

# GASTRONOMIA



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

FOTOS: JÓ MOREIRA

## Novo menu do Glouton

O chef Leonardo Paixão acaba de reformular o cardápio do Glouton! E, para conhecer as novidades, experimentei os pratos criados em forma de menu degustação. Mas as novidades são muitas e ainda vou ter que voltar para terminar de conhecer as maravilhas do novo menu.

A noite se iniciou com um risole líquido de milho verde com requeijão de raspa (R\$ 35). Imagine aquele pastel de milho de festa aperfeiçoado com uma casquinha finíssima e um creme derretido por dentro com sabores intensos e deliciosos. Depois, veio um ceviche de sarda, coquinho azedo, maracujá, maçã, quinoa crocante (R\$ 31). Entrada leve, refrescante, perfeitamente equilibrada. Na sequência, foi servido um tartare de carne com castanha de pequi, Maria-Gondó e purê de limão (R\$ 33). A Maria-Gondó, também conhecida como capiçova, é uma planta mineira, dessas que dão nomato mesmo, que caiu nas graças dos chefs de BH. Tem um sabor bem acentuado e delicioso. A última entrada foi a minha preferida: lula grelhada com beterraba fermentada e carvão de ervas (R\$ 33). Acompanha também um sagu de shoyu. A beterraba é feita como um chucrute, fermentada por duas semanas sob supervisão do chef. Combinação perfeita de sabores.

O camarão grelhado (R\$ 89), que já existia no cardápio com o ravióli recheado de abóbora, agora vem com recheio de batata doce. Nessa nova versão, a massa está mais fina, tão fininha que quase não se percebe. O segundo prato principal foi o meu preferido do menu degustação: língua cozida e grelhada, molho de zimbardo, angu de milho verde e pipoca de rapadura com coco da Senhora Pipoca (R\$ 65). A língua estava muito macia, textura e molho incríveis! A pipoca de rapadura com coco é da Senhora Pipoca, e deu um toque adocicado para o prato. Ainda veio com uma folha de nome Cavolo Nero, produto da Ilma Corrêa, pioneira em orgânicos em BH. Ousadia do chef Leo Paixão que resultou num show de sabores. Encerrando os principais, provei o ossobuco ao molho de tucupí com mandioca, torradinha com tutano (R\$ 69). O tucupí é o sumo amarelo extraído da raiz da mandioca quando descascada, ralada e espremida e deu um toque especial para a carne. Esse prato entrou no lugar da rabada, que era um dos meus preferidos. Mas a rabada volta em breve!

Como diz o chef: "para a sobremesa, o estômago é à parte". Ainda teve espaço para a torre de paçoca com manteiga de amendoim e chocolate (R\$ 23). O salgadinho da paçoca equilibra muito bem com a calda de chocolate! Sobremesa densa, para quem gosta mesmo de doce. Para finalizar, a torta de banana com limão-cravo e merengue (R\$ 23). Essa já é uma sobremesa mais leve, de sabores suaves. E, mesmo depois dessa super sequência, consegui raspar o prato! O menu degustação pode ser solicitado no Glouton com 8 etapas a R\$ 225. Vale muito a pena, pois no Glouton todos os pratos são excelentes!

No último ano, Leonardo Paixão participou de eventos gastronômicos de destaque, dentre eles, o Mesa Tendência 2016, em que foi palestrante, o concurso Bocuse d'Or no Sirha, como jurado, e o Reffetorio Gastromotiva, inaugurado durante as olimpíadas, onde cozinhou ao lado de renomados chefs internacionais.



**Na web**  
[glouton.com.br](http://glouton.com.br)  
[Facebook.com/restauranteglouton](https://www.facebook.com/restauranteglouton)  
[@gloutonbh @leonardopaixao](https://www.instagram.com/gloutonbh)

### Detalhes

**Horários:** de terça a quinta, das 19h30 à 0h. Sexta, das 12h às 15h e das 19h30 à 1h. Sábado, das 13h às 17h e das 19h30 à 1h. Domingo, das 13h às 17h.  
**Capacidade:** 90 pessoas  
**Manobrista na porta:** R\$ 15  
**Inaugurado em janeiro de 2013**  
**Taxa de rolha:** R\$ 60  
**Carta de vinhos:** 120 rótulos



**On de**  
 Chef: Leonardo Paixão  
 Especialidade: cozinha contemporânea  
 Endereço: Rua Bárbara Heliodora, 59 – Lourdes  
 Telefone: (31) 3292-4237



**CONGRESSO MINEIRO DE GASTRONOMIA**  
 Promovido pela Frente da Gastronomia Mineira, numa realização da Minasplan e da MW Negócios, o evento promete movimentar a cena gastronômica da capital com cozinhas show, degustações, stands com demonstração de serviços e produtos, palestras, workshops, oficinas, encontro de blogueiros, mesas redondas e a presença de chefs renomados de todo o país, além de acadêmicos que são referência no setor. O Congresso Mineiro de Gastronomia acontecerá nos dias 28, 29 e 30 de novembro, no Hotel Mercure Lourdes (Av. do Contorno, 7315, bairro Lourdes - BH). Inscrições: [congressodegastronomia.com.br](http://congressodegastronomia.com.br)

**CENTRO TÉCNICO FORNOFLEX - EDUARDO MAYA**  
 Local equipado para oferecer cursos de formação de pizzaiolos. Além de um forno próprio com tecnologia para atingir a temperatura ideal para assar a massa, os equipamentos de ponta, de fabricação italiana e importados pela FornoFlex, são

capazes de desenvolver todos os processos de confecção da pizza – desde o preparo da massa até o corte da "redonda" já assada. Essa é a novidade do Centro Culinário Eduardo Maya, um espaço multiuso especializado em oferecer cursos gastronômicos e pequenos eventos. Rua Antônio de Albuquerque 626, 1º andar – Savassi. Reservas: 99583-1138

**VINHOS VERDES**  
 A Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), promoveu um almoço no Restaurante do Porto conduzido pelo enólogo Márcio Oliveira. A CVRVV realiza a análise química e a prova dos vinhos, certifica e fiscaliza os produtos, atribui-lhes o Selo de Qualidade e dedica-se à divulgação dos mesmos em Portugal e no exterior. O Vinho Verde é o segundo vinho português mais exportado, depois do vinho do Porto. Me apaixonei pelo frescor e "agulha" que provoca na boca. Ideal para o clima quente brasileiro. Informações no [vinhoverde.com](http://vinhoverde.com).



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)