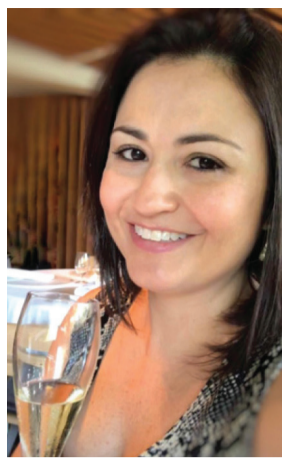


Léa Araújo

# Ouro Preto

## TALENTOSOS chefs de BH reformulam cardápios de restaurantes tradicionais na mais bela cidade histórica mineira



Dois talentosos chefs de BH reformularam os cardápios de restaurantes tradicionais na mais bela cidade histórica mineira com seus toques contemporâneos. E o mais interessante é que são talentos de gerações distintas e elevaram a cozinha mineira a um patamar, digamos, mais requintado, mas sem perder as raízes.

De um lado a experiência da veterana Agnes Farkasvolgyi foi inserida no menu do Chafariz e do outro a jovialidade do dinâmico Jonathan Soares dominou a cozinha da Casa do Ouvidor, do Jair Boêmio, do Café das Flores e outra casa está prestes a inaugurar sob seus cuidados.

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

### CASA DO OUVIDOR

Da sacada o som do saxofonista Daniel D'Oliver é um convite a apreciar o casarão histórico que funciona como restaurante desde 1972. O chef Jonathan Soares manteve os pratos clássicos mineiros, porém mudou processos e incrementou com técnicas da alta cozinha.

Para engrossar e dar sabor ao frango ao molho pardo (R\$67) Jonathan acrescentou fígado de galinha e o resultado foi um caldo espetacular. A glace que acompanha o frango com quiabo (R\$66) também está em um sabor extraordinário. Tutu à mineira (R\$67) e feijão tropeiro (R\$70) são outros ícones mineiros que receberam um toque especial do chef. Todas essas mineiridades são servidas também em versão caprichada para duas pessoas.

O cuidado na apresentação dos pratos é marca registrada do Jonathan. Vale a pena antes passear pelas entradas e sugiro o espetinho de quiabo envolto de bacon (R\$38) e a alcatra de sol curada na casa com mandioca na manteiga de garrafa (R\$58) entre umas bebericadas e outras nos drinks com Cachaça Jequitibá da mixologista Lysa Freitas.

Ela usa ingredientes mineiros como geleia de jabuticaba, rapadura, goiabada e até queijo canastra nos novos coquetéis de R\$16 a R\$25.

Para finalizar a cheesecake feita de queijo canastra meia cura e doce de leite caseiro está imperdível (R\$27). Com 33 anos de casa, o garçom Divino esbanja habilidade no serviço com duas colheres. Endereço: Rua Conde de Bobadela, 42.



Coquetéis da Lysa Freitas na Casa do Ouvidor



Frango ao molho pardo da Casa do Ouvidor

### CHAFARIZ OURO PRETO

Rosa e Eunice assumiram o restaurante do pai, inaugurado em 1958, considerado uma referência na cidade. Com a consultoria da chef Agnes Farkasvolgyi passaram a funcionar a noite e montaram um menu com pratos mineiros criativos.

O succulento ragu de galinha caipira enrolado na taioba e vinagrete de cachaça (R\$45) deu início ao jantar. As coxinhas são pretas, empanadas com carvão vegetal e recheadas de provolone e espinafre (R\$43), adorei.

Eu já conhecia a versão salgada de crème brulée da Agnes, bem interessante, com queijo Canastra curado, servido no Chafariz com salada da horta (R\$36). Foi bem recomendado o frango ao molho pardo (R\$59) e realmente achei o melhor dos principais que provei.

A moqueca lá é de frango caipira, servida com quiabos assados, fubá e polenta cremosa de queijo Canastra (R\$69). O nhoque de batatas ao molho bolonhesa (R\$65) estava confortável e o medalhão de filé mignon com risoto de açafrão da terra leva o nome do fundador da casa, Orlando Trópia.

De sobremesa fomos nos bolos, a toalha felpuda (R\$25) é de coco e o de doce de leite acompanha sorvete de chocolate meio amargo (R\$28). Endereço: Rua São José, 168.

FOTOS / Léa Araújo



Rosa e Eunice, proprietárias do Chafariz



Frango ao molho pardo do Chafariz

### JAIR BOÊMIO – O BAR DA PRAÇA

Decoração moderna com vista para a Praça Tiradentes, o bar Jair Boêmio foi o primeiro a ser reformulado pelo chef Jonathan Soares. O nome do bar é uma homenagem ao músico ouro-pretano, para enfatizar o clima de boemia ao som de samba, chorinho e MPB que rolam por lá.

Os petiscos estão um show, dignos de um competente chef de cozinha e recomendo não deixar de provar a língua bovina cozida na cerveja (R\$52) e o lagarto (R\$52), desmanchavam em seus caldos riquíssimos de sabor. O ragu de linguiça com ovo de gema mole está um espetáculo também, acompanhado de pastéis de vento a serem recheados (R\$49).

Daquelas friturinhas que valem a pena, bem feitas, croquete de costelinha desfiada e cozida com canjiquinha (R\$36) e bolinho de bacalhau com granulado de azeitona preta (R\$36), sequinhos por fora e cremosos por dentro. Jonathan estava relutante em servir batatas fritas e achou uma solução.

São feitas na casa, cortadas finamente com casca e cobertas por creme de queijo canastra e carne seca desfiada (R\$52). A carta de coquetéis é extensa e recomendo sentir o pimentão infuso em gin com suco de limão, água tônica e monin de lichia (R\$29), criação surpreende do mixologista Felipe Brasil. Endereço: Praça Tiradentes, 95.



Língua de boi, croquete e batata frita do Jair Boêmio



Vista do Jair Boêmio

### CAFÉ DA FLORES

Camarote para o pôr do sol é garantir uma mesa no andar de cima. A cafeteria teve o cardápio totalmente refeito pelo chef Jonathan Soares. Dentre cafés especiais mineiros, capuccinos, chai latté, chocolate quente, choconhaque, frappês, irish coffe, macchiato, moccha, que firm e torno de R\$20, é preciso voltar várias vezes para conhecer bem o extenso menu.

São cinco versões de pão de queijo recheado, com carne de lata (R\$18),



Tostada de avocado e salmão curado e prensado cubano, do Café das Flores

linguiça defumada (R\$19), frango empanado (R\$20), cogumelos (R\$20) e até parmegiana de filé (R\$21), difícil escolher o melhor. Gostei bastante da tostada de avocado e salmão curado na casa (R\$37). Croque madame (R\$36), o misto quente francês com ovo e Prensado Cubano (R\$37), o sanduíche de lombo com pickles marcam presença. Dos vários bolos e tortas doces, na faixa R\$23 a fatia, delirei com o bolo gelado de coco, molhado, com creme de coco, chantilly de coco e farofa de coco. Endereço: Rua Senador Rocha Lagoa 183



Chef Jonathan Soares