



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Seu Bias

A ESQUINA de Bias Fortes com Alvarenga Peixoto ganha um descolado restaurante, instalado em um casarão centenário tombado

O cardápio foi elaborado pelo chef Mário Portella, especialista em carnes e conservação, conhecido por assar animais inteiros ao ar livre. Mineiro, formou-se em Gastronomia pela PUC-MG e aprimorou seus conhecimentos na pós em Ciência e Tecnologia de Carnes, em Campinas. Da parrilla saem cortes Angus como ancho (R\$89,90), denver (R\$129,90), ribeye (R\$99,90) em pratos individuais.

Macio e no ponto perfeito, o bife acho veio com um delicioso creme de queijo canastra, farofa de milho, castanha e salsa cítrica. Com fartura, a deliciosa fraldinha para compartilhar (R\$169,90) vem também com farofa entremeadada de castanha de caju, vegetais na brasa e alho confit.

Finíssimo, o carpaccio Angus (R\$59,90) é temperado com mostarda em grãos, caldo de carne e folha de arroz frita. Conhecido como brisket, o peito bovino desfiado é um excelente recheio para a tortilha (R\$49,90) e aparece com suculência na croqueta (R\$39,90).

Pão de queijo com rabada (R\$49,90) tem seu lugar. Tem rabada também na focaccia com búfala, rúcula e tomate tostado (R\$49,90). A versão de surf in turf da casa é uma combinação de costela suína desfiada com toque de camarão, aioli de alho poró e cebola roxa no pão de fermentação natural. (R\$59,90)

O espumante Casa Pedrucci Blanc de Blancs Brut da importadora Liber Wines harmoniza muito bem com diversos pratos do menu - sem erro.

Os drinks têm assinatura do mixologista Victor Moretti, um dos sócios do Seu Bias, que antes de aterrissar em BH pelo Alma Maria, de Ferran Adrià; Dalva e Dito, de Alex Atala; e Brown Sugar, de Gerson Campelo.

Da carta temática, inspirada na astrologia, achei bem interessante o Cardinal, que leva tequila, foam tropicais, Paragon Whitw Penja Pepper e é finalizado com borda de flor de sal baunilhado (R\$42). Rota Brasileira é

o tema da outra ala de coquetéis, um apanhado das criações de Moretti em bares onde ele trabalhou pelo Brasil.

Fiquei maravilhada pelo aroma da raiz de coentro que decora o Pará Sour (R\$39) a base de whisky Bulleit com infusão de cumaru, xarope de mel, suco de limão, vinho do porto branco e raspas de puxuri.

Destaco o Made in Japão que tem alga nori pregada no copo, além de entrar na infusão de Vermute Carpano Classico mesclado com Néctar de coco, Whisky Singleton 12 anos e licor de St Germain (R\$42). A cada 15 dias, dois novos drinks de criação dos bartenders casa poderão ser degustados no balcão em taças relíquias de mais de 80 anos.

Mensalmente, bartenders de referência nacional serão convidados e para inaugurar esse projeto Syllas Rocha marcou presença com o espetacular BH Ball. Um desbunde de perfume e frescor feito com soda cítrica de capim santo com cumaru, Alexandrino 7 e limão desidratado. (R\$39).

FOTOS / Léa Araújo



Casarão centenário tombado



Fraldinha Red Angus, farofa, vegetais na brasa e alho confit

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Arroz Caldoso de Frutos do Mar, Bacon da Casa e Vegetais



Pão de queijo com rabada

01 / Mar de Morros, vinho mineiro

A Serra da Mantiqueira tem se tornado um terroir conhecido no cenário do vinho brasileiro. O sul de Minas recebe entusiastas da viticultura, como o casal Roberta Cavalcanti e Luis Toledo que há quase 10 anos iniciou o plantio de uvas em São Gonçalo do Sapucaí. A vinícola Artesanal fica em uma encosta rochosa a 1.000 metros de altitude de



Mar de Morros Sauvignon Blanc 2022

onde se tem a vista de colinas em formato arredondado, inspiração para o nome do vinho Mar de Morros. A parte mais fria da propriedade foi escolhida para o plantio da Sauvignon Blanc, que resulta em uma produção anual de apenas 1.800 garrafas. Ao abrir a garrafa percebe-se um intenso aroma de grama cortada, que é suavizado com o tempo em taça. Na boca senti uma deliciosa picância e boa acidez. Saladas são indicadas para harmonizar com esse vinho e eu me aventurei em misturar lâminas de abóbora crua com cubos de jiló e tomatinho. Deixei marinhar no limão com pimenta dedo de moça, azeite de sal por alguns minutos na geladeira e finalizei com salsinha e coentro para combinar com o frescor do vinho. Quando vinho e comida se tornam melhores juntos é sinal de sucesso na harmonização. Deu certo também com tabua de queijos, charcutaria e frutas, porém a saladinha ganhou. O Mar de Morros Sauvignon Blanc 2022 sai por R\$124,90 na Terra Vinhos, focada exclusivamente em vinhos mineiros. Contato: @terravinhosmg

02 / Vino! BH Savassi

Adoro um bar de vinhos que serve pequenas doses. Em uma mesma noite é possível passear pelo universo de aromas e sabores que cada vinho proporciona. Na Vino! BH Savassi a carta de vinhos é a própria prateleira onde é possível escolher dentre aproximadamente 200 rótulos, servidos em taças de 150 ml com valores proporcionais à garrafa. Rafael Tocchetto, chef e proprietário, reforça que “na Vino você toma uma taça daquele vinho do dia a dia e depois eleva o seu ticket para provar algo excepcional, sem gastar tanto” e explica como funciona o Grupo Vino! “Os pratos não são criações minhas e não têm a identidade do Campanhe, meu antigo restaurante em Macacos, porém apliquei a minha maneira de fazer e corrigi questões técnicas, sem fugir do padrão da franquia”. Apesar de serem pratos padronizados para mais de 100 unidades em 23 estados, me surpreendi com os pratos principais. A paleta de cordeiro assada lentamente no vinho acompanhada de risoto parmesão (R\$99) estava saborosíssima assim como o arroz caldoso de pato com tomates uva, linguiça calabresa e brunoise de salsão e cenoura (R\$65). O Tiramissu (R\$35) é leve e pontente ao mesmo tempo. A novidade é que aos sábados a casa abre para almoço.



Arroz de pato Vino!

03 / Casa Bonomi on line

Panificação de referência em BH, a Casa Bonomi funciona desde 1996 em um casarão de esquina na Praça ABC. Os pães são feitos com fermentação natural, processo que leva tempo e resulta em qualidade. A última novidade é o lançamento do site casabonomi.com.br, onde é possível comprar os produtos da padaria, de maneira super prática. Encomendas feitas pelo site são entregues dois dias depois do pedido, entre 8h e 10h. Caso deseje um horário fixo, é possível marcar para buscar na loja. Montei uma mesa de brunch com oito variedades de pães com R\$105. Brioche (R\$12,00), Croissant (R\$11,50), Focaccia de tomate e alecrim (R\$18) e Espelta (R\$12,60) foram as escolhas salgadas. Os pães doces fizeram o maior sucesso. O Canela roll (R\$13) é feito com massa de brioche e as camadas recheadas de canela, nozes e açúcar demerara se desafazem em lascas, maravilha! Kouign Amann (R\$12), eu não conhecia e fiquei encantada. Seria uma versão caramelizada do croissant com açúcar e bastante manteiga entre suas camadas. Para os fãs de pistache, o financier de pistache (R\$10) é imperdível assim como o brioche folhado de pistache (R\$16).



Pães Casa Bonomi