GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Espaço Do Ar

Ainda não tem um ano que o Espaço Do Ar abriu no bairro Santa Lúcia em uma rua pacata paralela à Av. Raja Gabáglia. No ambiente, projetado por Éolo Maia, convivem restaurante, casa de show, bar, café, coworking, escola de vinhos e espaço para arte e design, que inclusive pode ser reservado para eventos fechados. São múltiplas experiências funcionando todos os dias das 10h às 23h durante a semana e 0h no fim de semana. Desde brunch e café da tarde, almoço frugal ou caprichado, assim como jantar ou petisco para comer em pé, ao mesmo tempo em que curte um show. O cardápio é o mesmo em todos os momentos do dia, inclusive com brunch.

Criatividade não falta por lá, inclusive pelo divertidíssimo cardápio que o chef Kiki Ferrari elaborou em consultoria para a casa. Ele é conhecido pelo talento em preparo de churrasco no estilo americano com picantes influências Tex-Mex, Cajun-Creole e asiáticas. Especialista em defumação, fogo de chão e parrilla, participa de grandes eventos de ruas além de ser o idealizador dos deliciosos molhos Chef n' Boss. Chefiou o saudoso Svärten Mugg, a primeira Taverna Viking do Brasil com culinária rústica escandinava e hoje se dedica a eventos e consultorias.

Para o menu do Espaço do Ar, Kiki Ferrari baseou-se na comida urbana de Belo Horizonte, trazendo lembranças afetivas ao mesmo tempo em que inova e provoca. Prima por ingredientes principalmente locais, com toques internacionais e misturas inusitadas. Saindo da estufa, o "Onofre" (R$ 12) é um bolinho de arroz com estrogonofe de frango, empanado na batata palha e acompanhado de molho "rosão", assim como a "Coxinha BBQ" (R$ 12) recheada de costelinha e regada ao molho Buffalo Chef n' Boss, bem grande também, praticamente uma refeição. Os salgados para toda hora atendem também aos vegetarianos com o "Harumato" (R$ 10), pastel primavera de vegetais com agridoce de groselha, e o "Falafão" (R$ 13), falafel de feijão fradinho regado com marsala chutney e catupiry. Continuando na ala dos individuais, as risadas já começam pelos nomes dos sandubas "Xistela" (R$ 25) e "Speed Porco" (R$ 20), traduzindo do mineirês: espírito de porco. O primeiro é feito com burguer de costela no pão na chapa, manteiga de garrafa, queijo Minas e dips de molho verde, aquele do podrão, e farofa de batata palha. A dica do chef é molhar o sanduba no molho e enfiar na batata palha para grudar. Já o segundo é feito com mortadela empanada e maionese de torresmo com limão no pão de bacon. No lugar de batata frita, os sanduíches acompanham anéis de biscoito de polvilho. Adorei.

Um dos petiscos mais criativos e divertidos que já vi é a "Lasanha de obra" (R$ 42). Trata-se de uma desconstrução do prato tradicional em que a massa de lasanha na forma de telha crocante sustenta ora picadinho de linguiça, ora caponata de berinjela com pasta de Canastra em camadas. Para comer, é só quebrar a telha com as mãos e ir destacando os pedaços para leva à boca e se deliciar. Cheio de sabores intensos, o "Amor e Panela" (R$ 68) vem num prato que parece ser individual, mas pode ser compartilhado, já que é bem generosa a fatia de bacon de panela, acompanhada de picles de maçã, barbecue de biquinho com cachaça, farofa de biscoito de polvilho e pãozinho de canela.

