

COMER & BEBER

BELO HORIZONTE

2019/2020

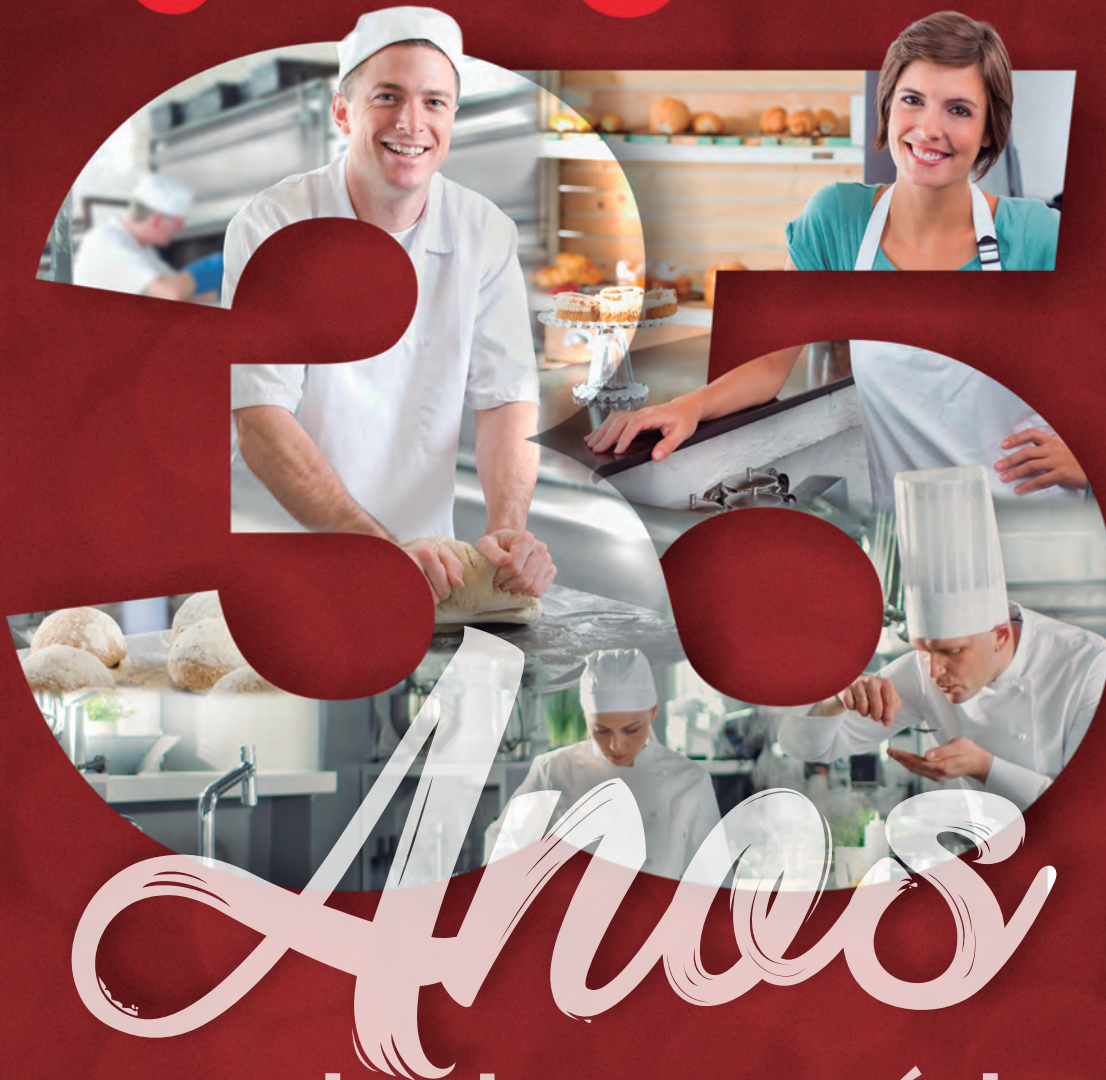
18 campeões

Conheça os melhores
restaurantes,
bares e endereços
de comidinhas



PARTE INTEGRANTE DE VEJA ANO 52 - Nº 39
NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE

Nova Safra[®]



Amor parceira do seu negócio

São mais de 6 mil itens específicos para atender padarias, restaurantes, bares, pizzarias, sorveterias e todo o mercado *Food Service*. Venha ser nosso cliente e descubra porque milhares de pequenas, médias e grandes empresas escolheram a Nova Safra como parceira, eleita entre as 3 melhores distribuidoras para o setor supermercadista de Minas Gerais.



Pavilhões A e V
CEASA - Contagem/MG



novasafra.com.br
Loja Virtual



(31) 3394.1500
Televendas



Conheça nossos Cursos: Panificação, Confeitaria, Sorveteria e Culinária

CARTA AO LEITOR

A 21ª edição deste especial dedicado à cena gastronômica de Belo Horizonte faz parte de um projeto que abrange as principais capitais do país e existe há mais de duas décadas. Desde os primórdios até hoje, o nosso foco é o mesmo: oferecer ao leitor um roteiro certo com os melhores restaurantes, bares e endereços de comidinhas de cada cidade onde atuamos. Mas é fácil perceber que os resultados dessa curadoria jornalística vão além. Cada edição carrega um recorte saboroso da cultura local, evidenciando os ingredientes, as receitas e as histórias de gente que dedica a vida a cozinhar para os outros. Além disso, valorizam-se os profissionais de um setor que é importantíssimo para a economia das cidades, o de alimentação e bebidas. Nas páginas a seguir, você confere os dezoito premiados neste ano. A lista vai do tradicional Xapuri a endereços que abriram as portas recentemente e já conquistaram o júri e o público, como o Chico Dendê, eleito o bar revelação, e o Copa Cozinha, apontado como a melhor novidade entre as comidinhas. No site, o roteiro é ainda maior e contempla 200 endereços, organizados por especialidade. Esperamos que, a partir dessa curadoria, você possa se juntar a pessoas queridas e aproveitar o que há de melhor na capital mineira quando o assunto é comer e beber bem.

Mônica Santos



A FOTO DA CAPA
Eleito chef do ano nesta edição, Leonardo Paixão brinca com ingredientes bem brasileiros para construir pratos saborosos e refinados. Do cerrado mineiro, ele escolheu o pequi, que vai na farofa, um dos acompanhamentos do timo de vitelo grelhado. Purê de casca de laranja e pickles de cebola-roxa completam a receita, que figura no menu do Glouton.

PAGAMOS AS NOSSAS CONTAS

A redação paga todas as suas despesas na produção das revistas e na avaliação dos estabelecimentos, não aceita nenhum tipo de cortesia e não cobra taxa alguma dos endereços indicados na edição impressa ou no site — apenas critérios editoriais são usados na seleção dos lugares. Pessoas ou empresas que comercializam placas ou qualquer outro tipo de prêmio utilizando o nome VEJA COMER & BEBER podem ser denunciadas pelo e-mail vejabrasil@abril.com.br

ÍNDICE

Os campeões.....	6
Comidinhas	
O melhor café.....	8
A melhor doceria.....	10
O melhor hambúrguer.....	12
A melhor padaria.....	13
A novidade do ano.....	15
Bares	
O melhor boteco.....	16
A melhor carta de cervejas.....	17
A melhor carta de drinques.....	18
O melhor gastrobar.....	20
Bar revelação.....	21
Restaurantes	
O chef do ano.....	22
O melhor restaurante da cidade.....	24
O melhor brasileiro/regional.....	26
A melhor carne.....	27
O melhor italiano.....	28
O melhor oriental.....	30
A melhor pizzaria.....	31
A melhor refeição saudável.....	32
Jurados.....	4
O voto do leitor.....	33

<https://abr.ai/comer-beber-bh-2019>

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTA EDIÇÃO

Faixas de preço por pessoa

Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço

\$ até R\$ 60,00

\$\$ de R\$ 61,00 a R\$ 100,00

\$\$\$ de R\$ 101,00 a R\$ 150,00

\$\$\$\$ acima de R\$ 150,00

O código DDD de Belo Horizonte é 31.

