



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

# GASTRONOMIA

## Osso – Mind the bones

Novo restaurante especializado em carnes nobres foi inaugurado recentemente na esquina das ruas São Paulo e Alvarenga Peixoto, no cobijado bairro de Lourdes. Lá já funcionou o Atlântico e um espetinho. Agora é a vez da parrilla contemporânea chefiada pelos chefs Paulo Vasconcelos (sócio do Bravo Catering) e Djalma Victor, que veio de Sete Lagoas.

No cardápio cortes de carne de boi como ancho, chorizo, picanha, T-bone, short rib, filé mignon. O porco também é destaque com costelinha, prime rib, pochetta e Joelho de porco. Podem ser acompanhados de batata frita rústica, mandioca frita, arroz cremoso de cogumelos e tutano, palmito pupunha assado, farofa de ovos, dentre outros.

O lugar também é ideal para petiscar, pois serve também diversas tapas como ceviche, dadinho de tapioca, linguça, barriga de porco, pastezinhos, steak tartare, provoleta, e muito mais num ambiente arejado e muito agradável. Tem mesas ao ar livre e você ainda pode levar o seu pet!

O que mais tem feito sucesso por lá é o steak tartare de Wagyu com tutano e chips de batata doce (R\$38). Linda apresentação e sabor perfeito. O tutano, gordura encontrada dentro do osso do boi, anda caindo nas graças de chefs famosos pelo mundo. A barriga de porco (R\$36) é servida com goiabada defumada, petisco indispensável para um bom mineiro. Como opções mais leves o ceviche de peixe branco defumado e chips de batata e o palmito pupunha assado, ambos a R\$ 32 são excelentes pedidas!

Depois de um petisco e outro, a carne não pode faltar na mesa de quem vai conhecer o Osso. E

ela pode vir tanto como prato principal junto de um acompanhamento ou mesmo em tiras para continuar a petiscar. Os cortes de carnes podem variar entre 300 e 500 gramas. Ancho, chorizo e filé mignon saem a R\$55. A queridinha picanha fica em R\$60 a porção. O T-bone (R\$98) já é um corte mais bem servido, variando de 750 a 900 gramas. Feito sob encomenda, o Beef Shank vem com carne acoplada no osso e com direito a colherzinha para aproveitar o tutano! Esse corte não faz parte do menu fixo e precisa ser encomendado. Seve muito bem duas pessoas a R\$95. E também tem frutos do mar na brasa, como o pilaf de polvo e o bacalhau a R\$79 cada.

De sobremesa são quatro opções a R\$ 22. A banana na brasa com doce de leite e sorvete de canela foi a minha preferida. Os chocolates vão adorar a “Eu só quero chocolate” com tudo de chocolate: bolo, sorvete, mousse e sorbet, temperados com caramelo, flor de sal e pimenta. As outras duas opções são a cocada de tableiro com sorvete de tapioca e o pudim brulee.

A carta de vinhos tem por volta de 50 rótulos de diversos países. Os drinks são criação do mixologista Filipe Brasil, destaque em BH. Experimente o drink Osso Juleby by Cavalli (R\$20) feito com a especial Roberto Cavalli Vodka, hortelã, simple syrup e angostura. Refrescante e a cara do verão. Opções de cervejas são enxutas mas certeiras, com destaque para o chope Wals Session Citra.



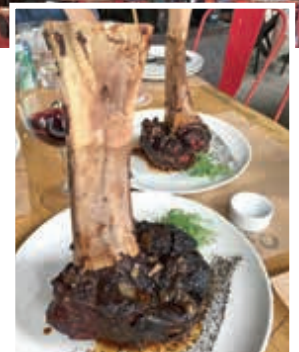
FOTOS ARQUIVO PESSOAL

**Onde**  
**Chefs Paulo Vasconcelos e Djalma Victor**  
 Especialidade: Parrilla Contemporânea  
 Endereço São Paulo, 1984 – Lourdes  
 Telefone 3292 8235

### Detalhes

Horários terça a sábado: das 18h às 0h  
 Sexta, sábado e domingo: das 12h às 18h

Capacidade 130 pessoas  
 Inaugurado em novembro/2016  
 Taxa de Rolha R\$30  
 Carta de vinhos 40 rótulos



Beef Shank

**Na web**  
 facebook.com/ossobh  
 Instagram @ossobh



Barriga de porco



Steaktartare



Chorizo



Degustação de sobremesas

**OFICINA DE RISOTOS – COZINHE PRA ELA**  
 No próximo dia 26, quinta-feira, a partir das 19h30, André Barreto vai ministrar o curso de risotos com a presença do Sommelier Bruno Cirino, que vai dar detalhes sobre as harmonizações com vinhos da Italianos da Temps Du Vin. Serão três sabores de risotos: gorgonzola com maçã verde e nozes; salmão defumado e linguicinha e sálvia no vinho tinto. De entrada ao alunos aprenderão o Arancini (Bolinho de Risoto) de gorgonzola com geleia de vinho e de sobremesa frutas em papillote com Alessa Gelato. Investimento: R\$ 190. Inscrições: espacallfoodbh.com.br

**MAPA DE GROWLER STATIONS**  
 A modalidade de consumo de chope em casa, com o uso dos Growlers, cada vez mais toma força no Brasil. No próximo dia 23 de janeiro será lançado o Growler Go, um aplicativo com mapa dos estabelecimentos que abastecem as embalagens de cerveja mais próximos de onde o consumidor está, com preços, opções de rótulos, horário de funcionamento e pro-

moções. Somente em 2016, Belo Horizonte ganhou cerca de 30 estações de abastecimento dos Growlers.

**CURSOS DE VINHOS NA CASA RIO VERDE**  
 A Escola de Vinhos da Casa Rio Verde abriu inscrições para três edições do curso “Iniciação ao Mundo do Vinho”, em janeiro. Duas edições acontecem durante a semana: de 23 a 25/jan e de 30/jan a 1/fev. São três horas de aula/dia, totalizando nove horas de curso. Para quem prefere fazer o curso no final de semana, haverá uma turma no sábado, dia 28 janeiro, também com 9 horas de duração. O curso abrange informações teóricas como tipos de uva, regiões produtoras, dicas de harmonização. Na parte prática, são degustados 12 rótulos, cada um de um estilo de vinho. As aulas acontecem na sala de treinamento da loja da Praça Marília de Dirceu, 104, bairro de Lourdes. A novidade é que agora, além das lojas da Casa Rio Verde e do telefone 3116-2301, o interessado pode fazer a inscrição pelo site: www.vinhosite.com.br/vinhos/curso. Investimento: R\$ 299.



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