

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 @degustatividade

Dia dos Namorados

O Dia dos Namorados é data mais concorrida do ano para reservas. Muitos restaurantes românticos vão abrir na segunda-feira, dia 12 de junho, com cardápio especialmente elaborado para a comemoração dos pombinhos. Reservas já podem ser realizadas, então, não perca tempo!

GLOUTON

O chef Leonardo Paixão vai servir um menu especial competicos, entrada, primeiro prato, segundo prato e sobremesa por R\$189 por pessoa. Petiscos: tartine de tomatinhos com creme de queijo e basilico; cannelloni de porco com espicias; mandioca brava em mil folhas com maionese de malagueta; chips de beterraba com queijo de cabra e ervas. Entradas: ovo perfeito com creme castanha de caju, paio em pôs e sagu ou lagostim em papillote crocante com chutney de pimentão. Primeiro prato: barriga de porco assada com fricassé de lentilhas ou camarão VG com ravioli de abóbora e molho curry. Segundo prato: rabada em cubo de ragu com nhoque frito e molho de estragão ou bacalhau ao forno com creme de alho porró e pêra assada. Sobremesas: rabanada grelhada na manteiga com creme de baunilha e sorbet de framboesa ou torta de chocolate com calda quente de caramelo salgado. Reservas: (31) 3292-4237, em dois turnos, 19h e 21h30, mediante depósito de segurança, não reembolsável, no valor de R\$94,50 por pessoa. R. Bárbara Heliópolis, 59 – Lourdes.

TRINDADE

O chef Frederico Trindade elaborou um menu com couvert, entrada, prato principal e sobremesa por R\$165 por pessoa. As opções são: brioches da Madre Pães Artesanais, manteiga do Luciano da Serra da Canastra e Azeite Oliq; gyoza de frango caipira, camarão grelhado e tucupi, torneador com minilegumes orgânicos e molho de café e l'orange; e "pavê e pra cume" de sobremesa. As reservas poderão ser feitas em dois turnos, 20h ou 22h. Reservas: (31) 2512-4479. R. Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes.

CAMPAGNE

O chef Rafael Tocchetto vai preparar um menu de 4 tempos por R\$ 170 por pessoa com vichyssoise de milho verde trufada ou sopa de cebola; salmão defumado com picolés de maçã verde e maionese de pimenta Cambuci ou petit plat de charcuterie (pequena tábua de charcuterie); maçã de peito magra com gnocchi de mandioca com queijo minas ou sarda grelhada com purê de batata doce defumado e pesto ácido de manjericão; torta de maçã da Dona Rosa ou semifredo de paçoquinha. Reservas: (31) 3547-7273 / 99970-1136 mediante depósito (não reembolsável) de segurança de R\$ 100 por pessoa. Funcionamento: 19h30 às 23h30. Estr. Fazenda do Engenho, 1.163 – Macacos.



TCHÉ PARRILLA

Nada mais romântico que fondue à luz de velas e música ao vivo. O Tchê vai oferecer, nas noites de domingo, dia 11, e segunda, dia 12, um festival de fondue com duas opções: "Seqüência Tradicional" e "Seqüência de Carnes Nobres", acompanhadas de uma garrafa de vinho tinto. A Seqüência Tradicional vem com queijo, carne e doce por R\$ 290 o casal. A fondue de queijo, preparada com Gruyere e Emmental a companhia pães caseiros, medallão de batata, polenta, minilinguica calabresa, tomate cereja e goiabada cascão. A de carne com filé bovino e frango vem na chapa de pedra sabão acompanhadas dos molhos gorgonzola, aïoli, provençal, pimenta biquinho, tapenade de azeitona preta e barbecue. Para o doce, escolha entre fondue de doce de leite ou de chocolate, acompanhadas de frutas e minichurros. A sensação é a Seqüência de Carnes Nobres (picanha, cordeiro e chorizo) na pedra de sal rosa do Himalaia por R\$360 o casal. Quem reservar o turno de 18h às 21h ganha um voucher de 30% de desconto na rede de motéis BH. Reservas antecipadas mediante depósito de 50% do valor pelo (31) 3889-7005 ou no Sympla. R. Oriente, 246 – Serra.

68 PIZZARIA

Os pacotes da 68 Pizzaria para o Dia dos Namorados incluem entrada, prato principal e sobremesa para o casal por R\$180. Se a escolha do prato principal for por uma pizza para dividir, o preço cai para R\$150. Quem quiser harmonizar com um Chandon Rosé, ganha de brinde uma caixinha de som speaker a prova d'água com conectividade via bluetooth, válido para reservas nos dias 10, 11 e 12, enquanto durar o estoque. O pacote com uma garrafa de Chandon sai a R\$ 260 (escolha de pizza) ou R\$ 290 (opção de prato principal) para o casal. Entradas: salada de rosíbore com cogumelos silvestres e crostino caprese. Pratos principais: filé ao molho de pimentas verdes, servido com batatas coradas e mini-salada de rúcula e tomatinhos ou salmão grelhado, molho de mel e mousse de batata. Caso o casal escolha uma pizza, a chef Cláudia Ferrari sugere a La Premiata: molho de tomate, mozzarella, queijo brie, champignon trifolati e parmesão. Desobremesa, minipetit gateau ou pavlova com morangos macerados. Reservas: (31) 3291-7466. R. Felipe dos Santos, 68 – Lourdes.

