



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Especial Dia dos Namorados

Os melhores restaurantes de BH vão receber os casais apaixonados no Dia dos Namorados com menu degustação especial!

Para 2
 Grandes
 restaurantes da
 capital mineira
 prepararam opções
 especiais para a
 data

O **GLOUTON** vai abrir no domingo, dia 12, excepcionalmente nos turnos de 17h45 e 21h15, mediante reserva. A tolerância é de 15 minutos. O chef Leonardo Paixão servirá um menu degustação em 5 pratos por R\$ 85 (exclui bebidas e serviço). 1a. etapa: Sopa de melancia com pupunha e tapenade ou Ovos endemoniados com peito de pato defumado na casa e calabresa. 2a. etapa: Tilápia marinada na beterraba com óleo de basilico e trevo d'água ou Lagostim com casca de abóbora, purê de abóbora e semente de abóbora. 3a. etapa: Terrine de cabeça de leitão com farofa crocante e compota de maçã verde ou Bacalhau com creme de pimentão tostado, azeitonas negras e crocante de castanhas. 4a. etapa: Paleta de cordeiro, molho de bananada, batata e beiju de beterraba ou Rabada com nhoque de queijo canastra. Sobremesa: Bom bocado da minha avó, sorvete de café-com-leite e canudo de doce de leite ou Wonton de goiabada com creme de queijo. Rua Bárbara Heliodora 59, Lourdes – (31) 3292-4237.

No **VILLA ROBERTI**, a comemoração será antecipada para dia 11. As reservas serão feitas em 2 períodos: 1º período das 18h às 21h e 2º período das 21h30 à 0h30. O chef Lucas Del Peloso elaborou um menu degustação especial em 5 tempos por R\$ 200/pessoa. Antepasto: Esfera de Foie Gras, Figo, Prosciutto Di Parma e Saladinha a Vácuo. Entrada: Carpaccio de Cherne, Creme de Couve Flor, Azeite Trufado e Avelãs. Primeiro prato: Agnolotti de Palmito Pupunha, Creme ao Prosecco, Aspargos e Camarões Flambados. Segundo prato: Medalhão de Filé com Azeite de Lavanda, Raviolini recheado com Queijo Brie e Damasco ao Molho Alfredo. Sobremesa: Panna Cotta de Café, Calda de Caramelo e Gotinhas de Chocolate 70%. Avenida Celso Porfírio Machado, 1520, Belvedere – (31) 99671-5488.

No **TRINDADE**, a comemoração também será antecipada para o dia 11. O chef Frederico Trindade irá preparar um menu especial em homenagem a grandes chefs do Brasil com três pratos por R\$ 150/pessoa, ou R\$ 220/pessoa harmonizado com vinho. Entrada: Steak tartare da Casa (de filet mignon, mostarda dijon, pepino em conserva, alcaparrinhas, geléia de pimenta biquinho defumada, ervas e chips de batata baroa). Principais: Risotto Famille Troisgros (Risotto de trufa e castanha do Pará, camarão VG grelhado, espuma de cogumelos e crocante de porco) ou Entrecote Alex Atala (ancho batatas doce dourada com alho e alecrim, bernaise de chimarrão). Sobremesa: Brulee Rodrigo Oliveira (Brulee de doce de leite de Viçosa com flor de sal). R. Alvarenga Peixoto, 388, Lourdes – (31) 2512-4479.

No **ALMA CHEF**, você poderá escolher entre o dia 11 ou 12. O chef Felipe Rameh elaborou um menu por R\$ 250/casal que dá direito a uma entrada compartilhada, um prato principal e uma sobremesa por pessoa. Bebidas e taxa de serviço serão cobradas a parte. O horário de chegada das reservas é até as 20h30. Opções de entrada: carpaccio tradicional; Alma mini burger; empanadas clássicas; bruschettas, salada "be green"; burrata com baguete artesanal; steak tartar ou arancini. Principais: taglioni artesanal e frutos do mar; beef angus, roti e aligot; Gnochi fresco com ragu de cordeiro; peixe do dia com

arroz de polvo; risoto de abobrinha menina e seu tempurá. Sobremesas: chocolate; churros ou black strawberry cheesecake. Rua Curitiba, 2081, Lourdes. Vendas pelo site: www.sympla.com.br/almachef.

No **VECCHIO SOGNO**, o chef Ivo Faria preparou para o dia 12 um menu especial com opções de entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 148/pessoa. Escolhendo o prato com camarão, o menu sai a R\$ 168. O valor não contempla couvert e bebidas. Entradas: Medalha de lagostim ao molho de champagne, caviar e mousseline de baroa e aspargos; Creme vichysoise com ovo perfeito e bacalhau salteado com fava; Salada de folhas crocantes com bufalina, tomate caqui e manga e molho pesto ou Polenta piemontesa com salteado de funghi. Pratos principais: Dourado ao molho litis com mousseline de batata e espinafre; Codorna recheada com funghi, foie gras, risoto e crocante de amêndoas ao molho de ameixa; Camarão ao molho de maracujá e de mostarda gratinada sobre purê de inhame e acelga; Coração de filet grelhado ao molho de gorgonzola e penne al triplo burro e farofa crocante de castanha do Brasil. Sobremesas: Emulsão de iogurte com sorvete de creme e frutas vermelhas; Chocolate, chocolate e chocolate (mini brownier, mousse e sorvete de chocolate); Tulipa de amêndoas com creme de amareto e sorbet de manga Ubá. Rua Martim de Carvalho, 75, Santo Agostinho – (31) 3292-5251.

