

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

SanVille

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Quem frequenta a badalação de bares na rua Alberto Cintra, no bairro Cidade Nova, agora vai se surpreender com o novo restaurante que abriu as portas em março. O SanVille destaca-se pelo tamanho e pela decoração. Comporta mais de 300 pessoas com diferentes níveis de formalidade. No deck, espaço mais informal, a área externa é envolvida por jardins ao redor das mesas, propiciando um clima mais de bar e choperia. Na parte de dentro, um pouco mais intimista e mais formal, tem TVs espalhadas com tratamento acústico permitindo que se ouça boa música e shows. A casa emprega 70 funcionários diretos e tem uma estrutura de cozinha impressionante.

A cozinha é comandada pelo Chef Cláudio Santiago, que com 17 anos de profissão, já chefiou restaurantes como Pizzaria 68, Aurora, The Art From Ars, Olegário, entre outros. O cardápio é bem variado, para atender a diversos públicos, oferecendo desde petiscos a grelhados nobres com carnes Angus, risotos e massas.

São muitas opções de petiscos, o que é ótimo para um happy hour. Imperdível é o queijo crocante (R\$26) com melão de cana da Fazenda Umbuzeiro, localizada no Vale do Jequitinhonha, da própria família dos proprietários do San Ville. O queijo tem baixo teor de gordura e 40 dias de cura, assemelha a um parmesão. Também experimentei o Mini Burguer (\$28) e a Costelinha ao Barbecue com Batatas Baby Coradas (R\$52), dos pratos mais pedidos da casa. O molho é feito na própria casa à base da redução do chope Capitão Senra da Backer.

Para aquecer nesse inverno o chef Cláudio Santiago está preparando o caldo do dia por R\$24. Na noite em que estive lá era o caldo de abóbora com gengibre e especiarias acompanhado de crisy de carne de sol e croutons. Delicioso!

As quartas-feiras faz sucesso a promoção do pastel aberto com 6 chopps por R\$53. A porção vem com a massa de pastel frita e três recheios para serem servidos: ragu de linguíça, molho de queijo e molho campanha. Bem divertida essa ideia.

Seguindo a moda do picolé enterrado no bolo de chocolate, o Ville Grand Gateau (R\$24) vem com muita calda de chocolate e frutas coloridas para atrair olhares de todos os lados! E tem sobremesa de brinde para o aniversariante: panna cotta com calda de frutas vermelhas. Sabor leve e com calda cítrica, das que mais me agradam.

No almoço tem buffet de saladas variadas e pratos quentes das 11h30 às 15h. Durante a semana sai a R\$39,90/kg e finais de semana/feriados R\$49,90/kg. Para os apaixonados por Churrasco, a casa oferece durante o horário do Buffet, uma gama variada de carnes nobres a R\$69,90/kg todos os dias. O buffet oferece também várias opções de sobremesas finas.

As bebidas têm como destaque os chopps e cervejas artesanais Backer e os drinques, que são criados exclusivamente para a casa pelos mixologistas Felipe Moreira e Jhonatas Gomes. Eles vão até a mesa do cliente para desenvolverem um drink de acordo com o gosto de cada um. Eu que gosto de sabores cítricos curti muito o Tasty (R\$18) feito com cachaça Leblon, maracujá, mexerica, água com gás, Martini Bitter e Aperol.

O bairro Cidade Nova estava mesmo precisando de um restaurante do gabarito do San Ville!



A cozinha do San Ville é comandada pelo Chef Cláudio Santiago



Ville Grand Gateau



Panna Cotta



Onde
SanVille

Chef Cláudio Santiago
 Especialidade cozinha internacional
 Endereço Rua Alberto Cintra, 214 - Cidade Nova
 Telefone (31) 3024-8188



Queijo crocante



Saboroso Mini Burguer



Costelinha ao barbecue



Na web

www.sanvillegrill.com.br

facebook.com/SanVilleGrill

Instagram @sanville.grill

Detalhes

Horários Segunda: 11h30 às 15h; Terça a quinta: 11h30 às 15h e 18h à 01h; Sexta: 11h30 às 15h e 17h às 02h; Sábado e Feriados: 11h30 às 02h; Domingo: 11h30 às 23h
 Capacidade 315 lugares
 Estacionamento próprio com manobrista a R\$10
 Inaugurado em março/2016
 Carta de vinhos: 50 rótulos
 Taxa de rolha: R\$40
 Duo Gourmet a partir de 01/07: Compre um prato e ganhe outro no jantar de 3ª. a 5ª. e Dom.

A EQUILIBRISTA SANGRIAS

Ótimos drinks, as sangrias "A Equilibrista" são produzidas artesanalmente, com frutas frescas e vinhos de vinícolas voltadas para a agricultura familiar do Sul do Brasil como Aurora e Castellamare. Indico a que é feita com Chardonnay, maçã, laranja, morango, refrigerante de limão, licor e conhaque e a feita com vinho verde português, maçã verde, kiwi, manjericao, refrigerante sabor limão, licor e conhaque. Custa R\$18 o pote de 355ml, que dá para 2 taças de vinho. Estão sempre com uma barraca na Feira Experimente, no Grastropak e no O Parquinho. Não levam adição de conservantes, por isso devem ser consumidas no mesmo dia do preparo. Encomendas: amosangrias@gmail.com.

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.