GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Brasa Bier

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Parrilla, defumação, fogo de chão, churrasco em todos os sentidos da América do Norte à América do Sul: essa é a proposta do restaurante comandado pelo expert no assunto, chef Kiki Ferrari, desde março deste ano. Acompanho seu trabalho de sucesso desde os molhos Chef n' Boss até o cardápio de culinária rústica escandinava do Svärten Mugg assinado por ele. Kiki Ferrari projetou e construiu uma estrutura em ferro capaz de preparar churrasco para até 1.000 pessoas em conjunto com Ricardo Garcia, sócio do Brasa Bier, que deu o nome de "traquitana" a essa invenção. Nela, é possível preparar as carnes com quatro técnicas diferentes: parrilla, fogo de chão, rolete e infernilho. O infernilho funciona como um forno e assa a carne com o calor que vem das brasas no chão e da parrilla localizada logo acima. Já o Pit Smoker é um assador e defumador de quase 6 m de comprimento, que utiliza como fonte de combustão a lenha de laranjeira e outras lenhas cítricas. O contato direto com a fumaça transmite mais camadas de sabor às carnes assadas lentamente, variando de 4 a 14 horas, dependendo do corte.

Os cortes especiais preparados na parrilla são da raça Angus, de origem escocesa e extrema maciez. Experimentei da fraldinha (600g a R$ 64), assado de tira (700g a R$ 69), short rib (500g a R$ 55) e a novidade que será incluída em breve no cardápio: o Tomahawk. Conhecido como a carne dos "Flintstones", é o corte do contra file da parte da bisteca igual ao Prime Rib, porém com um osso enorme acoplado. A costelinha de porco defumada por 6 horas no Pit Smoker ao molho barbecue foi a melhor pedida da noite. Sai a R$ 58 para duas pessoas e pode vir acompanhada de Cole Slaw – salada de repolho branco, roxo, maçã verde ao molho rancheiro ou Caponata Barbacoa – cebola, pimentão e tomate assados confitados com abacaxi caramelizado e molho barbecue. Traços da gastronomia caipira de Minas aparecem no cardápio, como o baião mineiro (R$ 39) feito com queijo canastra defumado no Pit Smoker e as iscas de frango (R$ 38) ou bacalhau (R$ 49) empanados em massa de polenta frita.

A casa oferece oito bicos de chopes artesanais variáveis, incluindo o Brasa Bier Pilsen a R$ 8,50, desenvolvido pela Brucke. Há também cerveja nacional em garrafas de 600mL (Heineken e Original a R$ 12) e importadas, como a Duvel (R$ 39) e a Deus (R$ 290).

Ideal para degustadores e amantes de vinhos, a Wine Station armazena 16 rótulos que podem ser apreciados em taça (125mL), meia taça (75mL) ou mesmo só uma prova de 25mL com valores variando de R$ 13 a R$ 60. O aparelho libera gás argônio – inerte, sem cor, cheiro ou gosto – que não altera propriedades da bebida, de forma a conservar o vinho aberto. Com a máquina, o próprio cliente pode escolher o vinho que mais o agrada e debitar o valor da taça no cartão do Clube do Vinho, recarregável em créditos. A carta completa tem 58 vinhos com preço a partir de R$ 75. Nas terças e quartas a rolha é free e, nos demais dias, R$ 40.

Detalhes

Chef Kiki Ferrari
Especialidade: carnes
Horários: segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 18h à 0h30; sexta, das 11h30 à 1h; sábado, das 12h à 1h e domingo, das 12h às 17h
Capacidade: 160 lugares
Estacionamento gratuito para cerca de 70 veículos
Inaugurado em março de 2017
Rolha Free nas terças e quartas e R$ 40 nos demais dias
Carta de vinhos: 58 rótulos

Na web
brasabier.com.br
facebook.com/brasabier
Instagram: @brasabier

Onde
Endereço: Rod. Januário Carneiro, 9.339 - Vila da Serra
Telefone: (31) 4136-0544

NOSTRA ITÁLIA NO QUINTAL DO CHALÉ

O Quintal do Chalé recebe, no próximo sábado, dia 21, das 12h às 22h, um festival de carpaccio, massas e vinhos. Um evento dedicado à cultura italiana com boa música e gastronomia seleta! O Vecchio Sogno participará com três pratos: gnocchi de batata com ragu de porquinho e ovo perfeito; ravióli de black Angus ao seu molho e redução cítrica e linguicinha de vitela semidefumada ao molho de mostarda. Participam também Osteria Matiazzi, Nonna Carmela e Olegario Pizzaria, além da sobremesa a cargo da Alessa Gelato. Ainda serão oferecidos 10 tipos de sugestões de preparo do carpaccio San Gennaro. Os pratos do festival variam de R$ 15 a R$ 40 e os ingressos custam R$ 5 via sympla.com/nostraitalia. Av. Mário Werneck, 530 – Buritis (atrás do Chalezinho).

OKTOBERFEST NOVA LIMA

No próximo sábado, dia 21, das 11h às 20h, será realizada no bairro Vale do Sereno, o 1° Oktoberfest Nova Lima. A festa terá bares e restaurantes com pratos da culinária germânica, concursos de chopp no metro, danças típicas e brincadeiras, decoração temática com as cores da Alemanha e da Oktoberfest, as melhores cervejarias artesanais mineiras (com dezenas de tipos e rótulos de chopes) e também opções da cervejaria Eisenbahn, espaço kids com cama elástica, pintura facial e brinquedos infláveis e ainda muita estrutura de mesas e cadeiras para todos curtirem os melhores pratos e cervejas da festa. Entrada é gratuita mediante retirada dos ingressos no sympla.com/oktoberfest, mas também é preciso levar um quilo de alimento não perecível. Av. Dimas Henrique de Freitas, n° 17 – Vale do Sereno.

UAINE NIGHT NO PONTEIO

O Projeto Aproxima, em parceria com o Ponteio Lar Shopping, vai realizar, em grande estilo, mais uma edição do Uaine Night, nos dias 20 e 21, das 18h à 0h, no espaço Sua Sala com as principais importadoras de vinhos da cidade e rótulos dos principais países produtores (em taça ou garrafa). Restaurantes, chefs, bares e produtores vão preparar pratos especiais para harmonizar bem com os vinhos disponíveis: Dona Lucinha, Classe A, O Sentido do Gosto, Chef Gabriel Trillo, Chef Ricardo Hamdan, Chef Beto Haddad, Queijos do Serro e Queijo Canastra da Marisa. Doces finos Buffer Cassia Franco. O clima do Uaine Night fica completo ao som do melhor jazz, com bandas e DJ se apresentando. Valor do convite: R$ 60 para cada dia (inclui uma taça especial para usar durante o evento e uma dose de vinho a sua escolha). sympla.com.br/uaine-night.

MAKE-A-WISH NO OUTBACK

No dia 25 de outubro, acontece o Bloomin' Day 2017, onde o valor líquido da venda da famosa cebola gigante do Outback será doado para a Make-A-Wish® Brasil, organização que torna realidade os sonhos de crianças e adolescentes brasileiros com doenças que põem suas vidas em risco. Quem quiser antecipar a ajuda poderá adquirir a cebola gigante pela internet para consumir no dia da ação. Para isso, é preciso acessar o site bloomindayoutback.todocartoes.com.br até o dia 25 e fazer o pedido.