



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

# GASTRONOMIA

## Topo do Mundo

O Topo do Mundo é parada obrigatória não só para turistas, mas principalmente para casais apaixonados! Perfeito para curtir um clima frio, apreciar o pôr do sol e contemplar a vista. O casarão é todo de vidro e madeira, com ambiente interno para curtir uma fondue nos dias de frio e uma varanda com visual de tirar o fôlego para apreciar o pôr do sol nos dias quentes. Situa-se a uma altitude de mais de 1.500 m, num dos pontos mais altos de Minas Gerais, com vista única para toda a região da Serra da Moeda, Vale do Paraopeba e a Lagoa dos Ingleses. De tão lindo, o local é cenário para ensaios fotográficos e frequentemente noivas passam por lá.

Bem ao lado do restaurante está a Rampa de Voo Livre, de onde partem os voos de parapente e asa-delta do Clube de Voo Livre Belo Horizonte. Quando as condições climáticas estão favoráveis, o céu fica repleto de esportistas que completam a paisagem cercada pela vegetação e fauna nativas nos mais de 17 hectares conservados pela reserva particular do Patrimônio Natural acolhida pelo Topo do Mundo.

No cardápio tem opções variadas de pratos principais entre R\$ 45 e R\$ 70: massas, salmão, galeto, filet mignon, costela suína e até opção vegana: tornedor de legumes em massa de grão de bico com musselina de abóbora e molho pesto (R\$ 50). A costela suína é assada em baixa temperatura regada ao barbecue caseiro (R\$ 50).

Neste mês de novembro foi lançado o Menu Bistrônico. Por R\$ 60, o cliente tem a oportunidade de escolher uma entrada, um

prato principal e uma sobremesa. Para as opções de prato principal, o chef Vitor Pacheco prepara a cada mês uma massa artesanal, uma carne vermelha e um peixe de acordo com os melhores ingredientes da estação. No lançamento, experimentei o ravióli de carne de sol ao molho de queijo canastra e o chorizzo com batatas rústicas. A opção de peixe era a tilápia com mousseline de abóbora e crispy de gengibre, que fiquei com muita vontade de experimentar. De entrada, o consumo de cenoura estava delicioso. A outra opção foi uma salada, o que não pode faltar no meu dia a dia. As sobremesas foram bem generosas: mousse de café com chocolate e panqueca de doce de leite artesanal com sorvete de queijo.

As sextas, sábados e domingos, das 12h às 16h, é servida uma tradicional feijoada com farofa de cebola crocante, couve, arroz com alho e rodela de laranja a R\$ 58 para uma pessoa ou R\$ 90 o casal. Vai muito com uma porção de torresmos (R\$ 20). Ideal para terminar o dia é escolher um dos mais dez drinks do cardápio e apreciar o pôr do sol.

E para quem curte o friozinho da noite e um chamego, tem fondue! São servidas de quarta a sábado, após as 18h. Fondue de carne, franco e suíno com cozimento em vinho seco é acompanhada de cinco molhos (R\$ 130 para duas pessoas). Fondue de queijo acompanha couve-flor, batata noisette e pão italiano (R\$ 100 para duas pessoas). Fondue de chocolate (R\$ 40) ou de Alfajor (R\$ 45) são acompanhadas de mix de frutas e marshmallow. Ideal para dar uma fugidinha de BH e curtir um ar puro!

FOTOS AROUJO PESSOAL



**Na web**  
[topodomundo.com](http://topodomundo.com)  
[facebook.com/topodomundomg](https://facebook.com/topodomundomg)  
[instagram: @restaurantetopodomundo](https://instagram.com/@restaurantetopodomundo)



**Onde**  
**Topo do Mundo**  
 Chef Vitor Pacheco  
 Especialidade: cozinha contemporânea  
 Estrada da Serra, 10, Piedade do Paraopeba, Serra da Moeda, Brumadinho  
 Telefones: (31) 98771-2884 / (31) 3757-5545

### Detalhes

Horário: Quarta a sábado, das 12h à 1h, e domingos, das 12h às 19h. Aberto também nos feria-	dos. Estacionamento na porta Capacidade 250 pessoas (salão coberto e varanda)	Inaugurado em junho de 2015 Taxa de rolha R\$ 40 Carta de vinhos 26 rótulos
----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------



Costela suína



Chorizzo com batatas rústicas

### 2º CHEFS CONTRA O CÂNCER

O 2º Congresso Mineiro de Gastronomia e a CAPE promovem o 2º Chefs Contra o Câncer, uma iniciativa totalmente voluntária que reúne cinco dos mais renomados chefs de cozinha do nosso país, convidados do idealizador do evento, o chef Leonardo Paixão, do restaurante Glouton. Dessa vez, o mineiro convidou colegas de 4 estados brasileiros que estarão na cidade para o Congresso Mineiro de Gastronomia para assinarem junto dele o menu degustação da noite: Lia Quinderé (Sucré Pâtisserie – Fortaleza), Pablo Pavon e Barbara Verzola (Soeta – Vitória), Onildo Rocha (Roccia – João Pessoa), Manu Bufara (Manu – Curitiba) e Paulo Vasconcellos (Bravo Catering – BH). O glamoroso jantar será realizado no dia 28 de novembro, no Museu Inimá de Paula, às 20h, por R\$ 700 por pessoa. A CAPE trabalha para que crianças e adolescentes tenham amparo e estrutura durante o tratamento oncológico e hematológico. Acolhe cerca de 113 crianças com seus acompanhantes, oferecendo todo apoio sócio familiar para a continuidade do tratamento até a cura. Informações: (31) 3401-8000.

### UOL BURGER FEST

Festival de hamburguerias acontece de 11 a 27 de novembro em mais de 10 cidades pelo país.

Belo Horizonte vai reunir 17 casas com 24 receitas inéditas de burgers, em diferentes estilos, tamanhos e tipos de carnes, pães, molhos e complementos. Experimentei o Firehouse Burger da Deli Handmade, feito com pão pretzel, blend de angus 180g, queijo gruyère, tomate crocante, bacon, alface americana e molho firehouse picante (R\$ 34) e está sensacional! Recomendo. Rua Prof. Antônio Aleixo, 591 – Lourdes.

### SUVENIR GOURMET - VECCHIO SOGNO

O chef Ivo Faria lança oficialmente o Suvenir Gourmet. Um voucher em forma de cartão para presentear com um momento gourmet no Vecchio Sogno. Investimento: Red R\$ 390, Gold R\$ 490, Black R\$ 600, Silver valor a definir. Entregas no 3292-5251 / 98471-3275.

### BELINI NA ENOTECA DECANTER

Como a Decanter produz espumantes no sul do Brasil e tem acesso a uma excelente polpa de pêssego, iniciaram-se os ensaios para lançar um Bellini brasileiro. A bebida é uma mistura de espumante com polpa de pêssego com baixo teor alcoólico, de apenas 5%. O Bellini, drinque clássico da coquetelaria italiana, é fresco, leve com doçura agradável e dono de uma refrescante e extremamente equilibrada acidez, além de ter uma ótima persistência.



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](http://WWW.MEIAOITO.COM.BR)