de paixão como eu, que aprovei o poivre feito com camarões VG (R\$ 89) em uma de minhas visitas à casa. Dentre as quatro opções de massa, o gnocchi Gomide ao pomodoro e basilico com iscas de filemignon sai a R\$ 48. As saladas são leves e sofisticadas, como a de prosciutto di parma com rúcula, figos frescos e vinagre de echalote (R\$ 59) e a de camarões VG com folhas verdes e molho do chef ou com tabule de quinua real (R\$ 65). Os frutos do mar também fazem sucesso: atum semi grelhado (R\$ 79); filet de saint peter au vert grelhado com molho à base de hortaliças (R\$ 59) e bacalhau confitado no azeite de oliva extra virgem (R\$ 89), servidos com legumes cozidos.

A tradição também é mantida nas sobremesas: crème brûlée (R\$ 18), petit gateau (R\$ 25) e corneto de mascapone (R\$ 24). Os sorvetes são da famosa gelateria Alessa (R\$ 14), nos sabores pistache, chocolate, menta com chocolate e baunilha.

Recentemente, tive o prazer de desfrutar de mais um jantar a dois perfeito no Gomide! Iniciei a noite com o couvert (R\$ 12 por pessoa) composto de pães, torradas, pastas de bajejo e ricota com tomate seco. De entrada, o caviar à la concorde

sobre torradas crocantes (R\$ 59) é feito com com ovas de Mujol, de origem espanhola. Na dúvida para escolher meu prato, o garçom confirmou que os acompanhamentos poderiam ser trocados sem problemas, ponto pro Gomide! Escolhi o Camarão VG acompanhado de arroz negro, aspargos e molho de limão (R\$ 89). Esse é o acompanhamento do bajejo em crosta de avelã (R\$ 99), que me deixou indecisa e curiosa para provar em uma outra oportunidade. Meu marido escolheu um prato que já havia gostado e que sempre pede nas nossas visitas ao Gomide: carrê de cordeiro em crosta de ervas com risotto de zafferano (R\$ 99), sem erro. Essa é outra vantagem do Gomide: você pode reviver uma ótima experiência, já que os pratos são os mesmos desde a inauguração e o mais importante: preparados pelo mesmo chef de cozinha, o China.

Desde a sua participação no Restaurant Week de 2013, manteve na casa o menu week com entrada, principal e sobremesa, disponível no jantar de terça a quinta por R\$ 59. O cliente pode escolher entre tartare de atum ou salada caprese; medalhão rossini ou gnocchi Gomide, que são pratos que fazem parte do cardápio normal com valores superiores, e, de sobremesa, corneto de mascapone com coulis de frutas do bosque ou seleção de sorvetes Alessa. O proprietário Tomaz Gomide garante que os pratos principais não sofrem redução de tamanho.

No andar de cima, funciona o Gomide Duplex, um salão reservado para diversos tipos de eventos, incluindo jantares comemorativos, coquetéis, aniversários, pequenos casamentos e reuniões corporativas. Está sendo muito procurado para mini weddings com preços convidativos a partir de R\$ 115 incluindo buffet completo e cerveja.

A novidade desse ano é que o Gomide abriu para o almoço com o mesmo cardápio do jantar. Parabéns, Tomaz Gomide, pelos dez anos de sucesso ao lado do chef China!

FOTOS AROUJO PESSOAL



Em ambiente sofisticado, Gomide oferece pratos como os Camarões VG com Tabule de Quinua Real

Detalhes

Horários: Ter a Sab 19:00 - 00:00 / Dom e Feriado 12:00 - 18:00
 Capacidade 80 lugares
 Manobrista cortesia da casa
 Inaugurado em abril de 2006
 Rolha free todos os dias (não cumulativos com outras promoções)

Carta de vinhos 90 rótulos
 Descontos no jantar de terça a quinta e sábado, com Duo Gourmet ou Passaporte Gastrô. 30% com ChefsClub
 Terça a Quinta de 18:00 às 23:00 e Domingo de 12:00 às 17:00.



Onde
 Gomide

Chef Hendres Almeida (China)
 Especialidade: cozinha franco-italiana
 Endereço: Rua Tomás Gonzaga, 189 - Lourdes
 Telefone: (31) 3292-4928



Na web
 restaurantesgomide.com.br
 facebook.com/gomide
 Instagram @restaurantegomide

Errata da edição anterior

Desde janeiro, o preço do menu degustação Cento x Cento Itália da Osteria Matiazzi reduziu para R\$ 121 por pessoa.

Goût de France em BH

Nos dias 21 e 22 de março, quatro restaurantes de BH participam do Festival Internacional de Gastronomia Goût de France. Au Bon Vivant, Taste-Vin, Xapuri e Borracharia Gastrobar irão marcar presença dentre os mais de 1.500 chefes do mundo inteiro, propondo um menu especial e reinventando a culinária francesa tradicional. Uma bela seleção de queijos mineiros fará parte dos cardápios. Preços entre R\$ 110 e R\$ 160. As reservas poderão ser feitas diretamente nos restaurantes participantes.

Expansão da A Pão de Queijaria

Em janeiro de 2016, APdQ completou dois anos de portas abertas e celebrou a ocasião triplicando de tamanho. A decoração ganhou uma vitrine com cerca de 150 queijos artesanais utilizados na

produção da cozinha, que ficam curando em uma área visível para os clientes. Agora ficou ainda mais agradável degustar a "carta de pão de queijo", de diferentes terroirs como a famosa região da Canastra (R\$ 3,80) e o ainda pouco conhecido queijo da cidade de Alagoa, na Serra da Mantiqueira (R\$ 3,80). Eu já fui lá conferir! Rua Antônio de Albuquerque, 856 - Savassi.

Drinks por Jezebel no Guaja

Cibele Guimarães, mixologista de grande talento, está afrente do bar Convés, que funciona dentro do primeiro café-coworking de BH, o Guaja. Na inauguração, o drink que mais me agradou foi o Dona Beija, com cachaça curtida no alecrim, rapadura, limão siciliano e pimenta de macaco. Também degustei o Jezebel, feito com cachaça, mixirica, alfavaca fresca, gengibre e melão de cana, e o Clara Nunes, com vodka, laranja, rapadura e café América Cold Brew. Ótimos! Para acompanhar, os burgers elaborados pelo chef Pedro Mendess são ideais para um happy hour. Av. Afonso Pena, 2881 - Funcionários.

PROMOÇÃO
2X PARRILLA
 VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.
#COMPARTILHE

parrilla pontena
 o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto Bacalhau, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.