



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

# GASTRONOMIA

## Benvindo – Jantar de Despedida

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Depois de seis anos à frente da cozinha do restaurante Benvindo, o chef Paulo Henrique Vasconcellos se despede do restaurante que criou ao lado do agora ex-sócio Gustavo Viana, que segue sozinho no comando do restaurante. O chef tomou essa decisão pois estava ficando apertado cuidar de duas empresas. Hoje, dedica seu tempo ao "BRAVO! Catering", ao lado do chef André de Melo. E, para marcar a despedida, convidou renomados chefs de BH para dividir a cozinha. São quatro jantares onde cada chef cozinha um prato. O menu é composto de um snack, entrada, primeiro e segundo prato e sobremesa por R\$ 160.

O primeiro jantar aconteceu dia 11 de agosto e foi um sucesso, casa lotada! O snack foi um pastrami com sementes de Dijon preparado pelo chef Paulo Henrique Vasconcellos. A entrada foi feita por Caetano Sobrinho, chef do restaurante A Favorita: Tataki de atum com shitake e nirá ao ponzu. O primeiro prato foi o famoso porquinho prensado com mostarda e picles do chef Frederico Trindade, do restaurante Trindade. O chef anfitrião preparou na sequência um Wagyu com legumes orgânicos tostados. As carnes e legumes são da Fazenda Alegria, parceira dos jantares. A sobremesa ficou por conta da chef Júlia Martins, do Espaço Julia Martins, que finalizou a noite com chave de ouro: pavlova de frutas vermelhas. Trata-se de um suspiro leve, elegante, fino, que desmanchava na boca deixando o sabor

cítrico da calda de frutas vermelhas prevalecer na boca.

O próximo encontro acontece dia 24 de agosto e conta com a participação dos chefs André de Melo, do BRAVO! Catering, Léo Paixão, do Glouton e Américo Piacenza, da Cantina Piacenza. O terceiro jantar será no dia 15 de setembro, com a presença dos chefs Felipe Rameh, do Alma Chef, Guilherme Melo, do Hermengarda, e Henrique Gilberto, do Buffet Rullus. E, para fechar com chave de ouro, Flávio Trombino, do Xapuri, Jaime Solares, do Borracharia Gastrobar, e Pablo Oazen, do Garagem de Juiz de Fora, no dia 29 de setembro.

O chef Gustavo Viana segue no Benvindo com vários projetos. Para quem quer manter a linha, o menu fit servido de terça a sexta varia de R\$ 29 a R\$ 45 reais com um grelhado e dois acompanhamentos. Durante o dia, o menu Du Jour é servido de terça a sexta por R\$ 49, e aos sábados e domingos por R\$ 59 com entrada, prato principal e sobremesa. À noite, a opção do menu bistrônomico sai a R\$ 59 com 4 tempos. O cardápio da casa tem ótimos preços, como exemplo, o salmão com molho beurre blanc, cogumelos, aspargos e batatinhas por R\$ 49.

O sommelier Allan Kardec cuida da seleção de vinhos promocionais que tem atraído muitos clientes. São oferecidos seis vinhos, tintos, roses e brancos por R\$ 59 a garrafa e variam de acordo com o mercado.



Tataki de atum com shitake e nirá ao ponzu, por Caetano Sobrinho

### Detalhes

Horários: Segunda, das 19h à 0h; terça a sábado, das 12h à 0h; domingo, das 12h às 16h  
 Capacidade: 110 lugares  
 Reinaugurado em novembro 2015 (Funcionou seis anos na rua de cima)  
 Taxa de rolha R\$ 70  
 Carta de vinhos 90 rótulos



### Na web

[benvindobh.blogspot.com.br](http://benvindobh.blogspot.com.br)

[facebook.com/restaurantebenvindo](https://www.facebook.com/restaurantebenvindo) [Instagram @benvindo\\_](https://www.instagram.com/benvindo_)



Porquinho prensado com mostarda e picles, por Fred Trindade



Snack pastrami



Wagyu Alegria com legumes orgânicos tostados, por Paulo Vasconcellos

**Onde**  
 Benvindo  
 Chef: Gustavo Viana

Especialidade: cozinha contemporânea  
 Endereço: Rua Felipe dos Santos 62 – Lourdes  
 Telefone: 3327-3374

### VINHOS DAS OLIMPÍADAS 2016

Em BH, a Casa Rio Verde está comercializando com exclusividade os vinhos e espumantes licenciados para os Jogos Olímpicos e Paralímpicos, produzidos pela Lídio Carrao, uma jovem vinícola, de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul. São rótulos da linha Faces produzidos com as uvas Merlot, Pinot Noir e Chardonnay por R\$ 35,98 a garrafa do tinto, branco e rosé. Já os espumantes saem por R\$ 39,90 cada garrafa, de qualidade surpreendente! Recomendado. Também são comercializados no tamanho baby, com 187 ml (R\$ 16,99). À venda nas lojas físicas e pelo site: [vinhosite.com.br](http://vinhosite.com.br).

### OFICINA DE RISOTOS COM ANDRÉ BARRETO

Na próxima terça-feira, dia 23, a partir das 19h30, André Barreto, do blog "Cozinha pra Ela", vai ensinar o preparo de risotos harmonizados com vinhos da Rio Sol. De entrada, os alunos vão aprender o arancini

(bolinho de risoto) de gorgonzola com geleia de vinho tinto. Na sequência, três risotos: milanês na casquinha de parmesão, de lagostim com zucchini e de funghi porcini com crispy de parma. De sobremesa, frutas em Papillote com gelato de caramelo salgado da Lullo. Investimento: R\$ 180 divididos em até 18x. Inscrições: [confrariaiaf.com.br/curso/oficina-de-risotos](http://confrariaiaf.com.br/curso/oficina-de-risotos).

### 1 ANO DO L'ENTRECÔTE DE PARIS

Vinicius Carneiro e Fernanda Teichert comemoraram o primeiro ano do L'Entrecôte de Paris com uma superfesta no próprio restaurante, apenas para convidados. Claro que no menu não faltou o famoso entrecôte com fritas, servido ao estilo finger food. Animação foi por conta do DJ Carlos Dee e música ao vivo com Kadu Viana. O L'entrecôte classique, com salada de entrada e batatas infinitas, é servido no restaurante por R\$ 67.

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.