

/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Café da manhã no Gero

**EMBORA faça parte do Hotel Fasano BH, espaço é aberto ao público e oferece buffet completo e variado**



Seu dia pode começar em grande estilo com um café da manhã no Gero, restaurante do hotel Fasano BH, mesmo se você não estiver hospedado. Aberto ao público todos os dias das 6h30 às 10h30 e até 11h aos sábados e domingos, o buffet completo com uma grande variedade de pães, frutas, frios, queijos sai a R\$104 por pessoa e ainda inclui bebidas e prato quente. Eu diria que é um brunch, pois com tanta fatura o almoço terá que ficar para outro dia. Dá para ser mais comedido e pedir à carte, caso resista.

Saem fresquinhos da padaria montada dentro do hotel diversos pães como pão francês, integral, multigrãos, baguete, pão de forma, pão de milho, pão preto, sem glúten, croissant, trança doce, sonho, pain au chocolat, minipão de mel, roseta de creme, bostock, bolo de fubá e formigueiro, que variam esporadicamente, todos disponíveis à la carte.

A seleção de pães caseiros doces e salgados fica em (R\$22). Para acompanhar você pode pedir geleia de frutas, manteiga e requeijão (R\$13). Eu amei o bostock, que é um pão brioche umedecido em calda de amêndoas e finalizado com amêndoas laminadas. O minipão de mel também é uma perdição, cheio de especiarias e uma boa camada de chocolate meio amargo. Tive o plano de provar somente um e voltei

no buffet para pegar mais. O único que não é feito lá é o pão de queijo, porém é muito bom e é servido quentinho na mesa a cada fornada.

Uma ótima pedida para mesclar com os pães artesanais, mesmo já sendo ótimos para serem apreciados puros, são os frios e queijos. Adorei o queijo de cabra e o requeijão de raspa. Sou alucinada por salaminho e não perdoou nem no café da manhã. Gostei também do presunto Royale, que é feito artesanalmente com pernil íntegro, possui um cozimento lento e é marinado no vinho branco, o que garante a integridade da carne e o sabor diferenciado. No à la carte a seleção de frios e queijos nacionais e importados fica em R\$22.

A mesa de frutas é linda de se ver, os pedaços já cortados e montados em mosaicos facilitam na hora de servir e comer. Eu fiz um prato bem colorido com morango, carambola, goiaba, kiwi, caju, abacaxi e manga. Ainda tinham melão, mamão, melancia, banana e salada de frutas. À la carte vem 10 opções a R\$22 ou a salada de frutas pelo mesmo preço. Cereais como corn flakes, granola tradicional e sem glúten, aveia e linhaça são ótimos para serem consumidos com frutas, leite ou iogurte. A seleção de cereais com leite integral, desnatado ou vegetal custa R\$18 e o iogurte caseiro da marca Fasano sai por



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

R\$14. Vai bem também um açaí orgânico com banana, granola e mel (R\$28).

Ovo em diversas formas de preparo é o ingrediente protagonista dos pratos quentes. Cozidos, pochê ou fritos com opção de salsicha, bacon, presunto ou peito de peru ficam em R\$20. Já os ovos mexidos custam R\$23. Por R\$28 o omelete pode ser feito somente de claras com queijo, presunto e tomate de azeitão.

Pelos mesmos R\$28 o campeão dos pedidos é o famoso ovos benedit e seu delicioso molho holandês à base de gema e manteiga derramado em cima do ovo pochê que repousa sobre o pão e o presunto. Ao

ser cortado, aquela maravilhosa gema mole escorre pelo prato. Foi a minha certa escolha. Há ainda tapioca (R\$18), waffles (R\$23), tostex em pão de miga, vulgo misto quente (R\$28) e salmão defumado (R\$45). Croque Monsieur e Croque Madame.

Os garçons circulam com leite e café expresso ou coado, podendo ser solicitado chá natural de gengibre, limão e hortelã ou sachê importado além do suco de fruta.

Uma manhã extremamente agradável embaixo das jabuticabeiras com sorte de ter um solzinho entrando pelo salão.

**Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)**



Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

**31 9 9660-0086**



SEG – SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H  
R. Ludovico Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima