



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

A Pão de Queijaria – Novo Menu

A Pão de Queijaria completa 3 anos de muito sucesso! Começou com uma loja pequena e muito charmosa na Savassi e dobrou de tamanho no início do ano passado. Continua sempre lotada, claro! Quem é que não ama pão de queijo? Ainda mais feito diariamente, de forma artesanal, com queijos mineiros selecionados como o Parmesão D'Alagoa, o Salitre e o Canastra! E tem mais: agora são 12 opções de recheios, sendo 4 vegetariantos! Os recheados são feitos com o Canastra, que é o queijo de sabor mais familiar para os mineiros.

Equipe de primeira também faz a diferença no atendimento coordenado pelo proprietário Lucas Parizzi enquanto o sócio e chef Mário Santiago cuida da cozinha e das criações do cardápio. Mário busca muitas inspirações em suas viagens e faz questão de visitar restaurantes de chefs renomados como o Thiago Bañares, em São Paulo, e a Roberta Sudbrack, no Rio de Janeiro. Recentemente esteve em Paris e voltou bastante inspirado.

A ampliação do cardápio teve a consultoria do chef Jaime Solares da Borracharia Gastrobar, com experiência de 5 anos na França e um entusiasta da cozinha belo-horizontina. Seu estilo é bastante perceptível no "Pão de Queijo Costelão" (R\$22), que vem recheado com costela de boi em seu próprio molho acompanhado de vinagrete da casa e no vegetariano "Francês" (R\$16), recheado com beterraba assada no sal, queijo de cabra e mel, e que surpresa agradável. Foi o que mais me impressionou. Imagino que não seja o sabor que vai despertar muito interesse, mas quem se arriscar não vai se decepcionar. Outra novidade vegetariana do cardápio é o "TOAD": pão de queijo recheado com mix de cogumelos, queijo Gruyère e cebolete (R\$21). O de abobrinha saiu do cardápio mas entrou o de berinjela no lugar, também para os veggies. Voltando aos carnívoros, gostei demais do recheado de pastrami do Dr. Linguíça, picles de cebola roxa e mini rúcula (R\$22), lançamento também. Mais um que me emocionou foi Mineiro Fried Chicken (R\$16) - pão de queijo recheado com sobrecoxa de frango frita empanada em farinha de pão de queijo, molho picante e quiabo. Essa maravilha fez tanto sucesso no Festival Gastronômico de Tiradentes que entrou para o cardápio. Novidades também nos acompanhamentos: batatas rústicas e uma salada com croutons de pão de queijo, uma perdição!

Os queridinhos dos clientes permaneceram no cardápio a R\$18: Choviniista (costelinha de porco, couve frita e bacon), Linguíça Artesanal e Pernil de Lata, que leva um chutney de manga que o Mário aprendeu nas aulas do chef Ivo Faria. O de hambúrguer (R\$18) foi repaginado e agora é feito com fraldinha. O "Caprese" (R\$16) também sofreu alterações e agora vem com queijo de cabra e azeite de manjericão.

Para inovar na sobremesa, o Mário criou junto com a Talita da Alento Sorvetes o "Sorvete de Pão de Queijo", que leva sorvete de queijo com crouton de pão de queijo, farofa de pão de queijo, crocante de castanha e melado. O pão de queijo também virou panqueca com os recheios de chocolate meio amargo com Nutella ou de doce de leite com paçoça, à escolha do cliente. É muito pão de queijo, mas nunca é demais! Lugar ideal para levar turistas e eu sempre indico.



Pão de Queijo Costelão

Mineiro Fried Chicken

Pastrami

FESTA NO GREEN PARK MOTEL

Que tal surpreender seus amigos com um convite para ir ao motel? O Green Park organiza todo o seu evento, incluindo buffet personalizado com os comes e bebes. Os pacotes incluem também decoração especial para a festa e até uma atração mais picante, como um gogo boy ou uma professora de pole dance. Os performances Ricky Pires e Taty Falcão arrasaram na noite de lançamento. A suíte Master Dance comporta até 30 pessoas. Ideal para despedida de solteira ou chá de lingerie. A permanência na suíte pode ser de até 12h e os valores são negociados a partir de R\$ 800. Informações: marketing@motelgreenpark.com.br. (31) 99293-4209.

QUARTAS INTENÇÕES NO TRINDADE

Todas as quartas-feiras o chef Frederico Trindade prepara um menu fit com entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 59 e com espumante liberado sai a R\$ 79. Semana passada foi servido guioza de frango caipira e pé de porco com tucupi negro de entrada, lãmen de barriguinha de porco e legumes como prato principal e sorbet de manga, abacaxi e coco de sobremesa. Leve, saudável e delicioso! Reservas: (31) 2512-4479. R. Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes.

PRATO DA BOA LEMBRANÇA 2017 DO XAPURI

"Pato Pablito" é o novo prato da boa lembrança que o chef Flávio Trombino preparou para esse ano. Trata-se do macarrão Mara Bianco no. 5 com ragu de pato, coxa e conta-coxa acompanhado de tutu de feijão por R\$ 72 com direito a levar a cerâmica pintada a mão para casa. O prato é muito farto e dá até pra dividir. Rua Mandacarú, 260 – Pampulha. (31) 3496-6198

OVOS DE PÁSCOA DE COLHER

Para quem quer presentear na Páscoa com qualidade, indico duas especialistas em doces finos. Os ovos de colher da chef Mariana Correa da La Parisserie têm um toque francês (250gr - R\$ 65). São dois sabores: torta de limão e o de caramelo com flor de sal tem até renda de chocolate e pó de ouro, um luxo! A Tereza Lima, da Cupcake Me, preparou 8 opções de sabores, dentre eles Pistache de Bronte e Amarela (R\$ 45 o de 300gr, R\$ 85 o de 600gr e R\$ 125 o de 1kg). Encomendas: La Parisserie (31) 99227-8604 contato@lapisserie.com.br / Cupcake Me (31) 98711-6415 terezalima@cupcakeme.com.br.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



O novo cardápio da Pão de Queijaria contou com a consultoria do chef Jaime Solares, da Borracharia Gastrobar



Naweb

facebook.com/
 APaoDeQueijaria
 Instagram: @apaodequeijaria

Detalhes

Horários: Seg. a sáb., das 11h30 às 23h30
 Capacidade: 50 pessoas
 Wi-Fi liberado para clientes
 Inaugurado em janeiro de 2014



Onde

Endereço: R.
 Antônio de Albuquerque,
 856 - Funcionários
 Telefone: (31) 2512-6360

Hambúrguer
 de pão e queijo
 feito com
 fraldinha



PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla portenha
 o autêntico sabor da carne
 BH Shopping - Loja NL 47 - 31 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exceção Carnê de Cordeiro, Perna Frita e Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.