Os preços e demais informações foram apurados entre os meses de junho e agosto de 2019

Comidinhas



Ana Sandim

Jornalista, cozinheira e autora do blog *Ingrediente da Vez*



Cris Guerra

Escritora e palestrante



Edson Puiati

Coordenador de gastronomia do Centro Universitário UNA



Fabiana Arreguy

Jornalista e beer sommelière



Flávia Ivo

Publicitária, jornalista e consultora de imagem



Hans Eberhard Aichinger

Gerente de gastronomia do Senac Minas



Priscila Abreu

Jornalista, crítica gastronômica e autora do @agentefoi



Renato Quintino

Chefe e professor de gastronomia

Bares



Amanda Almeida

Publicitária, autora do @proximaparadatrip



Daniel (Nenel) Neto

Jornalista, autor do @baixagastronomia



Felipe Pedrosa

Jornalista cultural e criador do app Trem para Fazer



Laura Baraldi

Jornalista



Lino Ramos

Cozinheiro, produtor cultural, jornalista e membro da Frente da Gastronomia Mineira



Lorena Borges

Gerente comercial



Rafael Rocha

Repórter de cultura do jornal O Tempo



Renato Lobato

Professor do curso de gastronomia do Centro Universitário Estácio e do Senac Minas

Restaurantes



Bruno Marinho

Publicitário e editor-chefe da revista Diverso



Érika Gimenes

Jornalista e autora do blog Vem por Aqui



Giovanni Menezes

Médico e enólogo



Jackson Cabral

Coordenador do curso de gastronomia da Faculdade Promove



Juliana Grillo

Diretora da CASACOR Minas



Léa Araújo

Colunista do Jornal da Cidade e autora do Degustatividade



Lu Ferreira

Autora e apresentadora do Chata de Galocha



Sabrina Gomide

Professora e proprietária da Experimente Cozinha Food Lab

COMO FUNCIONOU A VOTAÇÃO

Para chegar aos vencedores dos dezoito prêmios desta edição, VEJA COMER & BEBER *Belo Horizonte* recrutou 24 moradores da cidade com diferentes perfis profissionais. Eles foram distribuídos em três grupos — o primeiro votou na seção de Comidinhas; o segundo, na de Bares; e o terceiro, na de Restaurantes. Os jurados escolheram, em ordem decrescente, os três melhores em cada uma das categorias definidas pela redação. Entre elas, o melhor café, a melhor carta de cervejas, o melhor endereço para uma refeição saudável e o chef do ano. De posse dos rankings dos jurados nas respectivas categorias, a redação atribuiu uma pontuação a cada posição (o primeiro colocado recebeu 5 pontos; o segundo, 2; e o terceiro, 1). A soma desses pontos determinou os três primeiros lugares, todos identificados na revista. Para eliminar os empates, foram adotadas três soluções. O critério inicial foi o número de menções na tabela do júri: ficou à frente o nome lembrado por mais gente. Permanecendo a indefinição, levou-se em conta a posição na tabela — ou seja, a quantidade de vezes em que o local esteve em primeiro, segundo ou terceiro lugar. Quando a questão continuou sem solução, a equipe de VEJA, apoiada em avaliações *in loco*, aplicou o voto de minerva.

OI, EU SOU A JACINTA. CERVEJARIA, RESTAURANTE E BAR DANÇANTE NA ZONA LESTE DE BH. VEM ME CONHECER!

- TERÇA A SEXTA 11H30 ÀS 14H30 E 18H À 1H
- SÁBADO 12H À 1H
- DOMINGO 12H ÀS 17H



CADA SEMANA VÁRIAS OPÇÕES DIFERENTES DE CHOPE ARTESANAL PRODUZIDOS LOCALMENTE, COMIDA SIMPLES E SABOROSA. ALMOÇO NO MEIO DE SEMANA, FINAIS DE SEMANA, HAPPY HOUR E UMA RÁDIO ESPECIALMENTE CRIADA PRA VOCÊ COM MUITA MÚSICA BOA.



📶 SIGA A RÁDIO JACINTA NO SPOTIFY 📷 QUERIDAJACINTA 📍 R. GRÃO PARÁ, 185 - STA. EFIGÊNIA / 97116-2900



Comidinhas

Bares

Restaurantes



	CAMPEÃO	2º LUGAR	3º LUGAR
CAFÉ	Mocca Coffee and Meals (pág. 8)	Café Magri	Oop Café
DOCERIA	Confeitaria Mole Antonelliana (pág. 10)	La Patisserie	Doces de Portugal
HAMBÚRGUER	Madero Steak House (pág. 12)	Duke'n'Duke	Bullguer
PADARIA	Casa Bonomi (pág. 13)	Du Pain	Bagueteria Francesa
A NOVIDADE DO ANO	Copa Cozinha (pág. 15)	Nico Sanduíches	Beni Kebab
BOTECO	Bar do Orlando (pág. 16)	Bar do Antônio – Pé de Cana	Bitaca Capetinga
CARTA DE CERVEJAS	Café Viena Bier (pág. 17)	Protótipo	Templo Cervejeiro Backer
CARTA DE DRINKUES	Bombshell (pág. 18)	Laicos	Nimbos Bar
GASTROBAR	Nicolau Bar da Esquina (pág. 20)	Cabernet Butiquim	Santo Boteco
BAR REVELAÇÃO	Chico Dedê (pág. 21)	Bolota's Bar	Herbário YVY
O CHEF DO ANO	Leonardo Paixão (Glouton) (pág. 22)	Ivo Faria (Vecchio Sogno)	Caetano Sobrinho (Caê Restaurante Bar)
O MELHOR DA CIDADE	Glouton (pág. 24)	Vecchio Sogno	Caê Restaurante Bar
BRASILEIRO/REGIONAL	Xapuri (pág. 26)	Alguidares	Paladino
CARNE	Osso – Mind the Bones (pág. 27)	La Macelleria	La Victoria
ITALIANO	Est! Est!! Est!!! (pág. 28)	Vecchio Sogno	D'Agostim Di Paratella
ORIENTAL	Udon (pág. 30)	Sushi Naka	Kanpai
PIZZARIA	Domenico Pizzeria Trattoria (pág. 31)	Barolio	Olegário
REFEIÇÃO SAUDÁVEL	Néctar da Serra (pág. 32)	Capim da Serra	Namah Bistrô

GERO

BELO HORIZONTE

RUA SÃO PAULO 2.320 BELO HORIZONTE MG BRASIL

T 55 31 3500 8900

  @fasano #fasano www.fasano.com.br

MasterCard
Black



Cold brew com leite (à esq.) e dois tipos de cappuccino: boa diversidade de bebidas

O MELHOR CAFÉ

Mocca Coffee and Meals

A marca bicampeã ampliou a oferta de grãos especiais e os métodos de extração

Quem ouve os moinhos a todo o vapor, sente o cheirinho do café que escorre pelo coador e observa a variedade de equipamentos sobre a bancada não imagina que a marca, atualmente com quatro unidades, surgiu com a despreziosa meta de apenas servir bons espressos em Nova Lima. A pesquisa por novos grãos, diferencial que alçou a casa à segunda vitória na categoria, é encabeçada pela fundadora da rede, a fonoaudióloga Adriana Martins Gomes, e pelo barista César Ricardo Costa em parceria com outras cafeterias da cidade. O trabalho no campo resulta em uma seleção de cafés renovada a cada

seis meses e que abarca cinco tipos do produto. O único com presença garantida é o Recanto, um bourbon-amarelo cultivado no município de Machado, ideal para ser filtrado no Hario V60 (R\$ 9,00) ou na prensa francesa (R\$ 8,00). Leigos no assunto não se sentem desamparados ao olhar a carta que lista sete métodos de extração, afinal, ela é bem didática: para uma bebida encorpada, com boa acidez e intensidade, por exemplo, é recomendado o filtro Kalita Wave (R\$ 10,00). O expresso (R\$ 6,00) que motivou o lançamento da marca segue bem cuidado e atualmente é preparado com um bourbon-amarelo prove-

niente da Serra da Mantiqueira. Para comer, há bolo do dia, que pode ser o de fubá com calda de goiabada (R\$ 8,00), e tortinha de frango com requeijão (R\$ 12,00), boas companhias também para o refrescante cold brew, que é extraído a frio, em uma infusão que dura até dezoito horas (R\$ 10,00 o tradicional e R\$ 12,00 a versão acrescida de leite ou de suco de laranja). *Alameda do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima, ☎ 3656-7404 (70 lugares). 8h/21h (fecha sáb. e dom.); Avenida Brasil, 741, Santa Efigênia, ☎ 3646-3571 (65 lugares). 8h/21h (fecha sáb. e dom.). Mais dois endereços. Aberto em 2016.*

CAFÉ > 2º lugar: Café Magri. Rua Alvarenga Peixoto, 595, Lourdes. Não tem telefone

> 3º lugar: Oop Café. Rua Fernandes Tourinho, 143, Funcionários, ☎ 3786-7888

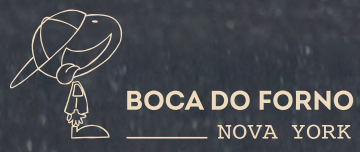
45 anos



TODO DIA É DIA

bocadoforno.com.br

Desde 1974, selecionamos ingredientes e combinamos o nosso maior saber com dedicação e amor para levar até vocês o melhor da cozinha artesanal. Os sabores da Boca do Forno estão em festa e você é parte importante dela.





