



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Lagar Tragaluz - Tiradentes

FOTOS/Léa Araújo

**Cozinha mediterrânea com o toque mineiro de Felipe Rameh no coração de Tiradentes**



Lagar Tragaluz



Rua Direita - Tiradentes

Inaugurado no ano passado, o Lagar é mais um restaurante de alto padrão na Rua Direita, bem em frente ao seu irmão Tragaluz, que já faz sucesso há 26 anos. Os dois restaurantes têm em comum a essência da cozinha contemporânea com toques mineiros pelas mãos do chef Felipe Rameh. Situam-se em casarões que contam a história da cidade de forma a preservar a memória de Tiradentes. Para compor o cardápio do Lagar, o Felipe Rameh desenvolveu receitas inspiradas na cozinha mediterrânea. Seus pratos são repletos de conforto e equilíbrio de sabores. Regada com bastante azeite, a Berinjela Espalmada (R\$45) tem textura cremosa e ganha frescor com folhas de menta, romã, tahine e coalhada seca. O azeite está presente inclusive no coquetel Prosa Mineira (R\$35), que leva cachaça, mel, alecrim e limão siciliano. Já no performático Maria Fumaça Negroni (R\$33) a cachaça entra para equilibrar com o Campari, vermute rosso e bitter de laranja. O drink é servido em uma redoma de vidro preenchida de fumaça e até o sino do trem é reproduzido

na apresentação.

Destaque também para o Steak Tartare (R\$82), que é preparado na mesa, ao vivo – seus ingredientes são misturados na hora. A panelinha de cogumelos com queijo curado e ovo (R\$ 63) é um abraço em forma de comida, ideal para mergulhar no pão artesanal da casa. O tradicional Bacalhau com Natas entra em forma de recheio do pastel frito (R\$69). Das combinações mais solicitadas em restaurantes, carne e massa marcam presença no macio e suculento Filé Mignon Cacio e Pepe (R\$149). O Ossobuco de Porquinho (R\$98), cozido com sálvia e laranja, desmancha do osso, acompanhado pelo aveludado purê de abóbora com pralinê de sementes. Alguns pratos do Tragaluz são também servidos no Lagar como a emblemática Pintada Tragaluz (R\$164), o Bacalhau à Lagareiro (R\$169) e a lendária goiabada cascão prensada na castanha de caju (R\$59).

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

8 A 14 DE MAIO DE 2026

/03/ sociedade / CIDADE CONECTA /



Berinjela Espalmada



Panelinha de cogumelos com queijo curado e ovo



Filé Mignon Cacio e Pepe



Ossobuco de Porquinho

## 01/Espirit de Parenchère 2020

Bordeaux Supérieur é uma denominação de origem (AOC) francesa que exige regras mais rigorosas e representa vinhos tintos de maior qualidade. Para se enquadrar nessa categoria os vinhos devem estagiar por pelo menos 12 meses (geralmente em carvalho), ter teor alcoólico natural mínimo superior (geralmente acima de 10,5% ou 10° - 12,5°) e provêm de produtores que seguem padrões de qualidade elevados, focados em uvas como Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Situado na região da Gironda, a 38 km de Saint-Emilion, Chateau de Parenchère é conhecido pela produção sustentável. O rótulo Esprit de Parenchère 2020 é a cuvée excepcional e de produção limitada a 8.000 garrafas, apenas quando as condições climáticas permitem uma maturação perfeita.

Elaborado com 60% de uvas Cabernet Sauvignon e 40% de Merlot é um vinho estruturado, com alto potencial de envelhecimento. Sua complexidade aromática vai além das frutas pretas maduras, revelando notas de cedro, grafite e especiarias doces, fruto de seus 14 meses de estágio em carvalho francês. Encontrado no mercado brasileiro por volta de R\$700.



Esprit de Parenchère 2020

## 02/Chikapalooza

O Bar Chika, referência em alta coquetelaria em Belo Horizonte, comemorou seu primeiro aniversário com o evento Chikapalooza. O speakeasy de inspiração japonesa reuniu grandes nomes dos balcões nacionais para uma noite de criações exclusivas. A bartender Karen Silva brilhou na criação do Aka (R\$ 55), meu coquetel preferido da noite. Despertou suspiros pela excelência em equilíbrio do Campari, Umeshu e suco de três ameixas, servido com um belíssimo gelo lapidado em um copo giratório. As três ameixas usadas foram: a vermelha que é a mais adocicada, a preta com seus taninos presentes e a umeboshi, uma conserva japonesa, responsável

por acrescentar acidez e complexidade ao drink. Esse suco foi filtrado e gelificado para simular um fake sushi pincelado de shoyu acrescido de Campari, servido como guarnição. Da carta corriqueira do Chika, comandada pelo Diego Kruz sugiro o Scottish Miso Soup (R\$ 65), repleto de umami e o Jardim das Seis (R\$ 42) que envolve fogo, alecrim, tequila, pepino, absinto e mel de agave – interessantíssimo.



Aka por Karen Silva