



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

# GASTRONOMIA

## Menu de Verão do Glouton

Chegou o verão e o inquieto Léo Paixão alterou mais da metade do menu do Glouton. O chef trabalha sempre com ingredientes da estação e explora ao máximo a criatividade. Preza sempre por fornecedores de qualidade, como os legumes da Balaio Distribuidora e as verduras hidropônicas do Fernando, um produtor de Itabirito. Os frutos do mar têm o selo da Classe A e a carne é Black Angus.

Antes de iniciar o jantar, vale a pena experimentar os dez petiscos do Glouton. Isso mesmo, vem um de cada na degustação individual por R\$ 41. Boa dica para eleger o preferido e pedir a porção completa em outra oportunidade. Os meus preferidos são: salmão defumado no blini de tapioca (R\$ 37); chips de beterraba com queijo de cabra e ervas (R\$ 35); rosbife de filé curado com chips de batata doce e pickles de maxixe (R\$ 35); caneloni crocante de porco com molho apimentado (R\$ 35) e a pastilha de queijo Canastra com mel (R\$ 27). Tem também mandioca brava em mil-folhas com maionese de malagueta (R\$ 31); carpaccio cítrico na torradinha com queijo (R\$ 31); bombinhas de fígado de galinha com pickles de pepino (R\$ 31); tartine de tomatinho uva confit, "burrata" cremosa e basilico (R\$ 35) e pintoxos de polvo à galega (R\$ 37).

Das entradas, o destaque é o tartare de atum com sorbet de abacate e creme de basilico (R\$ 39), combinação perfeita. O ovo perfeito sofreu modificações e ficou ainda mais perfeito com compota de jiló, farofa crocante e sagu (R\$ 33). Léo Paixão descobriu um produtor que alimenta suas galinhas com pimentão vermelho e, assim, a gema do ovo fica com uma cor incrível, bastante avermelhada. A degustação de queijos artesanais (R\$ 33) se altera conforme disponibilidade. Provei do Canastra do Luciano, cuesta Pardino,

parmêsão de cabra Caprivama e queijo do Bello acompanhados de goiabada com nozes.

O prato vegano (R\$ 69) faz com que você se esqueça de que gosta de carne, já que a berinjela com missô tem textura firme, suculenta e se completa com o arroz selvagem entremeado de ora-pro-nôbis acompanhado de um saborosíssimo creme de grão de bico. O camarão-graúdo (R\$ 93) agora vem com quatro versões de milho: creme, grão na manteiga, minimilho grelhado e pipoca. Para arrematar e dar aquele toque especial, o lardo por cima, uma iguaria feita de finíssima camada de gordura do porco. E pela terceira vez saboreei o surubim defumado com creme de cachaça envelhecida e pickles quentes de cenoura, beterraba e nabo (R\$ 88), também um prato especial. A carne do molho secreto agora é o bife de vacio, que acompanha nhoque na chapa e taioba (R\$ 81). Um dos segredos desse molho é abundância de sálvia, figado de galinha e mostarda Dijon.

Na ala de doces, entrou a goiabada em calda com creme de mascarpone, suspiro e chá mate em pó (R\$ 22) e o mousse de chocolate, biscoito speculoos, sorbet de banana e framboesa (R\$ 23) com physalis para decorar e que eu não dispensei. O menu degustação com 8 tempos sai por R\$ 225 e pode ser personalizado de acordo com suas preferências.

A decoração mudou recentemente também e agora o Glouton ganhou um bar onde são preparados drinks da coquetelaria clássica e gin tónicas autorais do chef. Léo Paixão também se aventura pelos coquetéis e me encantei com um drink elaborado na hora por ele, à base de gengibre, Sidra Círcera da Wäls e mel. Em dezembro, vai ao ar o programa "Estrelas", da Rede Globo, especial de fim de ano gravado no Glouton na semana passada.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

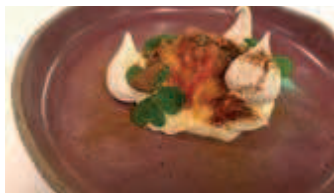


### Detalhes

Especialidade: cozinha contemporânea mineiro-francesa  
 Telefone: 3292-4237  
 Horários: de segunda a quinta, das 19h30 à 0h. Sexta, das 12h às 15h, das 19h30 à 1h. Sábado, das 13h às 17h, das 19h30 à 1h.  
 Capacidade: 95 pessoas  
 Manobrista na porta R\$ 15  
 Inaugurado em janeiro de 2013  
 Taxa de rolha R\$ 60  
 Carta de vinhos: 100 rótulos

**Na web**  
 glouton.com.br  
 facebook.com/  
 restauranteglouton  
 Instagram: @gloutonbh @  
 leonardopaixao

**Onde**  
 Rua Bárbara Heliadora, 59,  
 Lourdes



### FESTIVAL DE CERVEJAS NO SUPER NOSSO

De 24 de outubro a 5 de novembro, o Grupo Super Nosso promoverá o 6º Festival de Cervejas Especiais com ofertas significativas em um grande número de rótulos e descontos entre 10 e 30%. Mais dois eventos fazem parte desse Festival. Harmonização dirigida por Fabiana Arreguy e Eduardo Girão no dia 28, às 13h30, na Cervejaria Krug Bier, com visita à microcervejaria e degustação de cervejas com queijos e pães da padaria artesanal do Super Nosso. E um jantar harmonizado no Restaurante Magnífico com massas da Il Canto e cervejas Backer, conduzido pelo mestre cervejeiro Sandro Duarte. Os eventos têm o valor de R\$ 70, com R\$ 35 revertidos em compras no Super Nosso Xuá. Inscrições: experienciasuperouso.com.br.

### FARTURA KIDS

Primeiro festival gastronômico destinado aos pequenos acontece neste sábado e domingo, dias 28 e 29, na Rua Tenente Brito Melo, 1090 – em frente à Sala Minas Gerais, no Barro Preto. Com profissionais especializados no ramo, as crianças vão colocar a mão na massa e aprender receitas especiais, em oficinas separadas

por idade e atividades que busquem aproximar o universo gastronômico unindo diversão e conhecimento. De volta à infância, o chef Caetano Sobrinho leva seu stroganoff; Ilmar de Jesus tem um PF Kids, com arroz, feijão, filé, batatinha e tomatinho; e Américo Piacenza apresenta o talharim ao molho sugo. A azeitóloga Ana Beloto vai ensinar um brigadeiro de manjericao com azeite, pimenta e cumaru que vai agradar desde as crianças até os pais. Ingressos no Sympla (R\$ 15) ou 4kg de alimento não perecível nas unidades Raja e Sion do Verdemar. Tudo o que for arrecadado será doado para o Servas e para o projeto Mesa Brasil.

### CURSO DE PETIT FOURS LA PARISSERIE

Para ensinar a técnica de preparo dos petit fours franceses, a chef pâtissière Mariana Correa, da La Patisserie, promoverá um curso recheado de madeleines, viennois e langue de chat, no dia 28, das 16h às 19h, no atelier da La Patisserie, no bairro Serra. O investimento é de R\$ 250 e inclui todo o material do curso, receitas e certificado digital. Toda a produção pode ser levada para casa. Inscrições: contato@lapatisserie.com.br.

PRO  
MO  
ÇÃO

# 50%

DE DESCONTO  
NO SEGUNDO PRATO

**parrilla portenha**  
o autêntico sabor da carne  
BH Shopping - Loja NL 47 - 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. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço Individual. Não inclui bebida.