

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Cabernet Butiquim

Um bar de vinhos com mesas na calçada, empório delicatessen, petiscos, pratos, cervejas artesanais, tudo isso no coração da Savassi!

Pablo Teixeira, proprietário do Cabernet Butiquim, começou a carreira em 2007 na Zahil (a importadora do Bar de Vinhos Outono 81). Em 2012, foi convidado para implantar o projeto B2B da Wine.com.br. Na Wine, teve a oportunidade de ampliar sua atuação como representante de vinhos, atendendo clientes de todo o estado de MG. Em 2014, deu início ao que sempre queria: fazer um serviço de vinhos mais informal, descomplicado, como os mineiros gostam. Busca o que há de melhor preço disponível no mercado para selecionar a carta de vinhos do Cabernet, que muda quase que a cada semana, sempre em busca de novidades.

Os petiscos têm referências em cozinhas regionais e um pouco da culinária internacional para harmonizar com a variedade de vinhos importados. Há uma tendência para a cozinha italiana, já que o cardápio oferece risotos, bruschettas, burrata e presuntos. O menu teve a consultoria do chef Jaime Solares (Borracharia Gastrobar) e hoje a execução dos pratos fica a cargo de dois cozinheiros chefes. A chef Karla Matias é cozinheira de mão cheia, vem de uma família de cozinheiras (mãe e irmãs) e trabalhou em casas como Outono 81, Domenico, Armazém Timbiras. O chef Danilo Bernardo é formado em Gastronomia na Estácio e já trabalhou em casas como Trindade, O Dádiva, Santa Fé e Olegário.

O diferencial da casa é o Caber Flight: uma seleção quatro vinhos servidos em taças que varia de R\$ 36 a R\$ 39. Ótima forma de apurar o paladar e descobrir as diferenças

entre os vinhos. Na semana que fui, degustei quatro vinhos portugueses: dois da região do Douro, Quinta De Porrais Parcelas Branco e o Tinto; Quinta de Bons Ventos de Lisboa e Somontes Colheita Tinto 2012, DOC Dão.

Enada melhor para acompanhar vinhos do que um mix de antepastos (R\$ 28,50) da mercearia da casa! Composto de mortadela italiana com pistache, parma, salame espanhol, canastra da Marisa, antepasto de berinjela cozida no vinho com especiarias e pães feitos na casa: pão de cacau e focaccia, é bem farto e serve tranquilamente 3 a 4 pessoas. As delícias da salumeria você também pode levar para casa: Presunto Parma Negroni a R\$ 12 (100g); Mortadela Italiana com Pistache a R\$ 11 (100g); Presunto Espanhol Serrano Casademont a R\$ 12 (100g); Queijo Canastra da Marisa a R\$ 99 o kg; Camembert Serra das Antas a R\$ 19,90 a peça de 125g. Tem também antepastos a R\$ 10,50 no pote de vidro de 200g: casca de berinjela ao vinho; caponata; tomatinhos confitados e peperonata.

Dando continuidade às degustações, sugiro o ceviche com chips de batata doce (R\$ 34) e a Tilápia crocante com vinagre de banana terra (R\$ 37). Para algo bem tradicional, tem carne de sol acebolada com mandioca, farofinha e chimichurri (R\$ 45). O costelão com legumes dourados (R\$ 38) também é uma boa pedida.

Quem prefere jantar, a casa oferece opções de pratos principal. Apreciei o Arroz de Carne de Sol - carne desfiada, puxada no azeite com cebola roxa, arroz vermelho e castanha de baru (R\$ 46). A noite termina bem com a torta de chocolate com café, harmonizada com um vinho do porto Quinta da Revolta.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Horários: Terça a sábado, das 11h às 0h; domingo, das 11h às 16h.
 Capacidade: 100 pessoas
 Inaugurado em março de 2015
 Taxa de rolha: R\$40
 Carta de vinhos: 100 rótulos



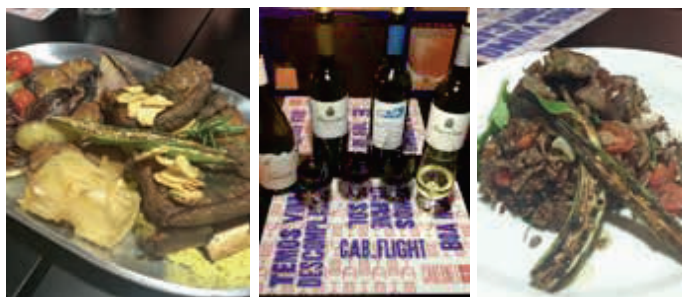
Onde Cabernet

Butiquim
 Chefs Karla Matias e Danilo Bernardo
 Especialidade: Bar de vinhos
 Endereço Rua Levindo Lopes, 12 - Savassi
 Telefone (31) 3889-8799



Na web

Facebook.com/cabernetbutiquim
 Instagram @cabernetbutiquim



GALERIA DE ARTE COM TINTAS COMESTÍVEIS E AZEITES

No dia 28 de outubro, a galeria Rogério Fernandes recebeu o evento "Tintas" Comestíveis e Cata de Azeites. Na data, a azeitóloga Ana Beloto, uma das maiores autoridades em azeite do Brasil, promoveu uma degustação orientada de azeites de oliva e os convidados provaram inusitadas "tintas" comestíveis, com sabores de grão de bico, curry, açafraão da terra, azeitona preta e verde. O evento ainda contou com pães artesanais Madre Pães, cervejas artesanais Jah Lapa e água mineral Viva ao som da Rádio Inteligente.

XAPURI E GOUVEIA BRASIL

No dia 27 de outubro, o chef Flávio Trombino elaborou um jantar em parceria com a Cachaça Gouveia Brasil, premiada pelo evento mais importante do setor, na cidade de Bruxelas, como a melhor cachaça! Os pratos foram harmonizados com drinks elaborados pelo mixologista Filipe Brasil. Muito orgulho dessa quantidade de Brasil! Para apreciar a campeã: lojagouveiabrasil.com.br.

MADERO CHEGA A BELO HORIZONTE

A Rede Madero chegou ao BH Shopping oferecendo seus cheeseburgers e grelhados. Em 2005, a primeira unidade foi inaugurada na cidade de Curitiba. Hoje, são mais de 70 restaurantes espalhados em Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Goiás, Bahia, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Espírito Santo, Minas Gerais e Distrito Federal. A rede também tem um restaurante em Miami, nos Estados Unidos.

RESTAURANTE COMPARTILHADO COM A HOUSE OF FOOD

A ideia de restaurante compartilhado está se espalhando de BH! A House of Food está à disposição de cozinheiros profissionais e amadores que queiram alugar o espaço para cozinhar para seus convidados. O chef leva os ingredientes e prepara na cozinha industrial, que é equipada com utensílios profissionais, forno combinado, multiprocessador robocup, refrigerador, fogão industrial, ultracongelador e tudo mais. Av. Carandaí, 420 - Funcionários. Informações: (31)3327-6880.



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa!
 Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio.
 São mais de 30 opções de pizzas.
 Lourdes: 3291-7466
 Pampulha: 3141-7708
 Vila da Serra: 3542-6092
 WWW.MEIAOITO.COM.BR