

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
contato@degustatividade.com.br  
degustatividade

FOTOS DIVULGAÇÃO/JC



## Glouton

Quem me conhece sabe que o Glouton é o meu queridinho de BH! A cozinha tem técnicas elaboradas e alta gastronomia. Quase tudo que é servido é fabricado no próprio restaurante, desde o próprio sorvete até a defumação do salmão e as finas fatias do carpaccio. Os equipamentos são os mais modernos: máquinas de cocção, fornos combinados, "ronner", embaladora à vácuo, Paco Jet, Thermomix, Robot Coupe e uma grande área refrigerada, organizada e limpinha. O renomado chef Leonardo Paixão já recebeu vários prêmios, dentre eles o Chef do Ano 2014/2015 pela Veja BH e pela Revista Encontro Gastrô. Estudou na Escola Superior de Cozinha Francesa (Ferrandi) e trabalhou com os chefs Pierre Gagnaire e Joël Robuchon (o chef com mais estrelas acumuladas no Guia Michelin). De volta ao Brasil, deu uma consultoria de quase dois anos no Taste Vin, mudando radicalmente os processos e incluindo novos pratos.

Já experimentei todo o cardápio e posso dizer que qualquer prato que for pedido não terá erro! A famosa papada de

porco braseada e assada, mil-folhas de mandioca, molho de laranja (R\$59) já foi até capa de revista! Outras boas pedidas para prato principal são: camarões VG grelhados com ravióli de abóbora moranga e molho curry e capim limão (R\$77); dourado do mar em crosta de paçoquinha, pupunha, ketchup de pimentão e maçã verde (R\$63); entrecote dry age ao molho bordelaise com batatinhas coradas (R\$63); bacalhau com cebola confitada no azeite, batata ao murro, tomatinho cereja e azeitona (R\$71).

Vale a pena também experimentar as entradas e petiscos! Os meus preferidos são: ovo mole com surubim defumado, gratinado com canastra e gruyère (R\$33); pastilla de queijo canastra com mel (R\$27); carpaccio cítrico na torradinha (R\$28); salmão defumado na casa, torratinhas, maionese dijon, alface romana, dill (R\$34); tentáculo de polvo com farofa crock (R\$37).

As sobremesas também são um espetáculo à parte, e várias vezes guardei um espacinho depois de um jantar para apre-

ciar as delícias do Léo Paixão. A massa da mil-folhas é feita na casa com creme de baunilha fresca ao perfume de cachaca (R\$23). Faz muito sucesso também a torta de chocolate, flor de sal, pimenta do reino, calda quente de caramelo (R\$19). E o creme brulée de baunilha fresca de Madagascar (R\$21) há quem diga que é melhor do que os servidos na França! A última novidade é a torta de abacaxi no caramelo de baunilha, maçã verde, sorbet de abacaxi (R\$23).

A carta de vinhos do Glouton é feita pelo próprio chef Léo Paixão. Não existe compromisso com nenhum fornecedor, somente com a qualidade das bebidas. Os vinhos são escolhidos a dedo e, apesar de não serem muitos (em média 80 rótulos), agradam os mais variados paladares. Destaque especial para os brancos, uma paixão de Leonardo. Cada um deles merece ser conhecido e apreciado.

Seu cachorro será também muito bem recebido na varanda externa, com água fresca. Estabelecimentos pet friendly estão ganhando cada vez mais força em BH!



**#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



### Detalhes

Capacidade: 90 pessoas  
Manobrista na porta  
Inaugurado em janeiro de 2013  
Rolha: R\$45  
Carta de vinhos: 80 rótulos  
Aceita todos os cartões de crédito  
Pet friendly  
Descontos: Duogourmet às terças e quartas para jantar, e aos sábados para almoço / Bevitour e Chefsclub 30% às terças e quartas para jantar e às sextas para almoço.



### Onde?

**Chef:** Leonardo Paixão

**Especialidade:** cozinha contemporânea

**Endereço:** Rua Bárbara Heliodora, 59 - Lourdes

**Telefone:** 3292-4237

**Horários:** De terça a quinta: das 19h30 à 0h. Sexta: das 12h às 15h e das 19h30 à 1h. Sábado: das 13h às 17h das 19h30 à 1h. Domingo: das 13h às 17h



**Na web Site:** [glouton.com.br](http://glouton.com.br)

**Face:** [facebook.com/restauranteglouton](https://www.facebook.com/restauranteglouton)

**Insta:** @gloutonbh

### Cursos de Vinho da Casa Rio Verde

A Casa Rio Verde realiza diversos cursos para quem gosta de se aventurar no mundo dos vinhos: Iniciação ao Vinho, Queijos e Vinhos, Bordeaux e Borgonha além de várias degustações guiadas por enólogos de toda parte do mundo. No site [www.casarioverde.com.br/cursos](http://www.casarioverde.com.br/cursos) você fica por dentro da programação!

uma versão mineira, com pratos tradicionais da culinária regional. Em BH, o chef já trabalhou no restaurante Ah! Bon e no O Dádiva. Na França, esteve em restaurantes estrelados como Keisuke Matsushima e Mirazur e estagiou com Joël Robuchon.

### Borracharia Gastropub

A Borracharia Gastropub está comemorando quatro anos neste mês e, para celebrar a data, o chef Jaime Solares preparou quatro novos pratos inspirados nos típicos bistrôs franceses. A diferença, porém, é que o conceito foi adaptado para

### A Pão de Queijaria

Que mineiro que não é louco por pão de queijo? E os recheados da Pão de Queijaria são imperdíveis. Difícil escolher entre o de alcatra assada; hambúrguer mineiro; linguça artesanal picante e o pernil do chovinita. E tem também versão vegetariana com recheio de abobrinha e caprese. Claro que eu já provei todos!