



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## Fondue no Tchê Parrilla

O frio chegou e deu início à temporada de Fondue no Tchê! A casa de carnes Premium, oferece cortes e pratos típicos da gastronomia gaúcha, preparados como manda a tradição dos pampas, e traz para esse inverno mineiro todo romantismo e charme da serra gaúcha.

O Fondue de Queijo (R\$ 89) é preparado com os queijos Gruyere e Emmental, que dão todo o toque de cremosidade e sabor suave, acompanhados de pães caseiros, medalhão de batata, polenta, minilinguiça calabresa e a surpresa da noite: goiabada cascão. Não é que ficou bom mesmo! O Fondue de Carnes (R\$ 98) é servido na chapa de pedra sabão e você mesmo pode escolher o ponto da carne, além de dar um toque mineiro ao tradicional Fondue de Gramado. Passando uma manteiga de ervas na chapa, a carne fica mais leve e saborosa e não faz aquela fumaceira de fondue feito no óleo. Vem com 250 gramas de filé bovino e 250 de frango, carnes com muito pouca gordura e bastante saudáveis e molhos de acompanhamento: gorgonzola, aioli, pimenta biquinho, chimichurri, parrilleiro e barbecue. De sobremesa, o Fondue de Chocolate (R\$ 79) com um blend de chocolate ao leite e o meio amargo, para quebrar a doçura excessiva, acompanhado de frutas, profiteroles e bolinho de chuva. Uma excelente opção é a Sequência

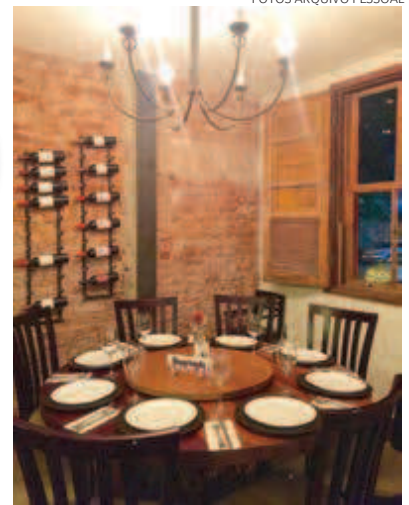
de Fondue, às quartas, quintas e sábados (exceto feriados). Pelo preço de R\$ 89 por pessoa, são servidos os três fondues: queijo, carne e chocolate. Para completar a experiência, a Sequência de Fondue pode ser harmonizada com vinhos. São três taças por R\$ 29. O espumante Rio Sol Brut acompanha a fondue de queijo; o tinto Estiba-I Malbec acompanha o de carne e um delicioso coquetel White Russian com café e vodka finaliza a harmonização do fondue de chocolate. Experimente a sequência e vale muito a pena! Não precisou de reposição de acompanhamentos, mas, para quem quiser, fica em R\$ 32 mais 250 gr de carne, R\$ 16 pela porção de medalhão de batata ou linguça e R\$ 12 pelas frutas, profiterole ou bolinho de chuva.

Além do fondue, durante a semana tem várias promoções na casa. Quarta-feira é dia de rodada dupla de chopp Stela e festival de petiscos com 50% off das 18h às 21h. Quinta e sexta tem o almoço executivo por R\$ 28 e o prato do dia por R\$ 23. Quintas e sábados é dia de menu degustação de carnes, um passeio completo pelos sabores do Sul com 20 opções por R\$ 89 por pessoa ou R\$ 149 o casal. Uma fartura que recomendamos! Música ao vivo nas sextas a partir das 21h, com o melhor da MPB e poprock dos anos 1980. Para completar, o aniversariante não paga o prato principal!

**Imperdível**  
 Música ao vivo  
 anima o ambiente  
 nas sextas, a partir  
 das 21h

**Onde**  
**Tchê Parrilla**

Chef Sérgio Tchê  
 Especialidade: Carnes Nobres  
 Endereço: Rua Oriente, 246 – Serra  
 Telefone: (31) 3889-7005  
 Horários: Quarta, Quinta e Sexta, das 18h à 0h; sábado, das 12h às 17h e das 19h à 0h; domingo, das 12h às 17h



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhe do saboroso fondue



**Na web**  
[tcheparrilla.com.br/](http://tcheparrilla.com.br/)  
[facebook.com/tcheparrilla](https://facebook.com/tcheparrilla)  
[instagram: @tcheparrilla](https://instagram.com/tcheparrilla)

### Detalhes

Capacidade: 92 pessoas  
 Inaugurado em: novembro/2014  
 Rolha: free às quartas e quintas.  
 R\$ 35 aos sábados e domingos  
 Carta de vinhos: 54 rólulos

### Cozinhe pra Ela no Dia dos Namorados

Pratos leves, com ingredientes afrodisíacos e pitadas de paixão! Afinal, não é só com beijos que se mostra o amor! André Barreto vai ensinar 5 pratos, sendo: 3 opções de entrada, 1 prato principal e 1 uma sobremesa. Todos os pratos serão harmonizados com vinhos Rio Sol. Entradas: ceviche; carpaccio San Gennaro com pães especiais e cogumelos no whisky. Prato principal: frango thai com couscous marroquino. Sobremesa: romeu e julieta na tacinha. Dia 31/05, às 19h30 na Confraria Fit – Rua Santa Catarina, 1627, Lourdes. Valor: R\$ 180. Inscrições: confrariafit.com.br.

### Krug Bier Expressionista

A cervejaria Krug Bier lançou a nova linha Expressionista de cervejas com nomes e desenhos inusitados! A Calúnia é uma American Pale Ale com aroma de especiarias com toques florais e cítricos, balanceado por um amargor suave. A Sarcasmo, tipo Extra Special Bitter, tem sabor de malte com amargor no final e moderados sabores de lúpulo e caramelo. A Inocência Tripel tem aroma complexo de cravo e canela com fundo de frutas amarelas. A Remorso é uma Russian Imperial Stout com aroma de café, chocolate e notas de baunilha com um acentuado amargor no final. E por último, a Rancor, estilo India Pale Ale, apresenta notas florais que a tornam extremamente refrescante, mas assim como o rancor, seu amargor se acentua à medida que é degustada, deixando sua marca a cada gole. Peça pelo delivery: (31) 3507-0777 www.krug.com.br.

### Queijos Mineiros entre os TOP 10

O Paladar do Estadão fez uma seleção de 10 queijos brasileiros a partir de uma degustação com ajuda de especialistas. Três mineiros estão na lista: o Parmesão Artesanal de Alagoa (R\$ 94 o quilo), uma cooperativa de mais de cem produtores, no alto da serra da Mantiqueira; o Ovelha das Vertentes (R\$ 180 o quilo) de Itapeperica, da produtora Lara Dias, que foi até a serra da Canastra para aprender o método de preparo do queijo tradicional da região para reproduzir a receita utilizando leite de ovelha e o Raclette Mineiro de Almenara (R\$ 98 o quilo), do produtor suíço Dieter Müller e sua mulher, a brasileira Soraya.

### Chefs contra o câncer

No dia 20 de junho, cinco dos melhores e mais premiados chefs de cozinha mineiros promoveram um encontro gastronômico beneficente, com jantar assinado a 10 mãos, em prol da CAPE – Casa de Acolhida Padre Eustáquio, entidade que acolhe crianças e adolescentes do estado de Minas Gerais, em tratamento contra o câncer. André de Melo (Bravo Catering), Fred Trindade (Trindade), Ivo Faria (Vecchio Sogno), Leo Paixão (Glouton) e Rodrigo Fonseca (Taste Vin) vão elaborar um menu degustação harmonizado composto por 5 etapas. Convites à venda na sede da CAPE (Alameda Ipê Branco, 28 – Pampulha), Museu Inimá de Paula (Rua da Bahia, 1201 – Centro) e nos restaurantes dos chefs participantes, por R\$ 500 por pessoa.

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

**parrilla ponteira**  
 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 Bacalhaus, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.