



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Borracharia Gastrobar

Um lugar descontraído, com clima de bar, nos fundos de um posto de gasolina, decorado com pneus, pôsteres antigos, macaco hidráulico, calibrador, e que serve petiscos e pratos preparados por um grande chef: Jaime Solares.

Sua carreira iniciou em 2003, no Manhattan Grill, como auxiliar de cozinha. Fez o curso de cozinheiro no Senac e teve certeza que queria trabalhar na cozinha. Trabalhou seis meses no Ah Bon! e partiu para França. Atuou no Ipanema, em Cagnes-sur-Mer, e logo depois começou a cozinhar para a elite francesa em iates e mansões. Ficou conhecido e foi convidado para preparar um jantar para o príncipe de Mônaco, no restaurante Odyssey do estrelado Joël Robuchon, situado no Hotel Métropole. Depois de mais cursos na França, foi indicado para a equipe do chef Mauro Colagreco. De volta ao Brasil, trabalhou como subchef no extinto O Dádiva por seis meses e saiu para abrir o Borracharia, em 2011.

O cardápio tem tapas, pratos individuais e pratos que servem duas pessoas. O que eu mais amo é o quiabo tostado com bacon e vinagrete de gergelim (R\$14) e a tilápia crocante com aioli

(R\$39). Campeã de vendas, a tilápia vem de Três Marias. Também indico o chouriço de Ponte Nova com cebola fatiada (R\$14); o torresmo de barriguinha (R\$16); a costelinha de porco confitada com laranja, mostarda dijon e mel (R\$59) e a carne de sol acebolada com manteiga de garrafa e farinha de Teixeira de Freitas (R\$47). O bom mesmo é ir com uma turma bem grande para experimentar de tudo um pouco.

Recentemente experimentei o espetacular peixe do pescador (dourado) com batata doce amassada com ervas e tomates assados (R\$44). De comer de joelhos! Já para os gulosos que comem pratos que servem duas pessoas tem o filé a parmegiana com arroz e batata frita da vovó (R\$79) e o Mexidão do Borracheiro (R\$41).

O almoço executivo (R\$ 20,50) é servido de terça a sexta, entre 12h e 15h, com sugestões diferentes do chef a cada dia. A feijoada completa executiva é servida na sexta por R\$29 e aos sábados, para duas pessoas, por R\$68.

Há dois anos, Jaime desenvolve um trabalho voluntário com recuperandos da APAC em Nova Lima. Uma vez por

semana, ensina noções de higiene, receitas básicas, e plantio de hortaliças orgânicas. É de lá quem vem parte das folhas, que são todas orgânicas, servidas no seu restaurante. Há dois meses, trouxe um recuperando para trabalhar no Borracharia Gastrobar.

Neste ano de 2015 participou do "Dinêr des Grands Chefs", jantar elaborado pelos melhores chefs do Brasil, que receberam 120 chefs renomados do mundo no Copacabana Palace. Elaborou um prato muito especial que indico muito: o crocante de pé de porco, baru e gondô seu "jus" de cocção. Vai fazer parte do cardápio de verão junto com espetinho de polvo no vinagrete; lombo na fumaça com cebola marinada e aneto; filezinho curado com taioba e tomatinho. Experimentei em pequenas porções e todos estão muito apetitosos. Inclusive foram harmonizados com drinks da cachaça Spiral, outra novidade do cardápio. Peça o Maria Papuda (uva, manjerição, xarope simples e Bitter) e o Capeta do Vilarinho (limão capeta, Triple Sec e xarope simples), bem refrescante.

Pergunto pro Jaime qual é o segredo desse sucesso e ele diz: "tudo que é feito aqui é feito com amor!"

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Crocante de pé de porco com baru – servido no Dinêr des Grands Chefs



Onde

Borracharia Gastrobar

Chef Jaime Solares

Especialidade: cozinha belo-horizontina

Endereço: Av. Afonso Pena, 4.321 - Serra

Telefone: (31) 2127-4321



Na web

Site: www.facebook.com/borracharia

Instagram: @jaimeborrachariagastropub



Torresmo de barriguinha



Espetinho de polvo no vinagrete



Feijoada executiva completa



Filé a parmegiana



Peixe do pescador (Dourado) com purê rústico



Quiabo tostado com bacon e vinagrete de gergelim

Detalhes

Horários: terça-feira a sábado, das 12h às 23h; domingos, das 12h às 17h
 Capacidade: 100 pessoas
 Inaugurado em julho/2011

Taxa de Rolha: 30 reais
 Desconto: 30% com chefsclub às terças, quintas e sábados, a partir das 19h (exceto bebidas e sobremesas).

Jantar em prol dos animais

No dia 1º de dezembro (terça-feira), a partir das 19h, as portas da Borracharia Gastrobar estarão abertas para oferecer o primeiro jantar beneficente em prol da ONG Dos Bichos, instituição formada por protetores de animais de rua. Os chefs Jaime Solares (Borracharia Gastrobar) e Guilherme Melo (Hermgarda) vão preparar um jantar com welcome drink, entrada, prato principal, sobremesa e água por R\$130. O valor arrecadado será revertido para a ONG, que investirá em resgate, castração, adoção e tratamento de saúde para os bichos. Reservas: (31) 2127-4321.

Queijo D'Alagoa pela internet

O queijo Alagoa é um queijo artesanal de leite integral (fresco e cru) também conhecido como Parmesão de Alagoa ou Parmesão da Mantiqueira, produzido no Sul de Minas, na mais alta cidade das terras altas da Mantiqueira. Foi medalha de bronze no Prêmio Queijo Brasil 2014. O produtor Osvaldinho, que já virou celebridade, vende essa maravilha pela internet e entrega em todo o Brasil. Aproveitem a comemoração do aniversário de 6 anos e até o dia 30/11 o site está com 6% de desconto! Acesse: www.queijodalagoa.com.br.

#compartilhe

PROMOÇÃO
2X PARRILLA

GALETO

Você pede seu jantar e o do seu acompanhante fica por conta da casa.

parrilla
porteña

O autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 3286-1656