



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Udon Belvedere

A nova unidade do restaurante Udon foi inaugurada no Belvedere, anexo ao hotel Caesar Business, ocupando 250m² com pé direito duplo e redoma de vidro. O projeto arquitetônico Isabela Vecci contempla um espaço com uma nova proposta: o izakaya, bar típico japonês destinado a um happy hour e cardápio com pequenas porções. A trilha sonora da casa é assinada por Pedro Siman, residente do Clube Chalezinho.

A louçaria artesanal em pedra sabão foi desenvolvida com exclusividade para o restaurante, assinada por artesãos de Mariana e Rio Piracicaba e completa os utensílios esculpidos em cerâmica feitos pelo artesão Alex Santana, da comunidade de Morro da Serra.

Quem comanda a cozinha é o chef Marcelo San, que trabalha com culinária japonesa há 31 anos. Atuou em algumas das melhores casas do Rio, entre elas a badalada Sushi Leblon e cozinhou para personalidades, entre elas Xuxa, Luciana Huck. Desenvolveu para o Udon cerca de 50 pratos entre a cozinha tradicional oriental e opções fusion, que mistura variados ingredientes e técnicas numa proposta mais contemporânea. O menu foi, em parte, baseado em alguns pratos do cardápio do Udon Lourdes, tendo sido alteradas as quantidades de alguns itens, além de modificadas a apresentação e montagem das robatas. Foram incluídos um número maior de ceviches e tiraditos.

O cardápio izakaya é uma ótima opção para conhecer os sabores da casa, já que são porções menores. Gostei muito do atum marinado com figo fresco, azeite trufado e flor

de sal (R\$ 24). Outras opções interessantes são o camarão grelhado com guacamole de avocado (R\$ 35) e as vieiras sobre shitake grelhado (R\$35). O Ebidon (R\$ 35,40) já faz sucesso no Udon Lourdes e consiste em salmão semigrelhado com camarão servido com molho picante e cream cheese.

Na noite de inauguração, experimentei também dois dos oito ceviches que compõem o menu. O "Ceviche Clássico" (R\$ 32) é feito com peixe branco e aji amarillo e o "Ceviche Udon" (R\$ 50,80) vem também com polvo, lula e camarão, além do peixe branco, opção mais completa. O Filadelfia Especial (R\$ 39,80) é recheado com salmão, nirá, kani, cream cheese. Me chamou atenção também o Masako (R\$ 24,90), sashimi de peixe branco, alho-poró e gengibre salteado no azeite e lemon pepper. Na ala das robatas, a lagosta (R\$ 119) foi a estrela da noite. Muito fresca e cozimento perfeito! A robata de bacalhau (R\$ 88) também estava muito boa com batatas ao azeite e ervas.

A carta de sakês oferece seis opções em doses e 13 em garrafas variando de R\$ 64,50 a R\$ 669,50. Com um total de 19 rótulos, nove são da categoria Honjozo e Futsushu, cinco Jundai e cinco nas categorias Gonjo, junmai e Junmai Daihinho. A carta de drinks oferece muitas opções com saque! E a carta de vinhos, que também não poderia faltar, conta com 10 opções de espumantes e champagnes, 10 vinhos brancos, três rosés, oito tintos e no tamanho de meia garrafa tem dois brancos e dois tintos. Bons preços abaixo de R\$ 100!



FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Hot Filadelfia

Onde
Udon
 Chef Marcelo San
 Especialidade: cozinha japonesa fusion
 Endereço: Av. Luiz Paulo Franco, 421 - Belvedere
 Telefones: 31 3324-0052 / DELIVERY 31 3291-5050

Detalhes

Horários: todos os dias, das 18h à 0h. Delivery: segunda a sexta, das 18h às 23h | sábados, domingos e feriados, das 12h às 23h. Capacidade: 60 pessoas

Estacionamento com manobrista: R\$ 10
 Inaugurado em novembro/2016
 Taxa de rolha R\$ 40
 Carta de vinhos: 35 rótulos
 Carta de sakês: 19 rótulos



Ceviche Clássico com Amarillo



Atum marinado com figo fresco

Naweb
 udonrestaurante.com.br
 facebook.com/UdonBelvedere
 Instagram: @udonbh

CHICAGO EM BH

Belo Horizonte acaba de ganhar um restaurante bem americano. O Chicago American and Italian Food teve o cardápio assinado pelo chef Kiki Ferrari, que usou nas receitas seus famosos molhos e temperos Chef N'Boss na criação de pratos da gastronomia norte americana. O Wings & Polenta (R\$ 39,90) é composto por asinhas de frango empanadas envoltas de Contry Buffalo Sauce, já o Ribs & Rings (R\$ 44,90) vem com costelinha de porco temperada com Churrascador. A Pizzadilla (R\$ 37,90) é bem recheada, com uma dupla camada de massa de pizza em crosta de Nachos. O molho do Mignon Francesco (R\$ 55,90) também é especial e vem com tortillas de pizza para não deixar para atrás nenhuma gota! O melhor mesmo é juntar uma turma e reservar o rodízio de petiscos a R\$ 42,90 por pessoa para experimentar à vontade tudo isso! E ainda tem Cinnamon Breadsticks (R\$ 12,90) – churros de massa de pizza com doce de leite. Dica boa para confraternizações de fim de ano! Av. Assis Chateaubriand, 351 – Floresta. Faça sua reserva: (31) 2514-7733.

ENCOMENDAS DE BOLO PARA FESTAS DE FIM DE ANO

A Cupcake me, além do cardápio fixo, preparou 6 opções de chocotones e 2 naked cakes para o Natal. Os chocotones (R\$ 65 - 900g) podem vir também acompanhados de cestinha com palha (R\$72), sendo assim uma ótima opção para presentear! Os sabores são Twix, Oistache, Oreo, Zabaione, Amarena e Chokito. Mais detalhes no cupcakeme.com.br. Encomendas: terezalima@cupcakeme.com.br / (31) 98711-6415. Instagram: @terezalima_cupcakeme. A Fernada Lafeté também já é bem conhecida pelo levíssimo Red Velvet, o intenso Fudge e o fofo e úmido bolo de Amêndoas. São 4 tamanhos variando de R\$ 29 (mini) a R\$ 390 (50 pessoas). Sai a R\$ 140 no tamanho 15 x 10cm para 15 pessoas. Encomendas: (31) 98606-1414, @fernandalafeta. A DeLu Cozinha Catering faz um naked de chocolate branco e frutas vermelhas lindo e delicioso! O menor fica em R\$ 110 para 10 pessoas e o maior R\$ 280 para 30 pessoas. Tem mais dez opções de recheios, dentre elas pistache e doce de leite com nozes. A decoração pode ser com flores, bala delicia, canudinho, churros ou frutas Encomendas: (31) 98850-9833. Instagram: @delucocozinha.



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa! Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio. São mais de 30 opções de pizzas. Lourdes: 3291-7466 Pampulha: 3141-7708 Vila da Serra: 3542-6092 WWW.MEIAOITO.COM.BR