A crostata de damasco

Fatias da clássica st. honoré

A torta de maçã

A MELHOR DOCERIA

Confeitaria Mole Antonelliana

Na ativa há mais de quarenta anos, esta antiga conhecida dos belo-horizontinos preserva suas receitas mais clássicas enquanto apresenta novidades açucaradas aos clientes

Esqueça aquele clichê contemporâneo da confeitaria decorada com tons pastel e estampas florais: inaugurada há mais de quatro décadas, a Mole Antonelliana tem decoração sóbria, com madeira escura e ladrilhos à moda antiga. À frente do negócio desde 2008, Liliana Tamaro e Lorena Cozac, mãe e filha, preservam receitas que se tornaram ícones da marca. Uma delas é o crocante canudinho de massa folhada recheado com chantili

(R\$ 10,00). Outra campeã de vendas, a torta st. honoré combina camadas de massa folhada, creme de chocolate e chantili e é coroada com bombinhas de baunilha (R\$ 16,50 a fatia ou R\$ 90,00 a inteira, com seis porções). Para renovarem o cardápio, as donas contam com a consultoria do chef italiano Fabrizio Fabbri — são criações dele a nova torta coberta por finas fatias de maçã (R\$ 14,00 o pedaço) e a crostata, uma massa amanteigada

preenchida com geleia de damasco ou de laranja (R\$ 12,00 a fatia). As trufas variadas (R\$ 9,00 a unidade), uma das especialidades de Lorena, seguem na vitrine e costumam fazer companhia ao expresso preparado com grãos de bourbon-vermelho provenientes do Sul de Minas (R\$ 6,00). Avenida João Pinheiro, 156, centro, ☎ 3224-1342 (22 lugares). 7h30/19h (sáb. 9h/15h; fecha dom. e feriados). Aberto em 1976.

DOCERIA > 2º lugar: La Patisserie. Avenida Bandeirantes, 1299, loja 27, Anchieta, ☎ 99227-8604
> 3º lugar: Doces de Portugal. Rua Antônio de Albuquerque, 862, Funcionários, ☎ 3344-5808



Além de restaurante...
O lugar ideal para o seu evento!



Casamento / 15 anos



Infantil



Corporativo

SOLICITE UM ORÇAMENTO:

(31)-3427-7329

AV. OTACÍLIO NEGRÃO DE LIMA, 7400

www.cafepaddock.com.br



A Solução para subir escadas

Escadas
retas e curvas



SP (11) 3168.6408/9137

outros estados: 0300 770 6408

R: Tabapuã, 826 - Itaim Bibi - SP

www.surimex.com.br

veja

COMER & BEBER

BELO HORIZONTE

Mais de 200 endereços
de bares, restaurantes
e comidinhas de BH
para você experimentar

Acesse: abr.ai/cb-bh2019



Aponte a câmera do seu celular para o código e confira tudo que a cidade tem de mais gostoso.



O MELHOR HAMBÚRGUER

Madero Steak House

Os discos de carne que fizeram a fama da rede vêm de uma cozinha central, que fica no Paraná, e são assados na grelha a gás

A bem-sucedida rede do paranaense Junior Durski teve início em 2005 em Curitiba e hoje está presente em todas as regiões do país, com um conglomerado que ultrapassa 200 estabelecimentos e agrega cinco marcas — só de Madero Steak House, há setenta endereços, dois deles na capital mineira. Boa parte do sucesso aqui se deve ao hambúrguer premiado nesta edição. Todos os meses, sua cozinha central, em Ponta Grossa (PR), produz mais de 2 milhões de discos de carne. Os que chegam a Belo Horizonte são grelhados no char broiler, uma grelha a gás, e empregados na montagem de sanduíches que levam, além do bifão de 180 gramas, cheddar, alface, tomate e maionese artesanal. A pedida vai à mesa ao lado de batata frita por R\$ 39,00 ou R\$ 48,00 na versão súper, com dois discos. Se acrescido de

bacon, o sanduíche sai por R\$ 45,00 e R\$ 54,00, respectivamente. Também dá para optar pelo hambúrguer feito com carne de cordeiro (R\$ 49,00 com os mesmos complementos e R\$ 55,00 com a adição de bacon) ou pela versão vegetariana, à base de quinoa, aveia e vegetais (R\$ 39,00 no combo com batata frita). Para abrir o apetite, a porção de coxinhas (R\$ 17,00, com dez unidades) vai bem ao lado do chope de 350 mililitros (R\$ 11,00 o Amstel e R\$ 12,00 o Heineken) em caneca congelada. Na capital mineira, o grupo tem ainda duas unidades da versão Container, mais informal e focada em combos, e o recém-inaugurado Jeronimo, dedicado ao smash burger. *Shopping Cidade*, ☎ 2535-5519 (156 lugares). 11h45/22h30 (sex. e sáb. até 23h; dom. e feriados até 22h). Mais dois endereços. Aberto em 2017.

HAMBÚRGUER > 2º lugar: Duke'n'Duke. Rua Alagoas, 1470, Savassi, ☎ 3264-9857.

Mais três endereços. > 3º lugar: **Bullguer.** Rua dos Guajajaras, 847, centro, ☎ 3204-8095

Com bacon na versão súper, que empilha dois discos de carne: R\$ 54,00, ao lado de batata frita



A MELHOR PADARIA

Casa Bonomi

As fornadas resultam nos mais diferentes pães — cascudos, macios ou de massa folhada —, feitos sob o olhar sempre atento da proprietária, a dedicada padeira Paula Bonomi

Há cerca de duas décadas, a produção artesanal de pães ainda não tinha virado a febre que é atualmente. Mas Paula Bonomi decidiu investir na ideia e, inspirada em referências internacionais, abriu esta padaria, instalada em um charmoso casarão de 1902. Ex-bailarina do Grupo Corpo, proprietária do estabelecimento e padeira, Paula segue pondo a mão na massa — às vezes, a partir das 4 da manhã — e, com a mesma disciplina que dedicou à carreira nos palcos, ela pesquisa, testa e desenvolve receitas para o cardápio. Tudo começou com o filão italiano (R\$ 31,00 o quilo) e a ciabatta (R\$ 45,00); hoje, a vitrine impressiona pela variedade. Os croissants (R\$ 8,50 a unidade), feitos com manteiga francesa, são queridinhos da clientela, assim como o pão de centeio, nozes e passas (R\$ 80,00 o quilo), este fermentado naturalmente. A cada dia da semana surge uma sugestão: quarta-feira tem o pão brasil, que demora 48 horas para ficar pronto e leva farinhas integral, branca e de centeio mais castanha-do-pará inteira (R\$ 70,00 o quilo). Quem quiser comer ali encontrará um apetitoso menu com alguns pratos, sanduíches e itens de café da manhã servidos o dia todo. O coddled egg, por exemplo, é um ovo poché no creme de leite com torrada de brioche (R\$ 22,00). Para acompanhar, vai bem o café coado (R\$ 8,00, com o grão da casa). Aos sábados, domingos e feriados, o programa fica ainda mais gostoso, já que dá para comer ao ar livre, acomodando-se nas mesas dispostas na praça que abriga a padaria. *Avenida Afonso Pena, 2600, Savassi*, ☎ 99206-2772 e 3261-8334 (32 lugares). 7h/21h (dom. 8h/20h; fecha seg.). Aberto em 1997.

PADARIA > 2º lugar: Du Pain. Mercado Central, ☎ 3267-9740. 8h/18h. Não tem telefone

> 3º lugar: Bagueteria Francesa. Avenida Santos Dumont, 201, centro, ☎ 3879-3822



Croissants, baguetes e outras variações: receitas campeãs

EXPERIMENTE Belo Horizonte

Um guia gastronômico que você não pode deixar de degustar em BH e região



PATRIMÔNIO CULTURAL
DE BELO HORIZONTE

Patrimônio Histórico e Cultural de BH, tombado em 1997, a Cantina do Lucas é repleta de teatro, cinema, música, literatura e muita cultura em sua rica biografia. Em seus encantos, além de grandes histórias, o zelo no atendimento e a consagrada gastronomia são marcantes e diferenciados. São mais de 57 anos preparando verdadeiras obras-primas com produtos de qualidade, massas e molhos artesanais... tudo feito na própria Casa. Encante-se!

31 3226-7153 • Av. Augusto de Lima, 233 - Lj18 - Ed. Maletta - Centro - BH
www.cantinadolucas.com.br @ f



Sabor da Fruta Sorvetes, desde 1995 servindo o melhor do sorvete em ambiente tranquilo e espaçoso para melhor degustação. A Casa conta com o carro chefe dos sorvetes no momento, "Sabor Óreo", e mais 40 sabores, (R\$29,90 o kilo - picolé R\$2,00). Há ainda dezesseis variações de creme de açaí, a famosa Barca de açaí com seis itens para você escolher e saborear (R\$24,00 - 500 ml).

