



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Akemi – Novidades no Menu

O menu do Akemi está recheado de novidades. Continua seguindo mesma linha de culinária fusion ao misturar sabores japoneses e peruanos, mas com novos pratos criativos e de apresentação impecável do chef Pereira.

Comecei experimentando os usuzukuris de salmão (R\$ 28) e peixe branco (R\$ 24), compostos de finas fatias de peixe, que no caso do branco é o Haddock. O de salmão é servido com azeite trufado e finalizado com ovas negras. O de peixe branco vem com uma telha de parmesão e uma pelota de mostarda para temperar. Sashimi é um prato que se parece com esse e o de salmão com crispy de batata doce e molho ponzu finalizado com ovas de caranguejo (R\$ 42) impressiona pela beleza. Notei que vários pratos são feitos com azeite trufado, como também o Crispy Rice com Tuna Tartar Trufado (R\$ 43) - cubinhos crocantes de arroz empanado servidos com tartar de atum, azeite trufado e molho picante, e a dupla de salmão maçaricado trufado com flor de sal (R\$ 24).

Para quem só encara os quentes, no Sake Crispy (R\$ 42) os cubos de salmão são grelhados e acrescidos de crispy de couve ou

Doritos e cream creese, com molho teryaki e picante à parte. O atum selado em crosta de gergelim acompanha um purê de edamami e a soja em seu estado verde, que se parece com uma grande ervilha dentro da vagem (R\$ 48). Imperdível também está o prato com vieiras e shitake maçaricados com flor de sal (R\$ 44), que também é finalizado com azeite trufado. É possível provar todos esses pratos de uma só vez no formato de menu degustação, em que as porções são bem menores, por R\$ 142. Foi o que eu fiz e indico, já que dessa forma dá pra passear mais pelos sabores e criatividade do chef. Outra dica para se aprofundar nas aventuras do sushiman é o "prato do chef", com receitas exclusivas que não constam no menu oficial da casa.

O cardápio é bem grande. As opções tradicionais também estão nele, como os combinados de sushi e sashimi, teppan-yakis, temakis, gyosa e fry, por exemplo. Os traços peruanos pedem ser notados nos ceviches, tiraditos, entre outros pratos. Mas o que mais me chamou atenção foi que, além do Akemi ter inovado, manteve a qualidade dos pratos e, principalmente, o cuidado de oferecer um atendimento cordial por parte da equipe.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Chef: Pereira
Especialidade: Comida Japonesa Fusion
Horários: segunda a sexta, das 11h30 às 14h30 e das 18h à 0h; sábado e domingo, das 12h às 16h e das 18h à 1h.
Capacidade: 170 pessoas
Inaugurado em: janeiro de 2015
Acesso para cadeirante com banheiro adaptado.
Desconto com Duo Gourmet no jantar de 2ª a 4ª e domingo.



Na web

akemibh.com.br
 facebook.com/akemiorientalfusion
 Instagram @akemibh



Onde

Endereço: Alameda Oscar Niemeyer, 288 – Vila da Serra
 Telefone: (31) 3318-3381



MI GARBA GELATERIA

O mais novo lançamento da Mi Garba Gelateria é o sorbet de chá verde. Tem uma textura incrível, sabor acentuado de folhas secas e, ao derreter, percebe-se o caldinho de chá. Do jeito que eu gosto: inusitado e nada de açúcar. Gelato 100% natural e saudável, além de ser vegano. Estará disponível nas lojas para teste e, se cair no agrado dos clientes, entrará como sabor fixo. Por mim, está aprovado! R. Marília de Dirceu, 161 – Lourdes.

30 ANOS DO XAPURI

Este ano, o Xapuri completa três décadas de muita cultura gastronômica. As iguarias mineiras são representadas com louvor pelas mãos da Dona Nelsa, que faz com carinho a própria linguiça na casa, além de pratos consagrados, como o frango com quiabo, a costelinha e a carne de panela. E o trio Xapuri está sempre presente tocando o sertanejo

de raiz e alegrando os finais de semana das famílias. É o programa que não pode faltar para quem vem turistar em BH. Rua Mandacaru, 260 – Pampulha.

7 ANOS DO DUKE 'N' DUKE

Para comemorar o sétimo aniversário, Vicente Ramos, o chef da hamburgueria, criou um novo burger e uma nova cerveja. O Jamal (Ahmad) é um hambúrguer de kafta (blend de picanha bovina e copa lombo suíno com especiarias, cebola rocha e hortelã) no pão de sal com alface, tomate maçã, cebola levemente tostada na manteiga e coalhada seca temperada com limão, hortelã e especiarias. Acompanha limão para realçar o sabor árabe e harmoniza bem com a cerveja Duke Bitter Ale, também lançamento comemorativo dos sete anos da casa. Rua Alagoas, 1470 – Savassi / Av. Augusto de Lima, 245 – Centro / Alameda Oscar Niemeyer, 1033, Loja 18 – Vila da Serra.

PRO
MO
ÇÃO

50%

DE DESCONTO
NO SEGUNDO PRATO

parrilla portenha
o autêntico sabor da carne

BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promocão válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Não inclui bebidas. Exceção Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço Individual. Foto Instagram: @parrillaportenha.