



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Confraria Kunst

Conheci as mãos do chef Zito Cavalcante no menu que ele elaborou para o Fürst Tap Room, um bar cervejeiro, assim como a Confraria Kunst. Estabelecimentos que produzem a própria cerveja estão sendo um sucesso em BH, principalmente quando os comes são bons, bem feitos e saem do óbvio. E, na Kunst, além de você ir para curtir um happy hour, pode também se programar para uma confraria de cervejas ou um menu harmonizado produzido pelo Zito. O chef estudou no Italian Culinary Institute for Foreigners, é beer sommelier formado pela Academia Sommelier de Cerveja, padeiro nato e sócio-proprietário d'A Panela Antirrestaurante. Presta consultorias em casa cervejeiras e para do canal Barba, Barriga e Cerveja, além de ser colunista no Portal do Queijo.

Em comemoração ao primeiro ano da Confraria Kunst, Zito reformulou o menu com criações especiais. A pipoca de linguiça tornou a clássica porção de batatas fritas (R\$ 23) muito mais apetitosa. A carne da linguiça toma forma de bolinhas servidas junto com as batatinhas e o molho de queijo de Araxá, uma delícia que também acompanha a polenta frita (R\$ 18) temperada com alho e chimichurri. Outro petisco frito é o frango pãesão (R\$ 28) acompanhado de molho de mostarda e mel. A tilápia empanada na farinha panko (R\$ 34) recebeu

o nome de "Fish and... puré". Não chega a ser um petisco, pois tem aparência de prato principal, já que o filé de peixe vem inteiro e acompanhado de puré de batatas com alho poró. Mas nada impede de ser pedido para compartilhar. Dois gratinados bem apetitosos são as almondegas e a linguiça mineira com puré de mandioca e crispy de couve. Padeiro de mão cheia, Zito não poderia deixar de inserir no menu a panhoca recheada com filé ao gorgonzola. E, para arrematar com chave de ouro a degustação dos novos pratos do cardápio, provei a "Kunstela" com batatas rústicas – e que costela ao molho barbecue. Os pratos são muito bem servidos, então, o ideal é juntar uma turma grande para conhecer de tudo.

Das seis torneiras de chope disponíveis na casa, saem a Kunst Bier Lager e a Irish Red, produção própria para serem consumidas na Confraria Kunst. Nas demais torneiras estão outras marcas de cervejas artesanais convidadas, como Wäls, Verace, Vinnil e Prússia. Entre uma cerveja e outra, vai bem também um dos drinks elaborados pelo mixologista Tiago dos Santos. Há também opção de vinho, mas não é o foco da casa. Aos finais de semana tem música ao vivo. Oferece ainda almoço com cardápio diferente a cada semana. As mesas ao ar livre são bastante agradáveis para um fim de tarde desprezioso e surpreendente.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Na web Quersabermais?
facebook.com/confrariakunst
 Instagram @confrariakunst

Detalhes

Horários: segunda a sexta, das 11h30 às 15h. Terça a sexta, das 18h à 0h. Sábado, das 16h à 0h.
 Capacidade: 80 lugares
 Inaugurado em setembro de 2016

Onde
 Rua Pium-I, 119 – Cruzeiro
 Telefone (31) 3347-2407



FESTIVAL DE BURGERS NO OUTBACK

Três novos hambúrgueres estão disponíveis em todos os restaurantes Outback do Brasil até o dia 4 de novembro. O Bloomin' Picanha Burger (R\$ 43) vem recheado com as pétalas da famosa cebola gigante no pão tipo brioche com queijo emmental, bacon e 240g de hambúrguer de picanha. O Firecracker Shrimp Burger (R\$ 44) também é feito com o brioche e, além das 200g de hambúrguer, contempla limpos e generosos camarões empanados envoltos em molho levemente picante e com toque adocicado. Já o Dark Mushrooms Burger (R\$ 43) se destaca pelo shiitake salteado que completa o hambúrguer com cebola caramelizada reduzida em balsâmico, queijo tipo gruyère e bacon. Outra novidade é que o happy hour do Outback Steakhouse em Belo Horizonte agora acontece também aos fins de semanas e feriados, das 17h às 19h, com 50% de desconto nas bebidas alcoólicas (exceto garrafas e cervejas importadas). Outback BH Shopping: BR 356, 3.049 – Belvedere.

FESTIVAL DE CERVEJAS ARTESANAIS NO TOPO DO MUNDO

No próximo sábado, dia 23, o restaurante Topo do Mundo abre suas portas para a primavera com duas ótimas novidades. A primeira é o lançamento de sua primeira carta de cervejas, com 14 rótulos inéditos de sete cervejarias artesanais (Brücke, Falke Bier, Krug Bier, Ouropretana, Prússia Bier, Verace e Vinil), todas elas mineiras, escolhidas pelo beer sommelier Heitor Silva. A segunda novidade é a realização do 1º Festival de Cervejas Artesanais do Topo do Mundo, das 12h30 às 19h30, com a presença das sete cervejarias. O restaurante funcionará normalmente com opções à la carte e também com petiscos rápidos harmonizados. No dia, Heitor estará presente para falar sobre as cervejas e as harmonizações, esclarecer possíveis dúvidas e dar dicas aos consumidores sobre as melhores opções para o paladar. Estrada da Serra, s/n – Serra da Moeda – Piedade do Paraopeba – Brumadinho/MG.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla porteña
 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, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Picanha e Bacalhau. Preço Individual. Foto: Instagram: @parrillaportena.