31 3432-1106 • Rua Angola, 328 - São Paulo - BH
www.sabordafrutasorvetes.com.br



Eleita, por 5 anos consecutivos, o Melhor Restaurante Tradicional de Belo Horizonte, a Casa dos Contos é referência na gastronomia belo-horizontina há mais de 4 décadas. O Restaurante é destino certo dos amantes da boa gastronomia e, desde sempre, recebe turistas, autoridades, intelectuais, artistas e celebridades. Em sua ambientação, prevalece o bom gosto, o charme, a excelência e o forte clima cultural.

31 3261-5853 • Rua Rio Grande do Norte, 1.065 - Savassi - BH
www.restaurantecasadoscontos.com.br @ f



O Nonô, seu Raimundo, achou a fórmula ideal para uma das iguarias mais exóticas e deliciosas da vida de boteco: o Caldo de Mocotó. A receita leva: canela de boi, pimenta, histórias familiares, papo de boteco e ainda pode vir acompanhada de ovo de codorna que cozinha com o calor do caldo.

31 3212-7458 • Av. Amazonas nº 840, Centro, BH
www.nonooreidomocoto.com.br

A NOVIDADE DO ANO

Copa Cozinha

Dedicado a receitas reconfortantes e com pegada caseira, esse agradável café é uma das boas opções nascidas nos corredores do Mercado Novo

Em meio ao agito do centro e dos bares e lojas que trouxeram mais vida ao 2º andar do Mercado Novo, um dos espaços convida a desacelerar. Decorado com móveis e louças de estilo antiquinho, o Copa Cozinha é daqueles lugares para sentar-se sem pressa e pedir um café coado ou uma xícara de chá (R\$ 4,00 cada um) para acompanhar as quitandas. Para completar, é possível ter um dedinho de prosa com as três sócias, sempre presentes por ali — o negócio foi idealizado pelas irmãs Julia Queiroz e Cristina Gontijo, em parceria com a amiga Maíra Sette. No mesmo ambiente estão integrados salão e cozinha, com apenas uma mesa grande, mas os clientes também se acomodam pelos corredores emoldurados de cobogós que revestem a fachada do edifício, erguido na década de 60. Aos sábados e domingos, a especialidade é o café da manhã, servido até as 13h: é pos-

sível escolher entre a modalidade em que se pagam R\$ 40,00 para comer à vontade e as bandejas que reúnem alguns itens. Na segunda opção, a versão pequena inclui pão sovado com queijo, bolo, ovo quente e uma bebida quente ou fria (R\$ 20,00), e a média tem todos esses itens mais fruta e coalhada com geleia e granola (R\$ 30,00). Durante a tarde, é montado um carrinho repleto de guloseimas, como bolos (R\$ 10,00), tortas (R\$ 12,00) e uma das especialidades da casa, um tipo de crumble crocante servido com goiabada cascão ou doce de leite (R\$ 5,00). Às sextas-feiras, dia de produção, o estabelecimento também abre as portas e os clientes encontram quitutes recém-saídos do forno. *Avenida Olegário Maciel, 742, centro (Mercado Novo), ☎ (11) 94481-5600 (43 lugares). Sex. 14h/19h; sáb. 9h/18h; dom. 9h/16h. Aberto em 2018.*

NOVIDADE > 2º lugar: Nico Sanduíches. Rua Antônio de Albuquerque, 814, Funcionários. Não tem telefone > **3º lugar: Bení Kebab.** Avenida do Contorno, 6425, São Pedro. Não tem telefone



Café à moda antiga: bolos, biscoitos e outras delícias feitas na casa



Bolo_{na}Hora

Recordando bons momentos em família!

UNIDADE CAIÇARA
Rua Crisândalia, 331
(31) 3243-0696

UNIDADE PRADO
Rua Safira, 503
(31) 3654-0696

UNIDADE CIDADE NOVA
Rua Nelson Soares de Faria, 455
(31) 3166-3164

UNIDADE SAVASSI
Av. Brasil, 1582
(31) 3018-0085

 /bolonahorabh

 @bolonahora



O estabelecimento
centenário e Orlando
Silva: ele assumiu
o ponto em 1980



O MELHOR BOTECO

Bar do Orlando

O longevo endereço dá boas-vindas à clientela com mesinhas na calçada, petiscos fartos e cervejas geladas



Um século: é esse o tempo de vida deste simpático bar de esquina, que nasceu como Bar dos Pescadores e acabou batizado com o nome de Orlando Silva, 64 anos, à frente do negócio desde 1980. Premiado no ano de seu centenário, o endereço tem os predicados de um bom boteco: mesinhas espalhadas pela calçada garantem o clima informal, o serviço é simpático e a cerveja em garrafa está sempre gelada. Mais pedidas, Brahma, Skol (R\$ 9,00 cada uma) e Heineken (R\$ 12,00) dividem as atenções com rótulos da Backer, caso da pilsen (R\$ 14,00) e da pale ale (R\$ 18,00). O charme de outrora está impregnado no imóvel de fachada verde e rosa, tombado pelo patrimônio histórico, e na decoração do interior da casa, que mais parece uma mercearia de antigamente. Nas prateleiras, o espaço é preenchido com garrafas de cachaça (a dose de Salinas, Seleta ou Boazinha sai a R\$ 6,00) e objetos que remetem ao Atlético Mineiro, time do coração de Orlando. Sobre a ban-

cada, uma estufa acomoda petiscos queridos dos frequentadores assíduos, como a fatia generosa de torresmo de barriga, que pode vir à mesa em companhia de linguíça e batata inteira, cozida e frita, no chamado trio da roça (R\$ 3,00 o pequeno, com uma unidade de cada item). Também são mantidos ali salgados como coxinhas, quibes e empadas (R\$ 5,00 cada um). Da cozinha saem ainda porções, entre as quais a de fígado acebolado (R\$ 20,00). No boteco campeão, as noites de quinta-feira costumam ser especialmente animadas graças às apresentações de samba. *Rua Alvinópolis, 460, Santa Tereza, ☎ 98888-6806 (60 lugares). 15h/23h (sáb. e dom. 12h/22h30; fecha seg.). Aberto em 1919.*

BOTECO > 2º lugar: Bar do Antônio – Pé de Cana.

Rua Flórida, 15, Sion, ☎ 3221-2099; Rua Guaicuí, 615,

Luxemburgo, ☎ 3293-7267 > 3º lugar: Bitaca Capetinga.

Rua Francisco Deslandes, 529, Anchieta, ☎ 97118-3911

A MELHOR CARTA DE CERVEJAS

Café Viena Bier

O bar se mantém fiel ao sotaque germânico nas comidas, mas valoriza cada vez mais as bebidas nacionais

Basta observar as geladeiras abarrotadas de latas e garrafas para entender qual a vocação do lugar. A melhor carta de cervejas da cidade, segundo o júri, tem a assinatura de Wellerson Paulinelli, proprietário do negócio ao lado de sua mulher, Ingrid Chlad Paulinelli. O sommelier Guilherme Chlad Paulinelli, filho do casal, ajuda na curadoria, que soma 1.250 opções e contempla rótulos consagrados, como a russa Baltika Export (R\$ 49,90, 900 mililitros) e a linha completa da grife belga Delirium (R\$ 38,90 cada garrafa com 330 mililitros). A seleção, contudo, vem dando cada vez mais espa-

ço às sugestões brasileiras, caso da Falke Villa Rica (R\$ 29,90, 600 mililitros), uma dry stout mineira. Impressa em letras miúdas, a vasta carta pode ser difícil de decifrar, mas os garçons auxiliam na escolha e também indicam as novidades mais recentes. Há ainda uma oferta rotativa engatada nas nove torneiras de chope — o pilsen de marca própria (R\$ 7,90, 300 mililitros) tem presença garantida. Entre um gole e outro, os clientes provam pratos e petiscos de acento germânico, caso do mix com cinco tipos de salsichão (R\$ 59,90, para duas pessoas) e do eisbein à pururuca (R\$ 64,90,

para duas pessoas). As pedidas chegam à mesa ao lado de salada de batata, chucrute ou batata cozida, e combinam bem com a cerveja da casa, uma viena lager produzida em parceria com a Krug (R\$ 18,90, 600 mililitros). *Avenida do Contorno, 3968, Funcionários, ☎ 3221-9555 (250 lugares). 10h/1h (sex. e sáb. até 2h; fecha dom.). Aberto em 1999.*

CARTA DE CERVEJAS > 2º lugar: Protótipo.

