



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

# GASTRONOMIA

## Kanpai

Inaugurado há menos de um mês, o Kanpai é um restaurante de clima descontraído com cardápio variado composto por pratos quentes da cozinha tradicional japonesa e toques da cozinha contemporânea. A localização é boa, numa região movimentada por várias outras casas gastronômicas do bairro Anchieta e onde já funcionou o bar La Cancha. Na reforma, o arquiteto Cristiano Sá Motta projetou uma ilha no meio do salão, sendo assim, os clientes podem acompanhar o preparo dos pratos pelo chef Adair José da Silva. No fundo do amplo salão, que comporta cem pessoas, ainda tem uma cozinha aberta bem equipada, também visível ao público, de onde saem os pratos quentes, a cargo do chef Celio Silva.

Os sócios Guilherme Xavier e Lucas Oliveira implantaram um cardápio digital com foto de todos os pratos para agilizar o serviço. Seu pedido pode ser feito no iPad por meio inclusive de cartões individuais e chega rapidamente para a cozinha. Os garçons quase que só são solicitados na hora de pagar a conta. Mas ficam rodando pelas mesas em caso de dúvidas. Muito interessante esse sistema de individualização dos pedidos por pessoa na mesa para o caso daquelas mesas enormes de comemorações.

O cardápio é dividido em entradas, sushis e sashimis, especiais do sushibar, temakis, cozinha tradicional, cozinha contemporânea, especiais cozinha e sobremesas. Uma novidade bem interessante são os combos de 8 ou 12 peças (R\$23,90 ou R\$29,90) que podem ser customizados a gosto do freguês. O cliente tem liberdade de escolher a variedade que quiser de cada sushi. Iniciamos pelo atum, que me chamou atenção pela cor

vibrante e pelo sabor. Comemos uma versão com castanhas e mostarda criada na hora pelo chef e outra com molho a base de shoyu e alho que faz parte do cardápio com o nome furikake a R\$23,90. Como estamos no inverno, passamos para as opções quentes, que são várias. O salmão kanpai (R\$26,90) vem grelhado na chapa acompanhado de brócolis e alho poró, bem temperadinho! A tempura de camarão (R\$49,90) impressiona tanto pela beleza do prato quanto pelo tamanho do camarão.

O barman Rafael Assunção Morais arasou na carta de drinks. Os três drinks que experimentei dentre as 15 opções me impressionaram pela perfeita execução. O Kanpai Spritz (R\$18,90), com sake, lichia e espumante, o Grand Kanpai (R\$28,90), com gin, limão siciliano, tônica em um toque de aperol, e o Brazilian Berru (R\$19,90), com sakê, acerola orgânica, limão e ginger ale. Ingredientes como lichia, limão siciliano, maracujá, acerola e jabuticaba são colhidos da própria horta do restaurante, o que torna os drinks frescos e de sabor natural. A doçura da fruta é que adoça o drink e não o uso excessivo de açúcar.

Na carta de sakês, apenas três opções ainda, da linha Azuma Kirin e Junmai (R\$23,90 a dose de 150mL), o dourado (R\$14,90 a dose de 150mL) e o Nama (R\$69 a garrafa). As cervejas artesanais são da Backer.

Mas, antes de tudo isso, o Kanpai já funcionava com buffet há dois anos. Em julho do ano passado, fez parte da festa de formatura da UFMG para 3.500 pessoas, a maior festa que já fizeram. O buffet não tem limite, seja qual for a quantidade de pessoas, estão preparados para atender.



### WÄLS CIRCUITO DO ROCK

No dia 13 de julho, data em que se comemora o Dia Mundial do Rock, a cervejaria Wäls lançará uma pale ale de cor acobreada e aromas que vão do cítrico ao floral nas duas das mais tradicionais casas de música ao vivo da cidade: Jack Rock Bar e Lord Pub. A escolha do estilo pale ale teve inspiração na pegada inglesa, para harmonizar perfeitamente com o rock'n'roll. Por enquanto, a cerveja estará disponível somente nas casas do grupo Circuito do Rock, com preço promocional de lançamento a R\$18,90.

### CURSO DE SOMMELIER DE CERVEJA

A Academia Sommelier de Cerveja, fundada pelos sócios Fabiana Arreguy, Marco Falcone e Jaqueline Oliveira, abre sua 12ª turma de Sommelier de Cerveja e também para os alunos interessados em um curso de extensão. Capacitação nos aspectos relacionados à bebida, desde sua rica histó-

ria até os melhores estilos para cada situação, degustar e avaliar cervejas, elaborar cartas de cervejas para estabelecimentos comerciais e conduzir harmonizações das mais variadas. Interessante também para quem quer conhecer melhor a bebida. Início dia 07/08 com carga horária de 100/h aula. Investimento: R\$ 3.500 e R\$ 2.400 o curso de extensão. academiasommelier-cerveja@gmail.com

### CURSO DE PRODUÇÃO DE CERVEJAS

As técnicas de fabricação de cervejas em casa serão ministradas por Carlos Henrique de Faria Vasconcelos, cervejeiro da Hofbräuhaus Belo Horizonte e professor universitário pós-graduado em Tecnologia Cervejeira. A primeira aula acontece dia 15 de julho (sábado), das 8h às 18h, por R\$350, na Escola de Culinária do Mercado Central, localizada no segundo andar. Inscrições: dunncervejaria.com.br ou (31) 3274-9600.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



**Na web** Quersaber mais?  
 Facebook.com/buffetkanpai  
 Instagram: @kanpai\_restaurante

**Onde**  
 Rua Pium - I, 1122 - Anchieta  
 Telefone: (31) 98483-3621

### Detalhes

Chefs Adair José da Silva e Celio Silva  
 Especialidade: cozinha japonesa  
 Horários: terça, quarta e domingo, das 18h à 0h;  
 quinta a sábado, das 18h à 1h  
 Capacidade 100 pessoas  
 Inaugurado em junho de 2017



# PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

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

Promção 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 Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço Individual. Foto meramente ilustrativa.