



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Parrilla Gourmet no Tche

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

O Tche Parrilla é um restaurante especializado em cortes uruguaios de carnes Angus, raça de boi destinada a produção de qualidade superior. Difícil é escolher ente o Bife de Chorizo (R\$ 67), Ancho (R\$ 69), Vacio (R\$ 59), Lomo (R\$ 62) e a Ripa de Costela (R\$ 52), acompanhados de farofa na manteiga, molho chimichurri e salsa criolla, como é chamado o vinagrete no Uruguai. Na dúvida, a melhor opção é a "Tabua degustação Angus", servida na chapa quente três desses cortes para apreciar por R\$ 186 acompanhados de batata frita, que dá até para quatro pessoas.

As carnes são preferência nacional, mas tem sempre alguém que opta por algo mais leve. Nesse caso, o cardápio oferece risotos de R\$ 38 a R\$ 49 como o de cogumelos e o de polvo e camarão. Pensando também nessa pegada mais leve, o chef Pedro Perez criou o menu Parrilla Gourmet com ótimo preço. Trata-se de um menu com entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 59, que varia periodicamente e sem perder o foco da cultura uruguia da casa. No lançamento experimentamos de entrada o polvo grelhado com batata, pimenta de cheiro e vinagrete de Harissa e a polenta cremosa com ovo poché e linguíça campeira. Dentre as opções de prato principal tivemos o salmão parrilleiro com arroz 7 grãos, salada de funcho e consummé de camarão; o cupim glaceado com risoto de trigo, ervilha e shitake salpicado de críspis de alho poró e azeite de salsinha; e o stinco de cordeiro com creme azedo e risoto de beterraba. O salmão é uma opção comum, mas esse tem o diferencial de ter sido feito na brasa. E o risoto de beterraba surpreende, já que é um legume de sabor forte, mas que ficou suave no prato. As opções de sobremesas foram: torta de maçã crocante com sorvete de baunilha e sagú da nonna com creme de baunilha, típica do Sul e quase sem doce, do jeito que eu gosto.

A carta de vinhos é focada nos vinhos sul americanos com chilenos, argentinos e nacionais variando de R\$ 59 a R\$ 378. Destaque para os vinhos da Bodega Filgueira, vinícola uruguia de comprada em 2010 pelo mineiro Leonardo Necchini. Toda a linha Filgueira está disponível na carta com variedades de cepas: Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay e Sauvignon Gris.

A noite ainda foi animada com o show de tango do cantor Marx Marreiro, que se apresenta no Tche todas as sextas-feiras. Nas quartas-feiras, a atração é a rolha free e a rodada dupla de chope Stella Artois com promoção de petiscos. No almoço executivo de quintas e sextas, das 12h às 15h, você escolhe entre bife Angus (R\$ 29), tilápia (R\$ 29) ou frango (R\$ 26) e ganha o rodízio de acompanhamentos: mix de folhas, chips de batata, polenta palito, batata roquefort, farofa de ovos, arroz birô, massa com molho e legumes braseados. Se quiser ficar só nos acompanhamentos, sem carnes o preço é R\$ 23.

Quem quiser aproveitar esses pratos do menu Parrilla Gourmet tem que correr, pois no mês que vem já terá mais novidade!



Detalhes

Chef: Pedro Perez
Especialidade: Carnes nobres
Horários: quarta das 18h à 0h; quinta e sexta das 12h às 15h e das 18h à 0h; sábado das 12h às 17h e das 19h à 0h; domingo das 12h às 17h.
Capacidade: 92 pessoas
Inaugurado em: novembro/2014
Rolha: free quarta-feira, R\$35 nos demais dias
Carta de vinhos: 35 rótulos



Onde

Endereço: Rua Oriente, 246 - Serra
 Telefone: (31) 3889-7005



Na web

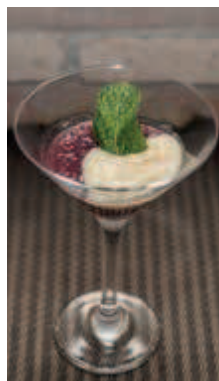
tcheparrilla.com.br
 facebook.com/tcheparrilla
 Instagram: @tcheparrilla



Polenta cremosa com ovo poché e linguíça campeira



Cupim glaceado com risoto de trigo, ervilha e shitake



Salmão parrilleiro com arroz 7 grãos



Stinco de cordeiro com creme azedo e risoto de beterraba

Sagú da nonna com creme de baunilha

MEAT&CO

A raça Angus é considerada uma das melhores carnes do mundo e se diferencia das outras raças tradicionais por reunir um grande número de características positivas, como a carne marmorizada, altamente macia, saborosa e succulenta. Na boutique de carnes Meat&Co você encontra Angus, Black Angus, Cordeiro Dorper, Duroc Red Pork e 12 variações de hambúrgueres certificados além de sais, molhos, azeites, conservas, temperos, vinhos, cervejas artesanais, seleção de frios e queijos importados até kits de facas, tábuas e espetos para churrasco. Interessados em gastronomia sabem que a matéria prima faz toda a diferença na qualidade de um prato! Rua Jornalista Djalma Andrade 44, Belvedere. (31) 2511-1144. meatcobh.com.br.

SUNSET NO TOPO DO MUNDO

Que tal apreciar o pôr do sol na vista mais bela da grande BH com ótimos drinks e petiscos? Essa é a novidade do fim do dia aos sábados no Topo do Mundo, das 17h às 20h. Os meus queridinhos são a

Margarita (R\$ 16) e o Aperol Spritz (R\$ 15)! O coquetel Topo do Mundo (R\$ 16) já é para quem curte um paladar mais adocicado pois leva licor amarula, laranja, abacaxi e leite condensado. O preço especial se estende para mais drinks como o Mojito a R\$ 15, o clericot a R\$ 16 a as caipivodkas a R\$ 13. Para acompanhar, rodadas free de brusquetas e ceviches preparados pelo chef André Rotondo. Estrada da Serra, 10, Piedade do Paraopeba, Serra da Moeda, Brumadinho. (31) 98771-2884 | 3757-5545. topodomundo.com.

PATUSCADA LANÇA NOVO PRATO DA BOA LEMBRANÇA

Desde 2007 o Patuscada participa da associação dos restaurantes da boa lembrança. O chef Clovis Viana preparou para 2017 um brasato de costela com mandioca na manteiga de garrafa. Essa já é a 11ª receita que o Patuscada oferece junto com a cerâmica exclusiva que você leva para casa depois de comer o prato por R\$ 88. Av. Bernardo Monteiro, 1548 - Funcionários. (31) 3213-9296. patuscada.com.br

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla porteña
 o autêntico sabor da carne
 BH Shopping - Loja NL 47 - 31 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Perna de Porco e Bacalhau. Preço individual. Não inclui bebida.