Rua Professor Galba Veloso, 206, 2º piso, Santa Tereza, ☎ 3566-0396 > 3º lugar:

Templo Cervejeiro Backer. *Rua Santa Rita, 220, Olhos d'Água, ☎ 3288-3068*

Algumas das opções da extensa lista de rótulos: mais de 1.000 sugestões





Mistura de
cachaça, mel e
limão-capeta:
R\$ 20,90

A MELHOR CARTA DE DRINQUES

Bombshell

O pequenino bar da Savassi reúne um público animado, que se acomoda na calçada para brindar com coquetéis autorais

A carta de drinques premiada nesta edição tem um líder absoluto de pedidos: o coquetel batizado de demônio (R\$ 20,90). Resultado de uma mistura equilibrada de cachaça, limão-capeta, mel e uma canela em pau, a receita foi criada pelo proprietário da casa, João Augusto Costa, que também é dono de outro bar nas proximidades, o Santeria. Além dessa bebida, ele assina as demais sugestões autorais do cardápio, caso do fire mule, feito com sucos de laranja e de limão, uísque aromatizado com canela, ginger ale e espuma de gengibre (R\$ 23,80), e do capecello spritz, que combina licor de limão-capeta, espumante e água com gás (R\$ 29,80). Entre suas invenções mais recentes está o apple tonic, drinque elaborado com uma mistura de gim Yvy, xarope de capim-santo, maçã e água tônica (R\$ 29,80). As bebidas saem do balcão instalado em um salão pequenino, de apenas 30 metros quadrados, quase sem espaço para abrigar os clientes — a maior parte deles acaba mesmo espalhada pelas mesinhas da calçada. Uma caixa de som voltada para a rua garante a música ambiente. O clima descontraído é um convite para provar outra especialidade do lugar, a batata rosti, preparada em seis versões, entre elas a que reúne carne-seca, requeijão e cebolinha (R\$ 42,80). *Rua Sergipe, 1389, Savassi, ☎ 99210-6205 (100 lugares). 19h/2h (fecha dom. a ter.). Aberto em 2012.*

CARTA DE DRINQUES

> **2º lugar: Laicos.** *Rua Ceará, 1580, Funcionários, ☎ 3658-8828* > **3º lugar: Nimbo Bar.** *Rua Alagoas, 608, Savassi. Não tem telefone*



A receita é simples: manter tudo na medida certa.

Para cuidar o melhor de você, nós tem sugestões
 e só colocar uma porção de exercícios. Afinal,
 é uma alimentação, a esportar no seu dia a dia.
 Assim, você aprende a manter o peso certo
 de forma leve, de maneira a sublimar.





Tempurá
de quiabo

Pastéis de carne
de panela

Bolinhos de arroz
com galinha e pequi

Croquetes
de rabada

Caponata
de jiló

O MELHOR GASTROBAR

Nicolau Bar da Esquina

Com cardápio do chef do ano, Leonardo Paixão, o campeão da categoria investe em receitas que exploram o melhor da cozinha local

O menu criativo, com releituras surpreendentes para preparações bem regionais, certamente foi determinante na avaliação do júri. Concebido por Leonardo Paixão, e no dia a dia executado por uma equipe de cozinheiros comandada por Carlos de Araújo, o cardápio percorre sabores bem familiares, mas passa longe da trivialidade. Tem quiabo? Só se for envolto em casquinha de tempurá e escoltado por molho ponzu com cerveja (R\$ 19,00). O jiló vira caponata (R\$ 27,00) servida ao lado de fatias de focaccia assada na padaria da casa, que também abastece os outros dois negócios do chef do ano, o Glouton e o Nico Sanduíches. Galinha e pequi enchem de sabor o bolinho de arroz (R\$ 29,00, com seis unidades), enquanto o croquete de rabada tem casquinha crocante e interior cremoso graças à adição de purê de mandioca (R\$ 29,00, sete unidades). Na seção de pratos mais

robustos, a costelinha suína na brasa ganha a companhia de purê de feijão-branco e vinagrete de pimenta-de-cheiro (R\$ 47,00). Com tantas sugestões de dar água na boca é fácil entender por que o bar, inaugurado há pouco mais de um ano, já passou por uma ampliação, que lhe deu 100 novos lugares. Também conta para o sucesso a oferta etílica. Na carta de drinques do bartender Uanderson Fernandes não faltam misturas autorais — o jamelão, por exemplo, combina uísque Jameson, xarope de melão, água de coco, capim-santo mais sucos de abacaxi e de limão (R\$ 23,90). Para os cervejeiros de plantão, a dica é investir no rótulo próprio, uma pale ale produzida em parceria com a Wäls e vendida a R\$ 10,00 (300 mililitros). *Rua Pouso Alegre, 2217, Horto, ☎ 3318-6970 (270 lugares). 18h/0h (sáb. 12h/0h; dom. 12h/18h, fecha seg.). Aberto em 2018.*

GASTROBAR > 2º lugar: Cabernet Butiquim. Rua Levindo Lopes, 12 e 22, Funcionários, ☎ 3889-8799; Rua Jornalista Djalma Andrade, 14, Belvedere, ☎ 3789-0817 > **3º lugar: Santo Boteco.** Rua Viçosa, 448, São Pedro, ☎ 2520-3420



BAR REVELAÇÃO

Chico Dedê

Os sabores mineiros são os protagonistas no cardápio deste endereço, que valoriza a tradição regional nas comidas e nas bebidas



O pastrami de língua: uma das pedidas para partilhar nas mesinhas da nova casa

Com mais de duas décadas de experiência entre fogões e caçarolas, André Paganini já deu aulas de gastronomia e chefiou a cozinha de um hotel antes de se aventurar em uma empreitada mais boêmia. Em parceria com os sócios Viviana Volponi e Felipe Pellicer, abriu um boteco alicerçado em um caprichado cardápio de sabores regionais. As receitas homenageiam as raízes mineiras do chef, mas sempre com um toque criativo. Entre as especialidades da casa estão o tempurá de quiabo (R\$ 24,00 a porção), que envolve o vegetal em uma casquinha crocante e vem ao lado de molho tonkatsu, e o pastrami de língua bovina cortado finamente, servido sob purê de tomate em companhia de brioche (R\$ 28,00). A campeã de pedidos, porém, é a barriga de porco pururuca, que é cozida em baixa temperatura, leva seis horas para ficar pronta e chega à mesa tenra e suculenta, coberta com pele crocante. Com escolta de uma conservinha de gen-

gibre e limão, o tira-gosto sai por R\$ 20,00. Quem quiser ir além dos petiscos poderá provar o mexidinho que combina arroz, feijão, rabada desfiada e é guarnecido de farofa de biju, ovo frito e agrião (R\$ 39,00). Para matar a sede, o drinque da casa, batizado de limão do engenho, é bem refrescante, preparado com limão-siciliano e taiti, limoncello, gim Yvy mais rapadura (R\$ 25,00). E, para seguir no clima mineirinho, há boa seleção de cervejas artesanais do estado, caso das pilsen Vinil Almanaque (R\$ 12,00, 500 mililitros) e Brüder (R\$ 11,00, 600 mililitros). *Rua Francisco Deslandes, 436, Anchieta. Não tem telefone (96 lugares). 17h/0h (sáb. e dom. 11h/18h; fecha seg.). Aberto em 2018.*

REVELAÇÃO > 2º lugar: Bolota's Bar. *Rua Capivari, 433, Serra, ☎ 98552-1011 > 3º lugar: Herbário VVY.* *Avenida Olegário Maciel, 742, centro. Não tem telefone*



O CHEF DO ANO

Leonardo Paixão

Mesmo depois de firmar-se como uma referência nacional de cozinha mineira, ele não para de inventar boas novidades na cidade

Não é de espantar que Leonardo Paixão leve seu quarto título de chef do ano. Falante, inquieto e criativo, ele não para de surpreender o paladar dos belo-horizontinos. Os últimos doze meses foram de intenso trabalho: Paixão inaugurou o Nico Sanduíches, um endereço bem informal dedicado aos hambúrgueres e lanches; quase dobrou a capacidade do gastrobar campeão, o Nicolau, e tocou uma reforma no Glouton sem interromper o funcionamento da casa. “É como trocar roda de carro andando”, diverte-se. Aos 38 anos, o ex-médico que largou tudo para estudar gastronomia em Paris, na École Supérieure de Cuisine, descobriu que sua identidade na cozinha está intimamente ligada às raízes mineiras — e ele parece cada vez mais à vontade com isso. No comando de uma equipe com cerca de 100 funcionários, ele não pensa duas vezes antes de pôr a mão na massa e orientar a brigada sobre a melhor forma de limpar um peixe ou manipular um pedaço de carne. Aliás, ensinar profissionais novatos também está entre seus afazeres: ele criou o programa batizado de

Academia de Voo, que acolhe iniciantes para estágios de seis meses nas cozinhas do grupo. No Glouton, por exemplo, eles podem ajudar no preparo de alguns dos clássicos do menu, caso da papada de porco guarnecida de purê de batata-doce e pickles de minilegumes orgânicos. Na agenda apertada do chef ainda cabem outros planos, como o projeto de um bar de coquetelaria e shows de jazz, instalado na região central da capital mineira e que deve abrir as portas até o fim do ano, e a gravação de um novo reality culinário com o chef francês Claude Troisgros, com previsão de estreia para outubro na Globo. E tudo isso sem abrir mão dos cafés da manhã em casa, na companhia da mulher, a médica Taís, e dos filhos João Pedro e Lucas, de 3 e 6 anos.

