

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Fürst Tap Room

A cada dia cresce mais o setor cervejeiro artesanal em Belo Horizonte. E mais uma boa opção para degustar cervejas de diferentes estilos inaugurou no mês passado: Fürst Tap Room, uma cervejaria de Formiga comandada pelos sócios Paulo Fürst, Geraldo Leite, Gláucia Fürst, Pedro Fürst, Cristiano Fürst e Wesley Magalhães. São oito estilos de chope, vendidos em copos de 200, 300, 475 e 1.000 ml, e sete cervejas vendidas em garrafas 600 ml de fabricação própria. A atração é a régua de degustação com 4 estilos à escolha: Pilsen, Red Ale, Weíss, Blond Ale, Session IPA, IPA, Oktoberfest e Wee Heavy. Além de conhecer mais sobre o perfil cervejeiro da casa, fica fácil escolher qual te agrada mais. O preço dos chopes começa em R\$5,50 com o Fürst Lencastre de 200ml e vai até R\$26 o litro da Fürst Wallis.

O chef Rodrigo Baeta, formado em gastronomia e sommelier de cerveja, prepara os pratos do cardápio assinado pelo chef Zito Cavalcante - professor da Science of Beer, fundador da Academia Sommelier de Cerveja e cervejeiro da Falke Bier. O menu foi elaborado especialmente para harmonizar com as cervejas Fürst e apresenta muitos sabores tipicamente mineiros.

O Pirulito de bacon (R\$22) é feito com queijo canastra empanado e enrolado no bacon, acompanha molho de melão de cana. O pastel de torresmo (R\$26) leva queijo meia cura e acompanha geleia de laranja picante. Três linguiças extremamente suculentas fazem muito sucesso na casa e são produzidas em também em Formiga, cidade em que está instalada a fábrica da cervejaria Fürst. A cuiabana, que é recheada de frango, milho, provolone e tomate e a picante sai a R\$24 e vem gratinada com provolone e chimichurri. Mas a novidade é a linguiça de tilápia (R\$36). Tem que experimentar para comprovar o sucesso!

Em substituição àquele tradicional amendoim temperado, a casa serve com cortesia o malte torrado temperado com azeite e alho. O malte também é usado para empanar os mozzarella sticks (R\$20) e a isca de frango (R\$26) marinada na cerveja Red Ale. E mais pratos levam cerveja Fürst no preparo: no fish and chips (R\$26), o peixe é marinado na cerveja blond e a chuleta com batata rústica (R\$38) vem com molho chimichurri de cerveja IPA.

O interior da casa tem estilo de pub e do lado de fora tem uma varanda, bom lugar para assistir aos jogos de modalidades esportivas que são transmitidos nas três TVs espalhadas pelo bar. Na lojinha, podem ser adquiridas as cervejas Fürst em garrafa ou em growlers, que são vendidos em cerâmica a R\$100 (comporta 2 litros) e até mesmo o pet de 1 litro por R\$2, para quem não tem o próprio vasilhame. Dois chopes "convidados", fornecidos por outras cervejarias, farão parte do cardápio sazonal. Cervejaria mineira com cardápio mineiro é uma ótima opção para "turistar" em BH e trazer amigos de fora, não acha?

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Horários: terça a sábado, das 17h às 23h45
Capacidade: 45 lugares
Inaugurado em março de 2017
Chefs Zito Cavalcante e Rodrigo Baeta
Especialidade: cervejaria mineira



Na web

www.furstbier.com.br
facebook.com/Cervejaria-Furst-Bier
Instagram: @furstbier



Onde

Endereço Rua Bernardo Guimaraes, 2.612 Santo Agostinho
Telefone: (31) 3335-7094



Régua de degustação com quatro estilos de chope



Linguiça cuiabana



Pirulito de bacon



Chuleta com batata rústica



Isclas de frango



Malte torrado temperado

PERCURSO MULTISSENSORIAL DA CACHAÇA NO XAPURI

No dia 2 de Maio, às 18h30, o Restaurante Xapuri recebe Mauricio Maia e Isadora Bello Fornari, dois dos maiores nomes da cachaça, para um evento inédito de experiência com cachaça focado na multiplicação e valorização do produto nacional. Além do conteúdo sobre história, degustação, técnicas de apreciação, serviço, copos e temperatura ideal, será oferecido um menu assinado pelo chef apaixonado pelo Brasil, Flavio Trombino, com harmonização orientada e coquetelaria nas mãos do renomado Tony Harion. O evento tem apoio de Cachaça Leblon, Mazuma Mineira, Taverna de Minas e Magos de Minas. Investimento de R\$250. Inscrições: somos@rosariorsr.com ou whatsapp (21) 96765-9554.

SEGUNDA CHANCE GLOUTON

O Glouton agora abre nas segundas-feiras para o jantar com um menu fixo de entrada, prato e sobremesa a R\$79 por pessoa, além do cardápio normal da

casa. A cada semana, o chef Leonardo Paixão prepara opções diferentes. Na última segunda-feira, teve um prato saudoso dos clientes, a rabada em cubo de ragu e seu molho com nhoque frito de queijo canastra. A próxima segunda-feira é a última chance para saborear o sorvete de bala Halls preta com banana que foi desenvolvido para os 10 anos da sorveteria Alessa. O menu "Segunda Chance" é servido somente sob reserva com lugares limitados. (31) 3292-4237.

VINHO DO GALO

A Casa Rio Verde, tradicional importadora mineira lança o primeiro vinho oficial do Clube Atlético: o "Vinho do Galo". Os vinhos licenciados são elaborados com a uva Merlot - a que melhor se adaptou ao solo e clima brasileiros - e produzidos pela Lidio Carraro, a vinícola brasileira mais premiada no mundo. Os rótulos podem ser adquiridos no VinhoSite, loja virtual de importadora, ou em uma das cinco lojas físicas da Casa Rio Verde em Belo Horizonte, ao custo de R\$44,90. vinhosite.com.br.

PROMOÇÃO 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 todos os pratos. O prato promocional será de valor igual ou menor que o primeiro prato. Cada 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço individual. Não inclui bebida.