O **GOMIDE** receberá os namorados no dia 11 com reservas até as 20h, no dia 12, até as 13h, e, no turno da noite, às 20h, por R\$ 159 por pessoa (10% de serviço não incluso). São pratos tradicionais do Chef China. Entradas: Taboule de Quinoa com camarão VG ao vapor; Trouxinha de Bacalhau na Taioba sobre cama de tomates confit; Carpaccio Clássico – lascas de parmeggiano e oglio di oliva Tartare de Atum com torradas. Pratos Principais: Medalhão Rossini c/ risotto trufado; Badejo em Crosta de Avelã c/ aspargos frescos, arroz negro e molho de limão; Camarões VG ao Limone c/ arroz negro e molho de limão; Confit de Canard c/ purê de baroa e molho de tâmaras; Gnocchi Gomide ao pomodoro e basilico c/ iscas de filet mignon. Sobremesas: Corneto de Mascarpone com coulis de frutas do bosque ou Mousse de Chocolate na taça de martini. Rua Tomás Gonzaga, 189, Lourdes – (31) 3292-4928.

Para o dia dos namorados do **ELOI BISTRÔ**, no dia 11, o Chef Eloi irá oferecer duas opções de menu por R\$ 149/pessoa com opção de reserva em dois horários, 19h ou 22h, com 30 minutos de tolerância. As bebidas e serviço serão cobrados à parte. "Menu Paixão Pela Terra" – Couvert: figos frescos com mussarela de búfala sob carpaccio de manga com redução balsâmica e castanhas do Pará. Entrada: velouté de cogumelos trufados. Prato principal: carne serenada com pétalas de cebola roxa e folhado de aipim ao molho de mostarda e roti. Sobremesa: Fruit de la passion (Pera confitada, sorvete de maracujá e calda quente de chocolate). "Menu Paixão Pelo Mar" – Couvert: vinagrete de polvo com laminas de salmão sob creme azedo. Entrada: camarão thay com creme de abacaxi. Prato principal: lombo de bacalhau com crosta de castanhas em cama de purê de alho porró e crisps de azeitona. Sobremesa: flan de iogurte

grego com calda de frutas do bosque e farofa crocante. R. Marquês de Paranaguá, 85, Santo Antônio – (31) 99339-3884. Reservas também pelo site www.eloimoreira.com (validação mediante confirmação).

O **TCHE PARRILLA** vai antecipar ainda mais a comemoração para sexta-feira, dia 10, e sábado, dia 11. O serviço será em dois turnos: das 20h às 22h e outro das 22h à 0h. Jantar completo com entrada prato principal e sobremesa por R\$ 196/casal em duas opções de menu degustação para atender inclusive aos que não comem carne vermelha. Entradas: Vol-au-vent de mignon ou de alho poro, uma iguaria da gastronomia francesa feita com massa folhada e recheada. Principal: chorizo uruguaio preparado na Parrilla e coberto por salteado de três tipos de cogumelos, shitake, por e shimeji, acompanhado por musseline de batata baroa salpicada de lascas de queijo canastra meia cura ou Filé de salmão do Chile grelhado e envolto em farofa de pinhão, acompanhado de risoto de pera verde e queijo gorgonzola. Sobremesa: Panna cotta com coulis de frutas

vermelhas. A sequência de Fondue (carne, queijo e chocolate) também estará disponível por R\$ 178/casal. A noite será embalada por música ao vivo, decoração temática e sorteios. Rua Oriente, 246, Serra – (31) 3889-7005. Vendas pelo site: www.sympla.com.br.

No **SANVILLE**, o chef Cláudio Santiago preparou um menu por R\$ 90/pessoa com opções de entrada, prato principal e sobremesa que serão servidos no sábado e no domingo. Entradas: Consume de abóbora, catupiry e crispy de carne de sol ou Mix de crostinos abobrinha com brie, Parma com figo, funghi trifolati. Prato principal com opção peixes: Filé de peixe com gratin de batata e molho provençal ou Filé de peixe com purê de banana da terra gremolata de coentro. Opção carnes: Filé ao molho de jabuticaba, purê de baroa e wasabe ou Risoto caprese com Filé grelhado. Sobremesa: Sorvete de côco e calda de siciliano e mangá ou Mil folhas de chocolate com castanha e couli de frutas vermelhas. E ainda vai ter sorteio de uma noite no Forest Hills! Rua Alberto Cintra, 214, Cidade Nova – (31) 3024-8188.

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.