



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

# GASTRONOMIA

## Paladino

Ambiente rústico, arborizado e clima de uma fazendinha mineira. O Paladino abriu as portas em 2002, na região da Pampulha, em uma área verde de 30.000 m<sup>2</sup>. Na construção, madeiras utilizadas de demolição de antigas fazendas carregam histórias que se juntam às novas páginas do Paladino, escritas em um ambiente aconchegante, bucólico e tranquilo.

Para a criançada, recreação completa com parque, passeio de charrete, muro de escadaria, trilha, viveiro, coelhos, curral, galinheiro, minhocário, lagoa, mina d'água e horta, em um passeio completo em contato com a natureza. Aos finais de semana, monitores estão disponíveis para acompanhar as crianças.

O restaurante conta também com ambiente climatizado projetado para sediar convenções, reuniões, workshops, congressos, treinamentos e eventos empresariais para até 100 pessoas, equipado com aparelhos de projeção e áudio.

O chef Josué Monteiro comanda a cozinha do Paladino desde a inauguração. Segundo ele, o prato mais pedido é o "Ripa na Chulipa", costela de porco assada com molho barbecue preparado na casa, acompanhada de abacaxi no melão, feijão tropeiro, couve e arroz branco (R\$ 122). Muitos ingredientes utilizados pelo chef são cultivados na própria horta do restaurante.

Eu gosto muito de ir ao Paladino para petiscar também. Para quem gosta de tilápia, o peixe é preparado em dois diferentes estilos: Peixinho no Fubá (R\$ 38), empanado com ervas, ou Ceviche Mineiro (R\$ 30), marinado com leite de tigre, manga e limão capeta. O Porquinho do Salim (R\$ 40) é pedida certa! Esse torresmo de barriga é assado à baixa temperatura e vem acompanhado de geleia de pimenta e pasta de berinjela defumada. Também recomendo a

Carne de Pote (R\$ 52) – maçã de peito preparada como antigamente, armazenada na banha de porco e servida com mandioca de manteiga de garrafa. O filé mignon na chapa (R\$ 52) pode vir acebolado com jiló ou ao molho gorgonzola, cebola e cerveja preta. Para adoçar, o Limoeiro Renovado (R\$ 14) – sorvete de creme acompanhado de brigadeiro de colher, creme de limão e crocante de nozes.

A carta de cervejas especiais tem mais de 70 rótulos com marcas consagradas como a Falke Bier, Wäls, Inconfidentes, Kuid, Eisenbahn e Baden Baden, dentre outras.

De terça a sexta, almoço executivo das 11h30 às 14h30 sai por R\$ 31,90, com buffet de saladas, massas, quiches, carnes, acompanhamentos e a tradicional feijoada às sextas.

Na vendinha, é possível comprar produtos da roça como queijos, requeijão em barra, manteiga caseira, goiabada cascão, doce de leite, além dos artesanatos, pipa, pião e petecas. Na saída, não deixe de passar lá para conhecer e tomar aquele cafezinho adoçado com rapadura e broa de cortesia.

No dia 14 de maio, sábado, serão comemorados os 14 anos do Paladino com a tradicional Feijoada de Aniversário. A festa conta com uma grande variedade de tira-gostos, caldos, cordeiro na brasa, mesa de café e doces, além da feijoada completa. As opções de bebidas também atendem a todos os gostos: cervejas especiais, caipivodka, espumante, cachaça, água e refrigerante. A animação da festa ficará por conta das bandas Samba de Vinil (samba, chorinho e samba-enredo) e Made in 80 (pop rock). O convite pode ser adquirido no site ou no próprio restaurante pelo valor de R\$ 190 adulto e R\$ 60 infantil.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



**Onde**  
 Paladino

Chef Josué Monteiro  
 Especialidade: culinária brasileira de fazenda  
 Endereço: Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, B. Braúnas – Pampulha  
 Telefone (31) 3447-6604

**Na web**  
 restaurantepaladino.com.br

facebook.com/restaurantepaladino  
 @restaurante\_paladino

Carne de Pote



Peixinho no Fubá



### Detalhes

Horários: 3ª e 4ª, das 11h30 às 15h; 4ª e 5ª (de maio a setembro), das 11h30 às 0h; 6ª e sáb., das 11h30 às 0h; dom., das 11h30 às 17h  
 Capacidade 350 pessoas  
 Inaugurado em 2002  
 Taxa de rolha R\$ 35  
 Carta de vinhos 60 rótulos



Limoeiro Renovado

### Carros Burgueria & Grill

Já ouviu falar em rodízio de burgers artesanais em BH? É isso mesmo, por R\$ 34,90 você pode escolher qualquer hambúrguer do cardápio do Carros Burgueria & Grill e comer à vontade. Experimentei e aproveitei "Mustang" – pão brioche, dois burgers 180g, cheddar cremoso, bacon, picles e barbecue de goiabada cascão. Para vegetarianos, tem o Mercedes – pão com gergelim, burger de grão de bico, "bacon" de coco, queijo maçaricado, alface, tomate e maionese de páprica defumada. Nas terças e quartas tem a rodada dupla de long necks Brahma e refrigerantes das 18h30 às 20h30. Ainda tem delivery: (31) 3047-4002. R. Rio Negro, 627 – Prado.

### Prazeres da Mesa

Minas Gerais está bem representado na votação da revista Prazeres da Mesa, de circulação nacional. O chef Leonardo Paixão, o Glouton e a Cum Panio estão concorrendo nas categorias "Chef do Ano", "Melhor restaurante do Sudeste" e "Melhor Padaria", respectivamente. Na primeira etapa, 165 especialistas entre chefs, críticos, jornalistas e estudiosos da alimentação responderam a um questionário em que citaram nomes que consideram os destaques do último ano. Agora a votação está aberta ao público até dia 23/05 pelo site da revista: <http://prazeresda mesa.uol.com.br>. Eu já votei!

PROMOÇÃO

# 2X PARRILLA

VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.

#COMPARTILHE

**BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286.1656**

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto Bacalhau, cordeiro e prime rib. Válida até 30/11/2016. Foto ilustrativa.