## Novo Menu do Nicolau

O Nicolau Bar da Esquina completa um ano de muito sucesso e casa sempre lotada. O chef Leonardo Paixão segue com sua criatividade no talo e inseriu muitas novidades principalmente na ala de petiscos. Há também pratos que são o forte da hora doalmoço e sanduíches que saem a toda hora.
Difícil escolher um petisco preferidojá que são bem diferentes um do outro, mas vou destacar a feijoada em forma de taco na folha de couve fresca ( $R \$ 25$ porção com seis, como todos os outros petiscos). A laranja aparece em forma de purê dandoosabor cítricoe a pururucafazo "croc" na boca. Muito divertido você pegar com as mãos e descobrir todos os sabores desse prato tão tradicional em uma bocada. O mais surpreendente é o pão com tomate. Sim, porque você pensa: "ah isso qualquer um faz". Mas não, não é qualquer pão. É macio por dentro e uma crostinha de azeite e alho esfregado para finalizar na brasa, acrescido de tomates frescos ( $\mathrm{R} \$ 21$ ). Esse é um pão $100 \%$ levain, feito na padaria dentro do Nicolau que acaba de ser montada. Inclusive o cgef Léo Paixão está fabricando os próprios pães das suas três casas: Nicolau; Nico Sanduiches e Glouton. Imagina o pão de queijo recheado com pastrami da casa e coleslaw. É até repetitivo euficar dizendo "da casa", "artesanal", "feito na própria
casa", masé que os processos de cura, defumação, molhos, tudo é feito lá mesmo. Eu pensava que já tinha comido um bom coraçãozinho na vida até descobrir o que realmente é um coração bem feito, e de pato. O sabor é quase o mesmo da galinha, um pouco mais marcante. Mas o que fez a diferença foi o ponto de cozimento: suculento e macio temperado com flor de sal e ainda com uma farofinh de neston e pequi ( $\mathrm{R} \$ 25$ ). A clássica e certeira combinação de salmão (defumado na casa) com abacate ainda recebeu picles de nabo e raspinhas de limão ( R \$ 29). O pastel de carne de panela com batata vem com bastante recheio, molhadinho ( $\mathrm{R} \$ 29$ ) e o de queijo do Serro derretido é regado com mel de figo (R\$23). A pastilla assada de brandade de bacalhau vem com compota de cebola, de sabor adocicado para você dosar a parte a gosto ( $\mathrm{R} \$ 29$ ). O pequi aparece suavemente também no bolinho de galinhada e um toque de maionese brava ( $\mathrm{R} \$ 29$ )
Dentre os pratos principais destaco a opção sem carne. Trata-se de couve-flor picadinha apresentada com risoto no lugar do arroz, um prato muito saboroso com queijo, azeite de basílico, abobrinha marinada, champignon e ovo ajitama, um marinado japonês (R\$43). Para carnívoros tem novidade também na costelinha de porco em tira na brasa, purê de feijão
branco e vinagrete de pimenta de cheiro R\$47).
Na sobremesa tem agora uma torta brigadeirão com calda de maracujá ( R \$ 19) e a cheesecake de doce de leite com praliné amendoim continua ( $\mathrm{R} \$ 18$ ) continua por lá, já que é a mais pedida. Per manece também os imbatíveis petiscos. torresmo de barriga com caramelo missô ( $\mathrm{R} \$ 36$ ), croquete de rabada com maionese de alho ( $\mathrm{R} \$ 29$ ) e o meu amado sablé com abobrinha confit e queijo de cabra fresco ( $\mathrm{R} \$ 23$ ). As linguiças artesanais produzidas lá mesmo podem ser apreciadas em trio acompanhadas de chucrute e mostarda ( $\mathrm{R} \$ 29$ ). Hambúrguer ( $\mathrm{R} \$ 29$ tem lá também e não sai do menu pois é muito pedido, sendo o mesmo do Nico Sanduíches na Savassi. A carta de drinks é completíssima com 23 opções bem variadas e autorais com ótimo preço ( $\mathrm{R} \$$ 18 a R\$25). Até na carta de vinhos se encontra bom preço começando de R\$65 entre os 21 rótulos. Carta de cachaças com 9 escolhas especiais ( $\mathrm{R} \$ 12$ a $\mathrm{R} \$ 15$ a dose). Cervejas Wals e Serramalte inclusive de $600 \mathrm{~mL}(\mathrm{R} \$ 11,90)$. Leonardo Paixão caprichou na elaboração de cada detalhe do Nicolau e tem para todos os gostos com preço acessível para quem quer conhecer a gastronomia contemporânea do chef mineiro mais comentado por aí.


Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa! Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicilio.
Säo mais de 30 opçōes de pizzas.
Lourdes: 3291-7466
Pampulha: 3141-7708
Vila da Serra: 3542-6092
WWW.MEIAOITO.COM.BR

## Detalhes

Chef Leonardo Paixão
Especialidade: gastrobar mineiro
Endereço: Rua Pouso Alegre, 2217 - Horto
Instagram: @nicolaubardaesquina
Horários: Terça a sexta, das 18 h à 0 h ; sábado, das
12h à Oh; domingo, das 12 h às 18 h .
Capacidade: 150 lugares
Inaugurado em abril de 2018
Carta de vinhos: 25 rótulos
Carta de cachaças: 9 rótulos
Carta de drinks: 24 coquetéis

SPECIALI AGORA É TRATTORIA
O Speciali está se especializando em pratos de trattoria e deixou a pizza em segundo plano, mantendo só as mais tradicionais da casa. Lá a versão de carbonara ( $\mathrm{R} \$$ 52,90 ) é elaborada com gran formaggio, panceta, gema de ovo e pimenta do reino de forma a apresentar um sabor bem leve. No farto antepasto ( $\mathrm{R} \$ 49,70$ ) vem queijo gran formaggio, queijo canastra, compota de berinjela com bastante passas e sabor bem adocicado, presunto San Daniele, conserva de cogumelos bem acebolada e azeites de pimenta (suave) e de carvão (ótimo sabor defumado). Enrolado em papilote, o vermelho foi o peixe do dia, repousado sobre uma cama de berinjela e tomates ( $\mathrm{R} \$ 68$ ). Essa forma de preparo deixa o peixe bem molhadinho e aromático. Para a sobremesa, clássicas italianas como o tiramissu ( $\mathrm{R} \$ 18,20$ ) e a panacota com frutas vermelhas ( $\mathrm{R} \$ 13,90$ ) são opções não muito doces que me agradam bem. De segunda a quinta tem open wine a $R \$ 49$ por pessoa com sete opções entre tintos, brancos e rose de variadas cepas. Os rótulos serão dinâmicos e definidos pelo sommelier da Speciali Trattoria. EscoIha uma mesa na varanda, muito agradável! R. Fernandes Tourinho, 805 - Lourdes.

BAIUCA NO COMIDA DI BUTECO 2019 O festival Comida di Buteco completa 20 anos de tradição em BH. No Baiuca o pe-
tisco desse ano apresenta duas carnes diferentes: costelinha empanada e fraldinha braseada. Um delicioso purê de mandioca com torresmo e uma super crocante farofa de panko com gengibre além do cryspy de couve são os acompanhamentos desse prato muito bem feito. A baiana tem a mão boa para cozinhare foi pupila do fera Jaime Solares, chef da borracharia gastrobar. Recomendo chegar bem cedo pois o festival lota os bares. R. Piauí, 1884 -Funcionários.

NONNA CARMELA COM NOVOS PRATOS O Nonna Carmela investiu em frutos do mar para compor as novidades na ala de antepastos. Peixe, mexilhão e lula figura como um bom começo para o jantar. Minha escolha foi a lula na chapa ao molho mediterrâneo com abobrinha, berinjela, tomates e alcaparra ( $\mathrm{R} \$ 28$ ). Acredito que seja suficiente para compartilhar já que os pratos principais são muito bem servidos. Entre as massas o chef inseriu no menu o rigatoni com ragu de linguiça, azeitona preta, ervilhas ( $\mathrm{R} \$ 58$ ) e não economizou no molho, ponto para ele! Fartura também no ancho, alto e no ponto correto, acompanhado de batatas ao açafrão e molho roti ( $R \$ 72$ ). Quase não sobrou espaço para sobremesa mas o canoli siciliano ( $\mathrm{R} \$ 22$ ) caiu bem por ser bem levinho. De terça a quinta das 19 h às 22 h tem open wine a $\mathrm{R} \$$ 38 por pessoa. R. Antônio de Albuquerque, 1607 -Lourdes.