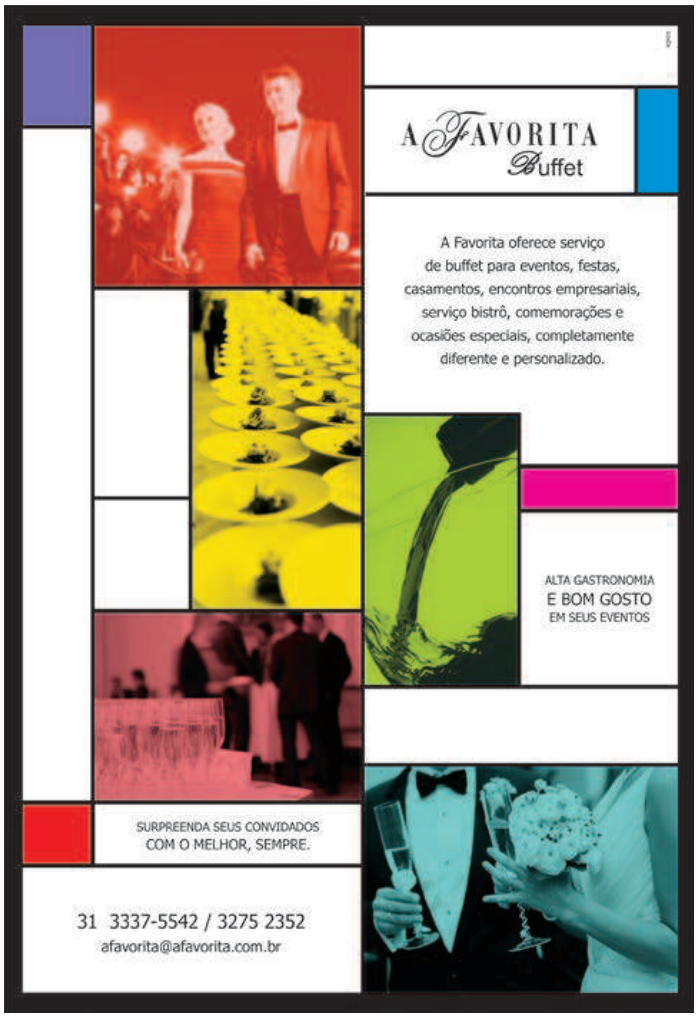
Há muitas opções vegetarianas e a "Pamerinjela" (R$ 60) foi um dos pratos que mais gostei de todo o cardápio. É uma milanesa de berinjela empanada na polenta, coberta com filé de pimentão vermelho, queijo Minas, molho vermelho com purê de batata. Outros rangos são o bolado à cavalo e o "frangassado"; você tem que ir lá para descobrir e desvendar cada prato mais inusitado que o outro. Às quartas-feiras tem open wine por R$ 45 e os vinhos são servidos à vontade de 18h às 23h.

Onde
Espaço Do Ar
Endereço: Rua Amoroso Costa, 32 - Santa Lúcia
Telefone: (31) 97183-8712

Na web Quer saber mais?
espacodoar.com
facebook.com/espacodoa
Instagram: @espacodoar

Detalhes

Chef consultor Kiki Ferrari
Especialidade: comida belo-horizontina
Horários: de ter a quinta, das 10 à 0h / sexta e sábado, das 10 à 1h / domingo, das 10 às 18h
Couvert artístico: R$ 15 antecipado e R$ 20 na porta
Capacidade 300 pessoas
Inaugurado em outubro de 2018
Carta de vinhos: 17 rótulos
Taxa de rolha: R$ 40



FESTIVAL DE INVERNO NO NONNA CARMELA

O Nonna Carmela está com ótimas promoções de inverno no almoço e jantar. São seis deliciosas massas artesanais, sendo dois pratos à escolha, mais uma garrafa de vinho tinto português Barriquinha por R$ 109, ou então degustação de três caldos também com a garrafa de vinho a R$ 79 para duas pessoas. Massa fininha, bem recheada e com molho de tomate fresco muito bem feito, tanto na Lasanha Verde quanto no Canelone da Casa. A Lasagne verdi alla bolognese é um dos pratos que mais sai, feita com espinafre na massa e leva carne bovina e suína, linguiça, presunto, molho branco, bolonhesa e mozarela. Já o Cannelloni della casa tem a massa branca recheada de carne de sol com requeijão e creme de moranga. Além de lasanha e canelone, há opção de espaguete com mini polpetones ou talharim com ragu da Nonna. Para aproveitar de tudo, sugiro escolher as duas opções e dividir, assim dá para provar uma massa e curtir os três caldinhos de funghi com um fio de azeite de trufa, ervilha com camarãozinho confitado e abóbora moranga com crisp de carne de sol. Os menus de forma individual tem o valor de R$ 63 (massa) e R$ 44 (caldos), sendo o vinho da casa para acompanhar servido no pichel. Rua Antônio de Albuquerque, 1.607, Lourdes. Tel.: (31) 3243-6754.

INVERNO NO CABERNET BUTIQUIM DO BELVEDERE

Com programações diferentes durante a semana, o Cabernet Butiquim aquece seu inverno. Terça-feira é dia de risotos por R$ 38 ou R$ 49 com uma taça de vinho. Provei o de jamon serrano e aspargos, o de carne de sol com requeijão e alho poró e o de tomate seco, linguiça e rúcula e são todos bem temperados. Os sabores mudam e a cada semana tem mais novidades. Quarta-feira é para se esbaldar nos caldos a R$ 26 cada. Achei surpreendentemente incrível o de beterraba com queijo coalho e hortelã. Dei umas colheradas no de abóbora e frango e no de mandioca com carne de sol, esses sem surpresas, sabores familiares. Quinta-feira é a vez dos escondidinhos, que saem a R$ 28 cada tijelinha. Provei o de cogumelos com baroa, abóbora com camarão e strogonoff com batata. Lembrando que toda semana o menu do festival muda de acordo com a criatividade da chef Janaina Barrozo. Na terça-feira ainda tem show de jazz ao vivo. Rua Jornalista Djalma Andrade, 14, Belvedere. Tel.: (31) 3789-0817.