



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Trindade – Novo Menu

Recém-chegado de Portugal, após uma série de eventos no exterior, Frederico Trindade voltou cheio de ideias a serem somadas aos projetos que vem adotando nesses últimos três anos: ser ecológico, sustentável e social. Anualmente, em torno de 5 a 9 toneladas de lixo orgânico do Trindade são destinadas ao Orgânicos das Oliveiras, uma fazenda de compostagem que transforma os restos em adubo para aplicar na horta orgânica que o chef Fred cuida em FuniLândia. “É um projeto ainda embrionário de um trabalho totalmente in loco para termos orgânicos com mais sabor e qualidade. Meu compromisso é no desenvolvimento direto com produtor e engenheiro agrônomo.” explica o chef Frederico Trindade. A produção é destinada apenas ao Trindade nessa fase mas tem potencial para entrar no mercado em geral em breve.

Todo esse cuidado se reflete nos pratos que são cuidadosamente pensados desde a colheita até o serviço na mesa. A parceria com produtores selecionados também é uma característica marcante do Trindade. No couvert (R\$15) é servido o brioche orgânico da Madre Pães Artesanais, que desmancha na boca! Complementado então na manteiga da roça com flor de sal, azeite Esporão e pão de queijo da casa ficou perfeito!

Para dar início ao novo menu, Fred nos apresentou a “Seleção de Tapas Brasileiras” com três novidades: Tartine de tomatinhos orgânicos confit, queijo “fromage blanc” com ervas finas e brotos (R\$32); Nuggets de frango e catchup de goiabada da casa (R\$35) e Linguicinha tripa fina de paleta de porco e maionese de chimarrão. Mas tem aquelas delícias que viram referência no cardápio e não podem nos abandonar. É o caso da coxinha de festa recheada de rabada (R\$25) e do dadinho de tapioca com queijo canastra e geleia de pimenta biguinho defumada da casa (R\$25). Sugiro pedir a degustação de tapas por R\$28 pois vem um de cada para provar! É sempre a minha escolha pois dá para sentir mais sobre todos os sabores que o restaurante oferece. Assim como o menu degustação do Trindade (R\$250), que são servidas pequenas porções de cinco tempos mediante reserva. E foi nesse formato que nos foi apresentado em primeira mão o novo cardápio. (As fotos são das pequenas amostras e os preços são do prato no tamanho normal

do cardápio).

Iniciamos com um camarão VG, gnocchi de baroa, tucupi, picles de maxixe e azeite de ervas (R\$89), combinação de sabores e temperos que mais me agradou na noite. Depois veio uma das marcas registradas do Trindade: arroz! Assim como o arroz de pato e o de polvo, que já fazem sucesso, o “Arroz de Bacalhau 60 graus” (R\$85) também é bem molhadinho, cozido no leite de bacalhau e feito com o lombo do melhor bacalhau Gadhus Mohrua confitado a 60 graus. Ainda tem o arroz de galinha que também é novidade do cardápio. Na sequência provamos uma versão de vaca atolada: costelão gaúcho cozido por 12 horas prensado, purê de mandioca amarela no caldo de costela e pupunha tostado (R\$69). Para finalizar um ancho curado no porto ideal, servido com ceviche de banana da terra, rôti e alho assado (R\$68). A sobremesa foi bem equilibrada, não muito doce e com o amargo que deu o toque especial: Chocolate AMMA, caramelo Salgado, terra de chocolate e nibis de cacau (R\$28). Ainda está no cardápio o famoso crême brûlée de doce de leite Viçosa.

A carta de vinhos é composta basicamente por vinhos portugueses e as vinícolas mineiras Casa Geraldo e Luiz Porto. É uma carta enxuta variando de 35 a 40 rótulos bem selecionados que atendam todos os gostos, uma tendência atual. Frederico Trindade faz questão de conhecer os produtores e entender o trabalho da vinícola ao selecionar os vinhos. O Espumante Aracuri Brut Chardonnay 2016 (R\$95) é exemplo disso, um dos poucos espumantes nacionais safrados. Os preços variam de R\$59 a R\$3.000. Novidade também é a parceria com a vinícola Família Beber, que produziu um vinho tinto, um branco e um espumante com a logomarca do Trindade como rótulo. E vem mais novidades por aí...

FOTOS FERNANDO RAINIER – DIGITAL GOURMET



Na web Quer saber mais?
 Site: trindadebrasil.com.br
 facebook.com/
 TrindadeRestauranteBH
 Instagram: @trindadecozinhabrasil
 /@trindadebr

QUARTA SECRETA NO MOCCA COFFEE & MEAL

Imagina pagar pelo prato o preço que você achar que vale. O Mocca Coffee & Meal comemora um ano com essa novidade. Na Quarta Secreta, o cliente descobre uma das sugestões do chef no momento em que chega à casa para almoçar e, se optar em experimentar, paga pelo prato o quanto desejar. Os 15 pratos de filé com purê de batata servidos na inauguração teve uma média de R\$22 pagos pelos clientes. Os pratos Sugestão do Chef custam entre R\$ 19 e R\$38 cada, e são servidos das 11h30 às 15h, em sistema à la cart. Alameda do Ingá, 16 – Vila da Serra.

ALMOÇO EXECUTIVO NO VITELÓ'S

A chef Alessandra Furtado, do restaurante Vitelo's, especializado em carnes nobres, lançou o Menu Executivo do Chef com salada caesar, prato principal e sobremesa por R\$34,90. As opções de prato são: Picadinho de filet escaldado por um ovo frito, arroz e farofa; Bombom ao fondue de alho poró e arroz de shitake; Peito de frango ao molho cítrico com ba-

tata rosti recheada; Massa – gnocchi ao pesto com tomate italiano e cogumelos; Filet de tilápia ao creme de limão siciliano com legumes no vapor. De sobremesa, o menu oferece abacaxi e mamão. Além desse novo menu, na segunda é dia da fraldinha ou maminha com farofa (R\$62 e R\$56, respectivamente); na terça, da fraldinha com farofa (R\$62); na quarta, da maminha e miolo de alcatra com farofa (R\$56); na quinta, da picanha com arroz de brócolis (R\$68) e, na sexta, da fraldinha com fritas à francesa (R\$62). Rua Carvalho de Almeida, 398 – Cidade Jardim.

DEGUSTAÇÃO DE CHOPS NO SVARTEN MUGG

Agora é possível pedir uma degustação de chops no Svårten Mugg. As opções variam de acordo com a disponibilidade da semana, o que não muda é a quantidade: seis copos de 75ml por R\$24,90. Entre as muitas opções que sempre aparecem por lá, vale destacar a Fuller's London Pride, Kud God Save The Queen e Sátira Sexy IPA. Rua Santa Rita Durão, 1.056 – Savassi.

FOTOS AROUJO PESSOAL



Ancho curado, servido com ceviche de banana da terra, rôti e alho assado



Chocolate AMMA, caramelo salgado, terra de chocolate e nibis de cacau



Costelão gaúcho, purê de mandioca amarela no caldo de costela e pupunha

Detalhes

Horários: Almoço de sexta a domingo das 12h às 17h, jantar de terça a sábado das 18h à 0h.
 Capacidade: 75 pessoas

Manobrista: R\$15
 Inaugurado em julho de 2011
 Rolha R\$30
 Carta de vinhos: 35 rótulos



Onde
 Chef Frederico

Trindade
 Especialidade: cozinha de vanguarda e contemporânea
 Endereço: Rua Alverenga Peixoto, 388 - Lourdes
 Telefone (31) 2512-4479



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

