

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Egeo Vila d'este - Búzios

O que eu não deixo de fazer toda vez que vou a Búzios é tomar um drink apreciando o pôr do sol na Orla Bardô. O restaurante Egeo é uma das ótimas opções, com vista panorâmica para a Baía da Armação. Funciona na Vila d'este "handmade hospitality hotel" e recebe não hóspedes mediante reservas.

O hotel faz parte do "Roteiros de Charme", com apenas 19 apartamentos, dedicado somente a maiores de 14 anos, para garantir tranquilidade e aos hóspedes. Os quartos têm varanda exclusiva, ar-condicionado, cofre eletrônico, frigobar, TV a cabo, secador de cabelo, amenities L'Occitane, roupa de cama e banho Trousseau. Das duas piscinas, uma é aquecida e integrada com sauna a vapor, hidromassagem e borda infinita. As suítes máster e premium têm jacuzzi exclusiva com vista para o mar. O café da manhã é bem completo, com variedades de frutas, sucos, quiches, pães, frios, ovos mexidos, bolos e doces.

O Sunset Bar e o Restaurante Egeo, ambos abertos ao público, servem cozinha mediterrânea contemporânea preparada com ingredientes locais frescos e drinks exclusivos. O meu preferido é o "No Stress", feito com limão siciliano, hortelã e vodka. O cardápio é amplo com saladas, sanduíches, pastas, carnes e frutos do mar. As entradas

são tradicionais, como carpaccio de carne (R\$ 28) ou de salmão defumado (R\$ 35), bruschetta (R\$ 22), camarão ao alho e azeite (R\$ 45), torradas com salmão defumado, manteiga e alcaparras (R\$ 22) e filé mignon gratinado ao gorgonzola com cesta de pães (R\$ 40), dentre outras. Para jantar, sugiro a salada Buziana com tomates e camarões (R\$ 35) e a Moqueca Buziana, feita com frutos do mar por R\$ 110 para duas pessoas. Prato individual, a boa pedida é o cherne (R\$ 63), preparado em quatro diferentes opções: ao vinho branco com azeitonas, alcaparras e batata sauté; ao molho de gengibre com couscous nordestino de camarões; ao molho de pitanga com risotinho de palmito e ao molho de tomate e cesta de baguette.

A carta de vinhos ainda tem preços na casa dos dois dígitos como o espumante Bosa Hermann Brut (R\$ 85) e o Terronble Clássico Sauvignon Blanc (R\$ 65). Para quem quer se esbaldar, o Châteauneuf-du-Pape Château de La Gardine sai por R\$ 560 e o Brunello di Montalcino Caprili R\$ 550.

Seja para tomar um bom vinho ou um drink, também para petiscar e jantar a luz de velas, o Egeo oferece requinte e uma vista inesquecível, impossível de se cansar, mesmo sendo apreciada há mais de 15 anos.



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Salada Buziana com tomates e camarões

Onde
 Egeo Vila d'este

Chef Abílio Baker da Cunha
 Especialidade: cozinha mediterrânea contemporânea
 Carta de vinhos: 60 rótulos Taxa de rolha: R\$45
 Endereço: Rua Morro Do Humaitá 11, Búzios - RJ
 Telefone: (22) 2623-1049

Na web
www.viladeste.co.br
 facebook.com/Viladestehandmadehospitality
 Instagram: @viladestebuzios



Torradas com salmão defumado, manteiga e alcaparras



Um dos drinks da casa, o No Stress



Moqueca Buziana, feita com frutos do mar



Camarão ao alho e azeite

BORRACHARIA GASTROBAR: 5 ANOS EM 5 PRATOS

A Borracharia Gastrobar completa, neste mês de julho, cinco anos de inauguração. Para comemorar o aniversário, o chef Jaime Solares preparou um menu degustação com os cinco pratos mais vendidos nesses anos de casa: quiabo com bacon, tilápia, costelinha, costelão e brigadeiro de colher. O menu degustação será servido durante todo o mês de julho, pelo valor de R\$ 90. Av. Afonso Pena, 4321 - Serra. Reservas: (31) 2127-4321.

FESTIVAL DE CALDOS DO XAPURI

Que tal um rodízio de caldos nesse friozinho? O chef Flávio Trombino preparou um menu à vontade por R\$ 39,90: angú mineiro; caldo de mandioca; caldo de feijão; canja de galinha; caldo de cebola; canjica doce e, para acompanhar, um

buffet de pães, torresmo, cheiro verde e queijo ralado. Incluso uma taça de vinho Dom de Minas (220 mL) que pode ser trocada por refrigerante ou água mineral. Crianças até 5 anos não pagam. Das 19h às 22h. Rua Mandacaru, 260, Pampulha. Cupom disponível no Peixe Urbano.

OUTONO 81

Outono 81 é o endereço em Belo Horizonte da loja de vinhos da Zahil Importadora e é também o local onde acontecem eventos que promovem a cultura do vinho. O bar Outono 81 funciona eventualmente oferecendo "Flights" de vinhos e gastronomia, com harmonizações do chef Jorge Luiz Costa. Para ficar por dentro do que está rolando, é só acompanhar pelo www.blog.outono81.com.br e pelo facebook.com/Outono81.

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 •

Autôntico sabor da carne

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: Bacalheu, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.