



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Na mesa da Agnes do Bouquet Garni

No dia 12 de agosto, o prestigiado bufê Bouquet Garni estreou o projeto “Na mesa da Agnes”, que oferece menus completos por R\$ 60, elaborados pela chef Agnes Farkasvolgyi para o horário do almoço, sempre às sextas-feiras, em seu espaço-escola na Santa Efigênia.

Mas a ideia do projeto vai muito além de oferecer uma deliciosa refeição com ingredientes frescos e selecionados em um ambiente descontraído. Quem quiser acompanhar de perto a produção dos pratos pode agendar sua chegada para mais cedo e aprender a fazer algumas das receitas exclusivas e inventivas assinadas pelo Bouquet Garni.

A inauguração foi um sucesso! Na recepção, um ponche de frutas sem álcool, com suco de uva e guaraná, muito refrescante. As opções de entradas também foram bem leves e refrescantes: ceviche de tilápia ou sorvete de manjeriço da sorveteria Easy Ice com azeite de nozes e chips de parma. Os pratos principais estavam perfeitamente executados: mini raviolis de queijo Bello, manteiga de ervas e mel ou curry tailandês de frango e arroz de jasmim ou ragu de cordeiro, arroz negro e catupiry. Para completar a leveza da refeição, gelatina cor de rosa ou nhá benta desconstruída como opções de sobremesa.

As mesas são coletivas e toda semana serão oferecidas três opções de entradas, três pratos principais e três sobremesas, que os clientes poderão combinar como quiserem. Entre os menus, Agnes destaca sempre uma opção para vegetarianos. Cada cardápio será definido ao longo da semana, pois a escolha das receitas seguirá a disponibilidade dos melhores e mais frescos ingredientes disponíveis no mercado, como as verduras e legumes orgânicos da Fazenda Alegria, que também estão disponíveis na feirinha de orgânicos junto com produtos do Bouquet Garni. Assim que definidos, os menus serão divulgados nas redes sociais.

Recomendo fazer reserva, pois na última semana estava lotado!



Sorvete de manjeriço com azeite de nozes e chips de parma



Curry tailandês de frango e arroz de jasmim



Gelatina cor de rosa e nhá benta desconstruída

SUSHI2GO EM LOURDES

O melhor delivery de comida japonesa, Sushi2Go, abriu filial em Lourdes. O pedido pode ser feito pelo telefone 2514-3334, de terça a sexta, das 18h às 23h30, e aos sábados e domingos, das 12h às 23h30, pelo site sushi2go.com.br ou ainda pelo aplicativo Sushi2Go para IOS ou Android diretamente do seu celular. Também tem a opção de retirar o pedido na loja. Na nova loja tem um balcão para consumo rápido pra quem não aguenta esperar chegar em casa! Rua São Paulo 2590, Lourdes.

GOMIDE: ALMOÇO E ROLHA FREE

A partir de agosto, o Gomide está aberto também para almoço, de segunda a sexta, com o mesmo cardápio do jantar. Destaque para o Menu59, com entrada, prato principal e sobremesa, por R\$ 59. E o restaurante ainda é adepto da rolha free! Leve seu vinho preferido e desfrute de uma alta gastronomia franco-italiana no Gomide. Rua Tomás Gonzaga, 189, Lourdes. (31) 3292-4928.

80 ANOS DO PINGUIM

O Restaurante e Choperia Pinguim completou 80 anos de história. A rede começou em Ribeirão Preto, São Paulo, e atraiu um público apaixonado por chope gelado, chegando à capital dos bares em 2006, onde conquistou o paladar dos mineiros. De segunda a sábado é dia de happy-hour no Pinguim, com chope em dobro! A promoção acontece das 16h às 20h e está atraindo os aficcionados pela bebida. Rua Grão Mogol, 157, Carmo Sion. (31) 3282-2007.

COZINHA INUSITADA CASA COR

Este ano, a Casa Cor Minas Gerais ganha um toque diferente pelas mãos e criatividade

de renomados chefs de cozinha, dentre eles, Leonardo Paixão, do Glouton; Guilherme Melo, do Hermengarda; Arlen Fortes, do Tchê Parrila; Jaime Solares, da Borracharia Gastropub; Flávio Trombino, do Xapuri; Caetano Sobrinho, do A Favorita; Lucas Peloso, do Villa Roberti; e Américo Piacenza, da Cantina Piacenza. Na Cozinha Inusitada, sob curadoria do chef Gabriel Trillo, as aulas serão ministradas na cozinha funcional projetada pela arquiteta Cristina Menezes. No valor de R\$ 160 para os encontros adultos e R\$ 125 para a Cozinha Kids, o ingresso dá direito à visitação da mostra, além da aula e degustação dos pratos. De 31 de agosto a 4 de outubro. Ingressos no site blueticket.com.br.

PICOLE NATA COM ACABATE EASY ICE

Muita gente acredita que o segredo da longevidade do Niemeyer vinha do consumo diário de abacate. E foi daí que a Sorveteria Easy Ice e o Gustavo Greco criaram um picolé para homenagear a Pampulha (Patrimônio Cultural da Humanidade) e seu criador. A delícia não está à venda ainda, mas será distribuída gratuitamente na Casa Cor Minas Gerais e na Greco Design.

VITELLO'S

O Restaurante Vitello's está prestes a completar 30 anos em novembro. Oferece mais de 15 tipos de cortes de carne, acompanhamentos e sobremesas e tem como carro-chefe a fraldinha com farofa de ovo. Os pedidos de carnes são feitos por peso, que variam de 300g a 1kg, dependendo da peça, e valores entre R\$ 36 e R\$ 92. As carnes são servidas no espeto, destinado a apenas um cliente. Rua Carvalho de Almeida, 398, Cidade Jardim. (31) 3287-7802.



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Na web

bouquetgarni.com.br
facebook.com/bouquetgarnibh
[instagram @bouquetgarni](https://instagram.com/bouquetgarni)

Ceviche de tilápia



Onde

Bouquet Garni

Chef Agnes Farkasvolgyi
 Especialidade cozinha afetiva, comtemporânea ou de vó.
 Rua Tenente Anastácio de Moura, 676 - Santa Efigênia
 Telefone: (31) 3465-0101
 Horários: sextas-feiras no almoço

Detalhes

Capacidade 30 lugares
 Carta de vinhos: 10 rótulos
 Estacionamento pagos nas redondezas

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.