



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Restaurante do Porto

Desde 1969, o Restaurante do Porto serve com excelência o Gadus Mohua, bacalhau nobre das águas gélidas do Atlântico Norte. O fundador José da Costa Duarte, o Saldanha, iniciou carreira no bairro Santa Inês e 9 anos depois transferiu-se para o bairro Cidade Nova. Em 1984, inaugurou uma filial em Lourdes, e foi lá que conheci o famoso bolinho de bacalhau ainda criança. Hoje, a matriz é gerida por um de seus filhos, Leonardo Duarte, que comanda desde a cozinha até o financeiro da empresa. Léo conta que se tornou o maior vendedor de bacalhau do estado de Minas Gerais e um dos maiores do Brasil, com um consumo de duas toneladas e meia de bacalhau por mês nas duas unidades.

O bolinho de bacalhau é pedido obrigatório e é claro que sempre inicio meu jantar com a porção de 10 unidades por R\$ 34. Além dele, tem também patanisca de bacalhau por R\$ 49, que, no lugar da batata, a farinha é usada junto com o bacalhau na fritura. As sardinhas portuguesas ao molho Escabeche (4 unidades a R\$ 45) são uma entrada exclusiva da matriz.

Na escolha das bacalhoadas, as melhores opções são as que oferecem o bacalhau em postas e com lascas tenras e apetitosas. E isso é garantia no Restaurante do Porto. O processo de dessalga é o grande segredo, sendo necessário no mínimo três dias e muitas trocas de água gelada, sempre dentro da geladeira, para garantir o sabor e que ele não se desfaça. Todo esse controle é acompanhado de perto pelo chef Leonardo Duarte ao lado da sua equipe de 15 anos de casa. Minha pedida sempre foi o bacalhau grelhado com alcaparras e legumes, preferido dos meus pais, e recentemente experimentei o Lagareiro e o Arroz de Braga, igualmente saborosos. O Lagareiro é regado a muito azeite e servido com batatas ao murro e o Arroz de Braga é carro chefe da casa, também vem com posta alta de bacalhau acompanhado de arroz entremeado com bacalhau desfiado, brócolis e tomate, um prato muito suculento. Chegam a sair em torno de 100 pratos dele por dia e

serve muito bem duas pessoas por R\$ 160 com 300 gramas de bacalhau. Caso sobre, você pode levar para casa em recipiente lacreado e compatível com micro-ondas.

Outros peixes fazem parte do cardápio: arroz de polvo (R\$ 260) e moqueca de peixe com pescada amarela (R\$ 140). Para quem não come peixes e frutos do mar não tem problema, o filé ao molho de champignon ou à medalhão sai a R\$ 110 e à parmegiana por R\$ 95. Todos os pratos do cardápio são fartos e podem inclusive ser solicitados para entrega em casa das 11h às 23h. O empório também disponibiliza vinhos, azeites e kits para você mesmo preparar aquele jantar em casa. O Kit Bacalhau Gourmet (R\$ 159) para 3 pessoas vem com 600 g de Bacalhau G. Morhua dessalgado, uma garrafa Quinta de Bons Ventos, uma lata de Azeite Mondégão e um frasco molho Pimenta Piri-Piri. Tem até bacalhau salgado para você se aventurar no processo de dessalga.

Com o objetivo de espalhar o conhecimento sobre o bacalhau, o chef Leonardo Duarte está com um novo projeto às quintas-feiras no Restaurante do Porto Cidade Nova. Na "Quinta do Bacalhau", o cliente vai poder tirar com o chef todas as dúvidas sobre o preparo, a dessalga, os tipos e a cultura que envolve esse típico prato português que tanto faz sucesso entre os brasileiros.

A carta de vinhos tem ótimos preços, começando de R\$ 62 com o Quinta Bons Ventos e até o Cartuxa Colheita a R\$ 290. São cerca de 90 rótulos com predominância de portugueses e também estão disponíveis para delivery.

Para comemorar a caminhada de 48 anos da casa, a unidade do Cidade Nova vai promover um festival de bacalhau no dia 2 de dezembro, a partir das 19h, regado ao show de fado da cantora Maria José, como manda a tradição portuguesa. Os ingressos custam R\$ 120 por pessoa e inclui 3 entradas de bacalhau, 4 pratos de bacalhau e sobremesa. As bebidas serão pagas à parte. Mesa para 4 pessoas têm desconto e fica em R\$ 450.



Leonardo Duarte



Detalhes

Chef Leonardo Duarte
 Especialidade: típico bacalhau Porto
 Horários: segunda a domingo, de 11h à 0h (com intervalo de segunda a quinta, das 15h às 17h)
 Capacidade 220 pessoas (Cidade Nova) / 190 (Lourdes)
 Inaugurado em 1969
 Carta de vinhos 90 rótulos
 Rolha free
 Piano ao vivo todas as noites
 Estacionamento próprio



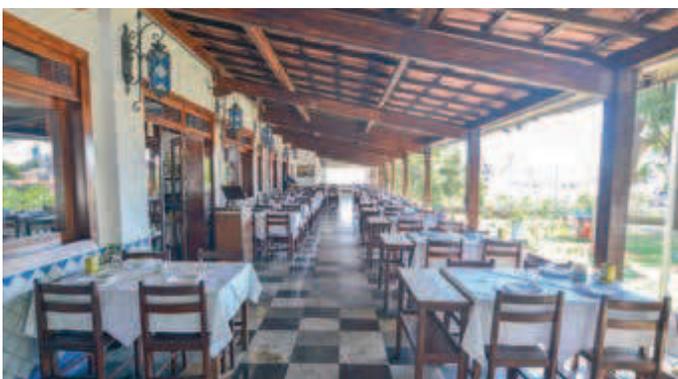
Na web

restaurantedoporto.com.br
 facebook.com/restaurantedoporto
 Instagram: @restaurantedoportooficial



Onde

Rua Conselheiro Lafaiete, 2.099 – Cidade Nova e
 Rua Espírito Santo, 1.507 – Lourdes
 Telefone: 3482-9870 (Cidade Nova e Delivery) /
 (31) 3222-7300 (Lourdes) / (31) 99773-0550



CONFRARIA CELESTE

Para os cruzeirenses uma novidade acaba de ser inaugurada em Lourdes, em frente à praça Marília de Dirceu. A @confraceleste vai funcionar todos os dias de 11h30 à meia-noite com transmissão de jogos, cerveja própria, petiscos, pratos, almoço executivo e também vinhos. Destaque para a porchetta com polenta cremosa. Dentre os petiscos, o hambúrguer mineiro é feito com pão de queijo e promete fazer sucesso. Ideal pra quem não consegue escolher o que pedir, o Cabuloso vem com um pouco de tudo: torresmo, bolinho de feijão

tropeiro, frango a passarinho, linguíça e mandioca. O pudim Rei do Mineiro vem no formato do estádio com calda de anis. Sócio torcedor tem 15% de desconto!

ALESSA 10 ANOS

Para a comemoração dos 10 anos da Alessa, o chef Flávio Trombino idealizou uma sobremesa com ora-pro-nóbis. A folha foi cristalizada e acompanha sorbet de mexerica, ganache infundada na baunilha e cachaça curtida na amburana e farofinha de castanhas brasileiras. Estará disponível neste mês de novembro no Xapuri e na Alessa Lourdes a R\$ 22.

PRO MOÇÃO 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. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.