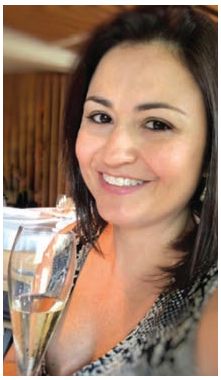

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Almoço do Pacato

COMEÇAMOS o ano com uma ótima novidade: aos sábados e domingos, restaurante de alta gastronomia mineira abrirá para almoço de 12h às 16h

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Quando a gente pensa em comida mineira logo vem em mente aquela mesa farta para compartilhar. Seguindo essa linha, o chef Caio Soter preparou um menu de almoço que serve duas ou quatro pessoas com opção de frango assado, costelinha de porco, costelão assado e picanha de sol a partir de R$168.

Quaisquer das escolhas vêm com cinco guarnições, que podem ser adaptadas ao gosto do cliente. Cada uma delas é feita com um toque especial do chef e representam as raízes mineiras servidas com muito capricho.

Em uma perfeita cremosidade, o purê de abóbora tostada recebe uma fina camada de queijo artesanal mineiro do Seu Miguel por cima. Para chegar nessa maravilhosa textura a abóbora passa por diversos processos e ao longo deles vai agregando muito sabor.

A salada de beterraba vem com coalhada, semente de abóbora, hortelã, melaço de cana e aceto balsâmico. O arroz é entremeado com bacon e brócolis caipira em que se aproveita até a folha de brócolis.

É possível optar pelo tradicional arroz branco, mas sugiro não cometer esse pecado. Uma fofura o picles de mini milho, que ao ser fatiado fica em formato de flor. Essa delicadeza decora e dá uma acidez à farofa de milho tostada servida na panelinha de cobre. Taioba é uma das folhas mais mineiras e mais apetitosas, e o Caio teve a ideia de acrescentar castanha de pequi no refogado, ótima sacada.

É possível se esbaldar somente nas guarnições, sem a proteína e fica em R$76. Há sempre duas opções de pratos individuais, sendo um vegetariano como a versão Wellington com glace de cebola (R$ 86).

Caio Soter é um grande apreciador de frango e fez dele uma das maiores estrelas no menu degustação que é servido à noite. Não deixe de provar o que o chef fez no almoço, aquele frango assado suculento com pele crocante e muito sabor. De um dia para o outro o frango fica submerso em vários temperos e passa por uma série de cuidados até chegar à sua mesa. Ainda vem o caldinho rico para molhar mais ainda cada pedaço, que é fatiado na mesa.

Vale muito a pena passear pelas entradas antes de pedir o baquete principal. O pastel de angu com umbigo de banana tem aparência de carne desfiada e é uma delícia, servido com coalhada da casa e gotas de azeite de basílico (R$42).

O croquete de cupim está imperdível; tem uma casquinha finíssima por fora e é servido com molho romesco a base de pimentão tostado e laranja (R$48). Ambas as entradas têm oito unidades. O couvert é uma telha de pão de queijo com patê de fígado de galinha e pó de tomate. Como boas-vindas é servido um drink com o nome da Dona Lucinha, feito com goiabada cascão, cachaça, cerveja e chantilly de limão, servido numa canequinha esmaltada, pura mineiridade.

"Eu sou mineiro nascido e criado em Belo Horizonte, apaixonado pela nossa cultura alimentar, pelos nossos pontos turísticos, pelos nossos ingredientes preferidos, pelo Mercado Central, então no meu caminhar pela cozinha sempre me encontrei mais fazendo comida mineira", conta.

Ele admite que a comida mineira tem essa fama de ser pesada, mas ela merecia estar nos restaurantes de alta gastronomia de uma forma mais moderna e mais jovem. "Costumo brincar que a gente coloca uma roupa de missa nos pratos tradicionais, aquela roupa de domingo mais chique, mas que no final das contas você vai lembrar é do gosto do frango com quiabo da casa da avó mesmo. Esses pratos mereciam estar no mesmo nível do camarão. Quero mostrar para o belo-horizontino que o que ele come na casa da avó dele, também pode ser apreciado num restaurante chique, pois a gente não vai decepcionar. O objetivo é mostrar a comida mineira de uma forma diferente e lembrar esse sabor que toca a memória afetiva de todos nós", salienta Caio Soter, orgulhoso do seu projeto.

Para harmonizar com o menu, o sommelier Gustavo Giacchero selecionou em torno de 80 rótulos sendo 50% vinhos do Brasil, com o objetivo de valorizar os produtores que estão fazendo um trabalho sério ao colocar o vinho brasileiro no patamar que ele merece. "Buscamos sempre trabalhar com pequenos produtores de baixa intervenção nos vinhedos e nos vinhos já que comunga bem com a proposta do Pacato", ressalta.

O Pacato faz parte da terceira edição da campanha #vemprabh, com o objetivo fomentar e divulgar a retomada do turismo em Belo Horizonte, incentivando visitantes e moradores a conhecerem a capital.

O evento é realizado pelo portal Turismo de Minas e aprovado no edital de apoio a eventos turísticos da Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte – Belotur, com o patrocínio da Prefeitura de Belo Horizonte.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br

Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.
31 9 9660-0086
SUPERMERCADO da Carne DESDE 1986
SEG – SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H
R. Ludovíco Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima