



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Udon

O Udon é um restaurante japonês que já faz sucesso há oito anos em BH. Em 2015, levou pela quinta vez o prêmio de melhor restaurante na sua categoria pela revista Encontro Gastrô. Faz parte da Rede Gourmet, que agrega o restaurante Santa Fé e as Pizzarias Olegário, espalhadas por cinco bairros de BH: Lourdes, Cidade Jardim, São Pedro, Vila da Serra e Pampulha, comandados pelos irmãos Agilberto e Pedro.

O Udon tem um ambiente muito agradável, bem decorado, com música ambiente estilo lounge, luz baixa e peças de decoração trazidas do Japão.

Na cozinha, quem prepara os sushis é o chef Lair Rodrigues dos Reis, há 14 anos na função de sushiman e há 6 anos no Udon. As robatas ficam a cargo do chef Joilson dos Santos Chagas, conhecido como Baiano. Joilson começou a carreira há 22 anos como ajudante de cozinha, passou pelo tradicional restaurante Sukiyaki em Salvador, depois pelo Soho e pelo Gohan. Está no Udon há dois anos, desde que veio para BH.

Além dos tradicionais sushis, sashimis, makis e temakis, nos frios e tempuras, yakisobas, teppanyakis e frays, nos pratos quentes, o cardápio conta com uma boa variedade de robatas. São espetinhos de várias opções: lagosta, polvo, lula com molho de ervas, salmão com shimeji, salmão com brócolis, queijo coalho, dourado com molho de ervas, atum em ramos de alecrim, bacalhau, acelga

com bacon, aspargos com pancetta e até filet com bacon! E para os vegetarianos tem robata de cebola, quiabo, berinjela, abobrinha, tofu e shitake. As robatas estão disponíveis em unidades ou nas quatro opções de menu robata com quatro tipos diferentes variando de R\$ 84 a R\$ 136.

Uma entrada que gosto muito é o ceviche (R\$ 46,80) de peixe branco, camarão, polvo e lula. Outra imperdível é o Ebi-don (R\$ 45,90), feito de salmão semigrelhado com camarão servido com molho picante e cream cheese. Prato principal eu sempre peço o Teppanyaki de camarão VG com legumes grelhados (R\$ 59,80).

O cardápio também oferece três tipos de menus degustação, variando de R\$ 83 a R\$ 156, que são combinações dos pratos do cardápio.

Das nove sobremesas do cardápio, me chamou atenção a tempura de figo com sorvete de lichia (R\$ 17,40). Tem também o famoso petit gateau que pode ser de goiabada com sorvete de queijo, versão bem mineira, ou de chocolate com sorvete de chá.

Tem uma carta de saquês com várias opções, dentre elas o Junmai, produzido sem adição de álcool etílico, de forma que todo álcool é proveniente do processo de fermentação, dando um sabor mais marcante e seco. A dose de Azuma Kirin Junmai sai a R\$ 27 e a garrafa a R\$ 99,90. Eu não abro mão de um saquê para acompanhar um "japa"!

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Ebi-don

Na web
 udonrestaurant.com.br
 Facebook: restaurantuodon
 Instagram: @uodon

Detalhes
 Sushiman: Lair Rodrigues dos Reis
 Robatas: Joilson dos Santos Chagas
 Especialidade: Cozinha Japonesa
 Endereço: Rua Gonçalves Dias, 1965 - Lourdes
 Delivery: (31) 3243-8005



Tempura

Detalhes

Horário: todos os dias, a partir das 18h até o último cliente. Sábados, domingos e feriados, das 12h às 16h e das 18h até o último cliente.

Capacidade: 120 pessoas

Inaugurado em 2008

Taxa de rolha: R\$ 80

Carta de vinhos: 130 rótulos

Carta de saquês: 30 rótulos

Cartão de crédito

Desconto com o Duogourmet no jantar de segunda a quarta e no almoço de sábado e domingo.



Combinado

LANÇAMENTO DE HAMBÚRGUER NO TRINDADE

O chef Frederico Trindade está lançando sanduíches incríveis no cardápio. O "X da Roça" (R\$ 35) será fixo no menu e sempre terá outra opção que mudará toda semana. É feito com carne de Angus e queijo minas artesanal de origem de leite cru de Funilândia, uma descoberta recente do Fred. Experimente também um feito com tentáculo de polvo, ostras de Santa Catarina e mexilhão empanados (R\$ 48). Incrível! Os molhos que acompanham são o tártaro, honey mustard e geleia de pimenta biquinho defumada feita na casa. Rua Alvarenga Peixoto, 388 - Lourdes. (31) 2512-4479.

FONDUES NO PALADINO

Essa semana começou a temporada de fondues no Paladino com novidades: fondues



Ceviche



Combinado do chef

de queijo com ervas (R\$ 94) e queijo com cogumelos (R\$ 98), ambas acompanhadas de pães, linguíça caseira e mini batatas. Continuam no cardápio as tradicionais fondues de filé (R\$ 108), ave (R\$ 78) e marola (R\$ 116), com camarão e peixe, todos servidos com seis molhos. Nas quartas e quintas, vale a pena o rodízio de fondues por R\$ 80 por pessoa com a sequência: clássico de queijo, carne e chocolate ou doce de leite. Fondues doces são servidos com frutas, suspiro, waffle e sonho. Além de tudo isso, o buffet de caldos está incluído no rodízio! A carta de vinhos tem cerca de 60 rótulos, com destaque para o vinho Paladino (R\$ 49), um Shiraz produzido em Andradas, no sul de Minas. Contato: (31) 3447-6604. Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas - Pampulha.

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. Válida até 30/11/2016. Foto ilustrativa.