XAPURI

O chef Flávio Trombino vai oferecer, a partir das 19h, um menu por R\$ 145 o casal, à luz de velas, com música voz e violão ao vivo. As opções de entrada são: almôndegas de queijo ao molho de ragu de linguiça ou canapé mineiro de angu com ragu de frango com caviar de quiabo e ragu de rabada com tainha. Pratos principais: Massa Piacentina recheada com tutu de feijão com ragu de pato com ora-pro-nóbis ou jarrete suíno confitado, servido com cama de angu tainha. Sobremesas: fogo e paixão com duas texturas de goiaba e duas texturas de queijo ou bruzaca, uma compota de casca de limão recheada com doce de leite polvilhado com pô de café. Não terá reservas. São 400 lugares por ordem de chegada. Rua Mandacarú, 260 – Pampulha.

L'ENTRECOTE DE PARIS

No L'Entrecôte de Paris, opacote de R\$215 para o casal engloba duas taças de espumante e o menu com Les Petit Fromages (seleção de queijos), duas saladas, dois entrecôtes com fritas e La Surprise, bola de chocolate belga, recheada com sorvete de baunilha e morangos, servida com uma ganache quente que derrete a esfera descobrindo o sorvete. O mimo da noite será um cadeado para colocar na varanda do restaurante, como os da Pont des Arts, e uma foto polaroid! Reservas: (31) 3327-4959. R. Marília de Dirceu, 189 – Lourdes.

QUINTO DO OURO

No Hotel Ouro Minas, a experiência é completa. Além do jantar com espumante à vontade e pianista ao vivo, as suítes do hotel estarão decoradas especialmente para a ocasião. O jantar fica em R\$ 360 para casal e, optando pela hospedagem em apartamento standard com café da manhã, o pacote sai a R\$690. Os casais que optarem pelo pacote podem aproveitar o cardápio preparado pelo chef Hélio Santos com couvert, entradas, pratos principais e sobremesas acompanhados do espumante Duet Brut, da Espanha. Destacam-se os pratos principais: filé de namorado com vinagrete de aipo, pupunha e maçã verde, servido com mousseline de petit pois e crocante de castanha do Pará; bombom de filé ao rossini servido com batata ao murro e manteiga de sálvia; jarret de cordeiro com legumes tostados e poale de shiitake trufado e gnocchi de mandioquinha ao bisque de camarão. Reservas: 0800-031-4000 / reserva@ourominas.com.br. Av. Cristiano Machado, 4.001 – Ipiranga.

A FAVORITA

O chef Caetano Sobrinho elaborou um menu especial por R\$159 por pessoa para o dia com cinco opções de prato principal e três opções de entrada e sobremesas. Entradas: tartare de atum fresco com purê de abacate e chips de batata doce; creme de abóbora ao curry de madras com camarões frescos; salteado de shiitake e alho porró na fon dutta de grana padano trufada com pagrata crocante. Principais: lasagne artesanal com vegetais grelhados e queijo de cabra; arroz de bacalhau; badejo grelhado ao perfume de ervas com spaghetti de pupunha ao mascarpone e limão siciliano; medalhas de filet mignon grelhadas com sorrentino de alcachofras e brie ao tartufo na fonduta de grana padano; coleteadas de cordeiro empanadas ao perfume de ervas com risotto de tomates italianos e basilico. Sobremesas: cornetto crocante de mascarpone com frutas vermelhas e sorvete de baunilha; torta mi-cuit de chocolate belga; flan com dulce de leche argentino. Reservas: (31) 3275-2352. R. Santa Catarina, 1.235 – Lourdes.

OLGA NUR

O menu do Olga Nur com entrada principal e sobremesa, especialmente para dia 12, fica em R\$ 159. Entradas: carpaccio de pupunha com lascas de bacalhau epsto de azeita na azapa ou cravese moma com farofa de Parma epsto de ervas ou creme de cogumelos com crisp de alho poró e toque de trufas brancas. Principais: ravioloni de abóbora e queijo canastrá e salsa de cogumelos frescos ou peixe branco grelhado com vegetais na manteiga de gengibre e tangerina ou filé ao molho de pimentas e batata baby recheada com chantily de queijo gorgonzola. Sobremesas: banana flambeda na calda de laranja com merengue e sorvete de baunilha ou outras texturas de chocolate com calda quente de frutas vermelhas. Reservas em dois turnos: das 19h às 21h45 e das 22h até o último cliente. Reservas: (31) 3566-1851 R. Curitiba, 2.202 – Lourdes.

**PRO MO CAO 50%
DE DESCONTO
NO SEGUNDO PRATO**

**parrilla
porteña
o autêntico sabor da carne**

BH Shopping - Loja NL 47 - tel. 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 zerado, com 50% de desconto. Excluído Carne de Cordeiro, Prime Rib e Bacalhau. Prato individual. Fita interamente Australiana.