CHEF DO ANO > 2º lugar: Ivo Faria (Vecchio Sogno).

Rua Martim de Carvalho, 75, Santo Agostinho,

& 3292-5251 > 3º lugar: Caetano Sobrinho

(Caê Restaurante Bar). Rua Outono, 314, Sion, & 2528-2244

DOMENICO

pizzeria trattoria



O melhor da **culinária italiana** no coração de Belo Horizonte!



Manja che ti fa bene!

Rua Cláudio Manoel, 583, Funcionários
Reservas: 31 2516-2969
Segunda-Quinta: 18h30 → 00h00
Sexta-Sábado: 18h30 → 01h00
Domingo: 12h00 → 15h30 e 18h00 → 23h00
www.domenicopizzeria.com.br



O MELHOR DA CIDADE

Glouton

Principal empreendimento do chef do ano, o restaurante foca as receitas que mesclam os sabores mineiros a técnicas da alta gastronomia



O elegante salão e duas novidades recentes: roulade de coelho ao molho de jabuticaba e canela de cordeiro com angu de canjica branca

Até pouco tempo atrás, a ideia de refinar a cozinha mineira poderia causar estranhamento a alguns. Mas Leonardo Paixão chegou para quebrar barreiras: sempre lotado, seu Glouton nasceu com ares franceses e, pouco a pouco, foi se firmando como um endereço de gastronomia contemporânea e, ao mesmo tempo, deliciosamente mineira. No ano em que recebe o sexto troféu de VEJA COMER & BEBER, o lugar tem como novidades a reformulação do salão, que passou por melhorias e agora conta com um espaço no mezanino, e pratos recém-incorporados ao menu. O roulade de coelho (R\$ 83,00) consiste em um rolinho feito com a carne do animal, preenchido com linguiça e envolto em bacon antes de ser cozido a vácuo, grelhado e levado à mesa na companhia de um untuoso molho de jabuticaba e uma guarnição que lembra cuscuz: o fubá levemente hidratado e temperado com

cebola-roxa, parmesão mineiro e castanha-de-baru. Também estreou há pouco tempo a canela de cordeiro acomodada sobre angu de canjica branca. Ela vai à mesa com farofa de castanhas (R\$ 91,00). Como entrada, cai bem a focaccia coberta com reblochon mineiro, tomate confitado e pesto de alfavaca (R\$ 33,00), que pode fazer par com o vinho da casa. Produzido no Sul de Minas, o Luiz Porto by Leo Paixão é um corte de uvas syrah, merlot e cabernet sauvignon (R\$ 95,00). *Rua Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, ☎ 3292-4237 (105 lugares). 19h/23h30 (sex. 12h/15h e 19h/0h30; sáb. 12h/16h e 19h/0h30; fecha dom.). Aberto em 2013. \$\$\$\$*

MELHOR DA CIDADE > 2º lugar: Vecchio

Sogno. Rua Martim de Carvalho, 75, Santo Agostinho, ☎ 3292-5251

> 3º lugar: Caê Restaurante Bar.

Rua Outono, 314, Sion, ☎ 2528-2244



Segunda a Quinta

DAS 18H ÀS 20H

Sexta a Domingo

DAS 17H ÀS 20H

CHOPP & CAIPI*

50% OFF

* DESCONTO VÁLIDO SOMENTE PARA VODKAS NACIONAIS

ENTRADAS

25% OFF

**VINHO & ESPUMANTE
COCO BAMBU**

PREÇOS ESPECIAIS

SE BEBER, NÃO DIRIJA

O RESTAURANTE
MAIS AMADO
DE SÃO PAULO

ELEITO PELA
vejaSP
EDIÇÃO 2013 DE MELHORES

O MELHOR RESTAURANTE
PARA IR COM A FAMÍLIA
EM SÃO PAULO

FOLHA DE S.PAULO
EDIÇÃO 2014/2015
ELEITO PELO JURI E PELO
Datafolha
INSTITUTO DE PESQUISA

2º RESTAURANTE
MAIS LEMBRADO
PELOS BRASILEIROS

Pesquisa realizada pelo Marcos Mais em 2018,
uma parceria entre o jornal Estadão e Troiano Branding

ESTADÃO
MARCAS
NACIONAL 2018

A MELHOR CERVEJA
PILSEN DO MUNDO
ELEITA NA FRANÇA



Cerveja Coco Bambu ganha
PRÊMIO INTERNACIONAL
em Lyon na França.

RESERVAS: (31) 3504-9180
SHOPPING ANCHIETA GARDEN



COCO BAMBU
RESTAURANTE



O MELHOR BRASILEIRO/REGIONAL

Xapuri

Com fogão a lenha e clima de fazenda, o premiado restaurante é referência de mineiridade

Ícone da tradição culinária mineira, o estabelecimento, fundado por Nelsa Trombino, valoriza a forma de cozinhar de antigamente. No calor da lenha, sem pressa, borbulham feijão, angu e os deliciosos caldos que servem de base para diversos preparos. Visível, o fogão a lenha, instalado em um cantinho do salão, nunca esfria. “Está aceso faz mais de três décadas”, garante Flavio Trombino, 50 anos, filho de dona Nelsa, que tem 80 anos e aposentou-se há seis. Tirando proveito do sabor da defumação, as linguiças produzidas na casa ficam penduradas sobre ele — feitas com carne suína, elas podem ir à mesa como entrada, grelhadas e em uma chapa fumegante na companhia de pimentão verde e cebola (R\$ 46,90). Na etapa principal, fazem sucesso os frangos ensopados servidos em panela de ferro, caso do cozido junto com pedaços de espiga de milho e da versão chamada de preguento do bento, que tem caldo bem denso, reduzido, e é uma das receitas famosas do lugar. Ambos custam R\$ 106,90 na porção para duas pessoas, com guarnição de arroz, feijão, angu, quiabo, couve e chuchu. Criado por Flavio, outro hit do cardápio é o prato batizado de saudade do cerrado (R\$ 89,90, para dois), que reúne miolo de alcatra grelhado na manteiga de garrafa com cebola-roxa, batata-doce, pedaços de moranga, vinagrete de pimenta, arroz com pequi e farofa de baru. Também são elaborados à moda antiga, apurados no tacho de cobre, os mais de trinta doces e compotas dispostos no bufê de sobremesas. Os doces de leite e de limão são algumas das delícias vendidas a R\$ 95,00 o quilo. O cafezinho é cortesia. *Rua Mandacaru, 260, Pampulha, ☎ 3496-6198 (480 lugares). 12h/23h (dom. até 18h; fecha seg.). Aberto em 1987.*

Frango ensopado com espiga de milho: caldo saboroso e acompanhamentos típicos

BRASILEIRO/REGIONAL > 2º lugar: Alguidares. Rua Pium-í, 1037, Anchieta, ☎ 3221-8877 > **3º lugar: Paladino.** Avenida Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas, ☎ 3447-6604

A MELHOR CARNE

Osso — *Mind the Bones*

Estreante no topo de sua categoria, o restaurante se destaca pela boa seleção de cortes, todos provenientes de gado das raças angus e wagyu, e pelo cuidadoso preparo na parrilla

Em seu primeiro ano de vida, o endereço, comandado pelo chef Djalma Victor, foi apontado pelo júri como a revelação gastronômica da capital. Agora, três anos depois da inauguração, ele estreia como o melhor em sua categoria — e não faltam razões para a vitória da casa, que nasceu em Lourdes e em 2018 abriu um segundo ponto, amplo e bem decorado, em Nova Lima. Somadas, as duas operações consomem semanalmente em torno de uma tonelada de carvão, que, misturado a lenha, alimenta as parrillas. No calor da brasa, são assadas carnes obtidas exclusivamente de gado das raças angus e wagyu. É o caso do short rib de wagyu servido fatiado, besuntado com molho rôti e acompanhado de tutano ainda no osso (R\$ 210,00, para duas pessoas). De angus, há fraldinha (R\$ 69,00) e chorizo (R\$ 62,00), entre outros cortes. As guarnições, como palmito pupunha assado (R\$ 35,00) e farofa de ovos (R\$ 22,00), são pedidas à parte. Uma seleção de petiscos anima o início da refeição, entre eles a barriga de porco com ketchup de amora (R\$ 36,00) e os dadinhos de tapioca com provolone em companhia de geleia de pimenta-biquinho defumada (R\$ 28,00, com oito unidades). Para brindar, os 200 rótulos da carta de vinhos dividem atenções com drinques como o fruit osso, um gim-tônica com hibisco, amora e limão-siciliano (R\$ 33,00). *Rua São Paulo, 1984, Lourdes, ☎ 3292-8235 (150 lugares). 12h/15h e 18h/0h (dom. só almoço; fecha seg.); MG-030, 8625 (Serena Mall), Vale do Sereno, Nova Lima, ☎ 3694-2731 (250 lugares). 18h/0h (sex. e sáb. também almoço 12h/15h; dom. só almoço 12h/15h; fecha seg.). Aberto em 2016. \$\$\$*

CARNE > 2º lugar: La Macelleria. *Rua Francisco Deslandes, 1038, Anchieta, ☎ 3223-6255; Alameda Oscar Niemeyer, 1021, Vila da Serra, Nova Lima, ☎ 3370-9595*
> 3º lugar: La Victoria. *Rua Hudson, 675, Jardim Canadá, Nova Lima, ☎ 3581-3200*



Short rib com
molho rôti e tutano:
R\$ 210,00, para dois

O MELHOR ITALIANO

Est! Est!! Est!!!

Avesso a fusões ou versões, o chef Simone Biondi apresenta os sabores que carrega na memória

Natural de San Benedetto del Tronto, na região italiana de Marche, o chef Simone Biondi busca manter-se fiel às tradições culinárias de sua terra, mesmo a tantos quilômetros de distância. Para isso, não hesita em indicar para a clientela uma das especialidades de sua cozinha: as massas de produção própria, cortadas e moldadas manualmente. Um dos líderes de pedidos é o espaguete à carbonara, preparado com guanciale e finalizado com lâminas de gema curada (R\$ 56,00). Outra sugestão que agrada é a saltimbocca alla romana (R\$ 78,00), escalope de vitelo espetado com presunto cru e sálvia, que é salteado com vinho branco antes de chegar à mesa com o acompanhamento do dia, geralmente um vegetal. Os pratos principais podem ser antecedidos pela burrata de leite de búfala, bem cremosa, servida com rúcula e tomate assado. Ela custa R\$ 58,00 e chega acompanhada de pães assados na casa. Misturando influên-

cias de diversas regiões da Itália, Biondi recomenda para a sobremesa o cannolo siciliano, com massa crocante e recheio de ricota, frutas cristalizadas e gotas de chocolate (R\$ 26,00). Assim como a composição do menu, a trilha sonora dá espaço apenas a canções italianas, e os vinhos, claro, também vêm do país europeu — entre os 150 rótulos disponíveis, destaca-se o Cavalli Chianti Classico (R\$ 186,00). Depois da comilança, vai bem o limoncello feito ali mesmo e oferecido como cortesia. *Avenida Getúlio Vargas, 107, Funcionários, ☎ 2526-5852 (140 lugares). 12h/15h e 18h/23h30 (sáb. 12h/16h e 19h/0h; dom. 12h/16h; fecha seg.). Aberto em 2012. \$\$\$*

ITALIANO > 2º lugar: Vecchio Sogno. Rua Martim de Carvalho, 75, Santo Agostinho, ☎ 3292-5251 > **3º lugar: D'Agostim di Paratella.** Rua Bernardo Guimarães, 2520, Lourdes, ☎ 3347-7126



Cannolo siciliano e espaguete à carbonara (à esq.): clássicos da especialidade



VITAMINA C

CURA RESFRIADO?



Melhor investigar. Melhor ouvir
o **Podcast Detetives da Saúde.**

Entre tanta informação confusa, mal explicada e mitos que passam de geração em geração, melhor ter certeza sobre o que é real quando o assunto é o bem-estar e a saúde.

 **No ar:**

Como fugir das fake news em saúde

Todo mundo tem alergia a alguma coisa?

A maconha medicinal no Brasil

**Ouçã no Spotify, iTunes, Google Podcasts
e em saude.abril.com.br/podcast**



DETETIVES DA
SAÚDE
EM VÍDEO

Dupla sushi de
vieira com shiitake:
receitas que vão além
da tradição japonesa



O MELHOR ORIENTAL

Udon

Ambiente animado e pratos inventivos são as apostas da casa, que conquista o tricampeonato

Não é tarefa fácil desbancar o Udon, que leva o terceiro prêmio consecutivo, liderando a disputa pela melhor cozinha oriental da capital. Com pegada contemporânea e clima badalado, a casa aposta em receitas que vão além da tradição japonesa. A maior parte delas é preparada pelo habilidoso time de cinco sushimen que trabalha atrás do balcão em cada uma das duas unidades. Saem de suas mãos pedidas como o sushi de vieira com shiitake ou com foie gras (R\$ 42,00 a dupla de cada um). Outras sugestões são a lichia recheada com ikura, ovas de salmão (R\$ 29,90 a dupla), o ceviche de peixe-branco com granita de tangerina (R\$ 33,90) e o sashimi de salmão gravlax curado por 48 horas (R\$ 47,90, com dez fatias). Para uma experiência completa, vale optar por um dos três menus degustação — o princesa masako (R\$ 138,90) apresenta dezesseis sushis entre tradicionais e contemporâneos. Igualmente atraente, a seção de

pratos quentes inclui uma lista de robatas, os espetinhos japoneses feitos em uma churrasqueira típica. A mais pedida é a de salmão com molho à base de cogumelos, azeite trufado e musseline de beterraba (R\$ 61,90). A oferta etílica contempla oitenta rótulos de vinho e drinques, que costumam ser os preferidos do público. O watermelon spritz, uma mistura de gim, xarope de melancia, suco de limão, água tônica e canela em pau, custa R\$ 33,90. *Rua Gonçalves Dias, 1965, Lourdes, ☎ 243-8004 (142 lugares). 18h/0h (sáb., dom. e feriados também 12h/16h); Estrada para Nova Lima, 403, Belvedere, ☎ 3324-0052 (110 lugares). 18h/0h (qui. a sáb. até 1h). Aberto em 2008. \$\$\$*

ORIENTAL > 2º lugar: Sushi Naka. *Rua Gonçalves Dias, 92, Funcionários, ☎ 3287-2714 > 3º lugar: Kanpai.*
Rua Pium-í, 1122, Sion, ☎ 3656-4621

A MELHOR PIZZARIA

Domenico Pizzeria Trattoria

Massa fermentada sem pressa e coberturas que fogem do trivial estão entre os atributos da casa campeã

Domenico Cardamuro é um italiano nascido nos arredores de Nápoles, criado em Milão e que, há dezoito anos, escolheu Belo Horizonte para fincar raízes. Em sua pizzeria, ele busca apresentar aos clientes sabores e paisagens de sua terra natal. Instalado em um charmoso casarão tombado, com paredes pintadas de verde e telhado com vigas aparentes, o restaurante é decorado com fotos de várias localidades da Itália. Tais lugares batizam ainda as redondas consagradas pelo júri. A caserta leva molho de tomate, mussarela de búfala, tomate seco, basilíco e rúcula (R\$ 64,00), enquanto a alba reúne mussarela de búfala, gorgonzola, brie e parmesão além de mel trufado e gergelim (R\$ 68,00). Sob as coberturas vai uma massa fermentada em três etapas,

por um período de 24 horas, que é manualmente aberta em formato de disco antes de ser assada nos fornos a lenha. À espera da pizza, dá para enganar a fome com a bruschetta de linguiça no vinho mais parmesão (R\$ 41,00), que vai bem ao lado do chope Heineken (R\$ 8,50, 300 mililitros) — para brindar, há ainda 150 rótulos de vinho e outros 140 de uísque. E, como a ideia é fugir do trivial, o arremate pode ficar por conta da lasanha doce, sobremesa que combina camadas de massa crocante, mascarpone e Nutella e é servida com calda de laranja, avelãs e sorvete de pistache (R\$ 29,00). *Rua Cláudio Manoel, 583, Funcionários, ☎ 2516-2969 (150 lugares). 18h30/0h (sex. e sáb. até 1h; dom. 12h/15h30 e 18h/23h). Aberto em 2010. \$\$*

PIZZARIA > 2º lugar: Barolio. Alameda Oscar Niemeyer, 1033, loja 4, Vila da Serra, Nova Lima, ☎ 3786-1359 > **3º lugar: Olegário.** Avenida Olegário Maciel, 1748, Santo Agostinho, ☎ 3337-4446; Rua Lavras, 150, São Pedro, ☎ 3317-2020

Com mussarela de búfala, tomate seco, basilíco e rúcula:
R\$ 64,00



RESTAURANTE DO ANO

TODO ANO, UM
“NOVO RESTAURANTE”,
SEMPRE NA SAVASSI,
MELHOR LUGAR.
MAS, O ALMOÇO
CONTINUA O MESMO:
SAUDÁVEL E MUITO
SABOROSO!

BUFFET A QUILO:
SEGUNDA À SEXTA - 11:30 ÀS 15H
SÁBADO E DOMINGO - 12:00 ÀS 16H

RUA LEVINDO LOPES, 158 - SAVASSI
@RESTAURANTE_DO_ANO
TEL.: (31) 3327.6766



O colorido bufê: saladas e pratos quentes que valorizam os vegetais

A MELHOR REFEIÇÃO SAUDÁVEL

Néctar da Serra

O frescor dos ingredientes e a variedade das receitas levam o tradicional endereço ao topo do pódio na estreia da premiação

Idealizado por Júnia Quick e Cid Maestrini, o Néctar da Serra nasceu diminuto, focado apenas em servir bons sucos e açáís. De lá para cá, 25 anos se passaram e muita coisa aconteceu. A clientela cresceu, o empreendimento foi ganhando jeito de restaurante e o casal de proprietários embarcou em uma aventura: passou doze anos velejando por vários continentes, deixou o negócio nas mãos de familiares e retornou à capital mineira em 2009. Da expedição, eles trouxeram novas ideias para o cardápio e inspiração para a decoração, repleta de referências náuticas. Hoje, a dupla comanda a operação de dois amplos endereços, nos quais o principal chamariz é o bufê. Diariamente no almoço — das 11h30 às 15h durante a semana (R\$ 73,00 o quilo) e das 12h às 16h aos sábados, domingos e feriados (R\$ 83,00 o quilo) —, mais de cinquenta receitas são alinhadas sobre a banca. Os pratos coloridos costumam privilegiar ingredientes de origem vegetal, muitos deles orgânicos. Outras

diretrizes da cozinha chancelam o prêmio conquistado nesta edição: são raras as frituras, e temperos industrializados não têm vez por ali. Além das variadas saladas, é fácil encontrar ceviches, hambúrgueres vegetarianos, rondelli integral e até bacalhau. Fora do horário do almoço, fazem sucesso os sanduíches, caso do que reúne salmão em lascas, alface-americana e pasta de alho-poró com raiz-forte na ciabatta integral (R\$ 29,00). Os sucos que deram fama à casa seguem disponíveis, entre eles o de maçã, maracujá e laranja (R\$ 12,50, 400 mililitros). Avenida Bandeirantes, 1839, Mangabeiras, ☎ 3281-1466 (250 lugares). 8h/22h; Rua Santa Rita Durão, 929, Savassi, ☎ 3261-2969 (200 lugares). 9h/22h30 (dom. e feriados 10h/22h). Aberto em 1993. \$\$

REFEIÇÃO SAUDÁVEL > 2º lugar: Capim da Serra. Rua São Paulo, 2104A, Lourdes, ☎ 3309-5117 > **3º lugar: Namah Bistrô.** Rua Tomás Gonzaga, 531, Lourdes, ☎ 2515-6200

O voto do leitor

Os endereços abaixo conquistaram o coração da cidade, segundo uma pesquisa on-line realizada por VEJA COMER & BEBER Belo Horizonte. Foram recebidos cerca de 5 000 votos. Confira os vencedores.

ENDEREÇO DE COMIDINHAS

Alessa Gelato e Caffè

A sorveteria cativou os belo-horizontinos com os quarenta sabores que enchem suas cubas regularmente. Sucesso da marca, o de doce de leite mescla o gelado com a iguaria de fabricação própria. Também têm fãs as versões de pistache e zabaione. As variedades são servidas em copo com uma (R\$ 12,00), duas (R\$ 18,00) ou três bolas (R\$ 25,00).
Rua São Paulo, 2112, Lourdes, ☎ 3292-2588 (70 lugares). 13h/23h30 (sex. e sáb. até 1h30). Aberto em 2006.



JOÃO DIAS

BAR

Café Viena Bier

O vencedor na categoria melhor carta de cervejas da cidade é também o queridinho dos moradores quando o assunto é bar. A lista campeã inclui a belga Delirium (R\$ 38,90, 330 mililitros), boa pedida para tabelar com o Joelho Pururucado, que chega à mesa na companhia de salsichões (R\$ 85,90).
Avenida do Contorno, 3968, Funcionários, ☎ 3221-9555 (250 lugares). 10h/1h (sex. e sáb. até 2h; fecha dom.). Aberto em 1999.



RESTAURANTE

Vila Floriano

Para quem está cansado das coberturas tradicionais de pizza, este é o lugar certo. Fazem sucesso combinações como gorgonzola, mel e figo (R\$ 64,00, seis fatias) e a camarão rei, com molho preparado com o crustáceo, mussarela de búfala, tomate-cereja, camarão grande empanado e rúcula (R\$ 79,00, seis fatias).
Avenida do Contorno, 3277, Santa Efigênia, ☎ 2510-7955 (240 lugares). 11h/15h e 18h/0h30 (sáb. só jantar 18h/0h30; fecha dom.). Aberto em 2014. \$\$



FELIPE TEMPONI





Coordenação e edição

Mônica Santos

Textos

Renata Helena Rodrigues

Fotos

Ligia Skowronski

Conteúdo on-line

Natalia Horita e Renata Helena Rodrigues (edição), Aline Gonçalves, Angélica Diniz, Camila Sayuri, Gustavo Prado, Luly Zonta, Mariani Campos, Rafaela Matias e Rafael Rocha (reportagem)

Checagem

Beatriz Pinto Semprini

Direção de arte e projeto gráfico

Daniela Giorno

Designers

Juliana Pedrosa, Marcelo Cutti e Rafael Fujiwara

Tratamento de imagem

Edval Vilas Boas e equipe

Produção editorial/Revisão

Shirley Sodré e equipe

veja
EDITORIA  **Abril**
Fundada em 1950

VICTOR CIVITA
(1907-1990)

ROBERTO CIVITA
(1936-2013)

Publisher: Fabio Carvalho

Redator-Chefe: Raul Juste Lores

veja
COMER & BEBER 2019/2020
BELO HORIZONTE

Editor Sênior: Arnaldo Lorençato **Editores:** Carolina Giovanelli, Helena Galante, Mônica Santos, Tatiane Rosset **Repórteres:** Ana Carolina Soares, Dirceu Alves Jr., Gabrielli Menezes, Juliene Moretti, Mariana Rosário, Matheus Prado, Miguel Barbieri Jr., Ricardo Chapola, Saulo Yassuda, Sérgio Quintella, Tatiane de Assis **Editora de Arte:** Daniela Giorno **Designers:** Juliana Pedrosa, Marcelo Cutti, Rafael Fujiwara

<https://abr.ai/comer-beber-bh-2019>

PUBLICIDADE E PROJETOS ESPECIAIS Marcos Garcia Leal (Diretor de Publicidade), Daniela Serafim (Financeiro, Mobilidade, Tecnologia, Telecom, Saúde e Serviços), Renato Mascarenhas (Alimentos, Bebidas, Beleza, Educação, Higiene, Imobiliário, Decoração, Moda e Mídia & Entretenimento, Turismo e Varejo), Willian Hagopian (Regionais) **DIRETORIA DE MERCADO** Carlos Nogueira **BRANDED CONTENT, CRIAÇÃO, MARKETING DE MARCAS, EVENTOS E VÍDEO** Andrea Abelleira **PRODUTOS E PLATAFORMAS** Rodrigo Chinaglia **DEDOC E ABRILPRESS** Adriana Kazan **PLANEJAMENTO, CONTROLE E OPERAÇÕES** Filomena Martins

REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA: Avenida Otaviano Alves de Lima, 4400, 5º andar, Freguesia do Ó, São Paulo/SP, CEP: 02909-900, Tel. (11) 3037-2000 **PUBLICIDADE SÃO PAULO E INFORMAÇÕES SOBRE REPRESENTANTES DE PUBLICIDADE NO BRASIL E NO EXTERIOR:** www.publiabril.com.br

VEJA COMER & BEBER BELO HORIZONTE 2653 ano 52 é uma edição especial de VEJA. VEJA é uma publicação semanal da Editora Abril. **EDIÇÕES ANTERIORES:** Venda exclusiva em bancas, pelo preço da última edição em banca mais despesa de remessa. Solicite seu exemplar na banca mais próxima de você. Distribuída em todo o país pela Dinap S.A., Distribuidora Nacional de Publicações, São Paulo. **VEJA** não admite publicidade redacional.

LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO: para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens de VEJA COMER & BEBER Belo Horizonte acesse: www.abrilstock.com.br

Serviço ao Assinante: Grande São Paulo: (11) 5087-2112 Demais localidades: 0800-775-2112 www.abrilsac.com
Para assinar: Grande São Paulo: (11) 3347-2121 Demais localidades: 0800-775-2121 www.assineabril.com.br

IMPRESSA NA GRÁFICA ABRIL Av. Otaviano Alves de Lima, 4400, Freguesia do Ó, CEP 02909-900, São Paulo, SP



GRUPO  **Abril**
www.grupoabril.com.br



Origem
e destino
no mesmo
lugar

nova york

Viagem

cataratas do niágara

Siga e acesse:



/viagemturismo

viagemturismo.com.br

UM DOS MELHORES QUEIJOS DO MUNDO* É DE MINAS.



Há 80 anos a nossa receita é sempre a mesma:
queijos feitos em Minas de um jeito artesanal,
com a qualidade, tradição e os sabores intensos.

*Parmesão Faixa Azul: Medalha de Ouro no Prêmio World Cheese Awards 2016/2017.

FAIXA AZUL

A ESPERA É UMA ARTE.