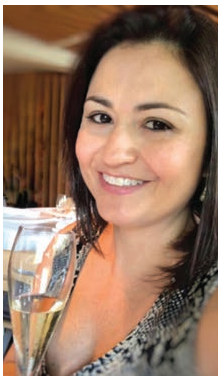

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Brunch e café da manhã

AMORET em forma de menu degustação, Est! Est !! Est!!! Empório com buffet livre, Belô Cafeteria à la carte e Zuzunely entrega o clube do pão, cada um com seu estilo de refeição para começar bem o dia

Já pensou em apreciar um petit dejeuner servido em várias etapas? Aos sábados e domingos, o café da manhã francês é servido na Amoret em formato de menu degustação em seis tempos a R$52,90 ou três tempos a R$32,90.

A Dayana Motas tem formação francesa em chef de confeitaria, morou na França por seis meses e quando voltou para o Brasil foi trabalhar com Léo Paixão no Glouton por dois anos. Depois foi para São Paulo e atuou como subchefe do Diego Lozano. Recentemente, a Day abriu seu próprio espaço em Contagem com um petit dejeuner fino, um passeio pelos itens do cardápio, que também podem ser pedidos separadamente.

Começa pelo creme de iogurte de frutas vermelhas com banana e granola da casa, cítrico e refrescante. Depois vem o fofíssimo bolo de chocolate com caramelo e também pão de queijo com Canastra e parmesão maravilhosamente recheado com cebola caramelizada e copa lombo defumado.

Seguimos com a Babka, pão judaico amanteigado e finalizado com açúcar caramelizado ao lado da chipa, o biscoito de queijo paraguaio. É chegada a hora de provar as toasts caprese e de cogumelos salteados na baguete de limon peper, deliciosas. E quando você já está satisfeita, chega a tábua de pães da casa, ovos, bacon, geleia de frutas, manteiga e azeites saborizados da casa para continuar a fartura. Por fim, bombom de caramelo com paçoca e trufa de caramelo com flor de sal.

Se o seu desejo é servir-se à vontade, nas manhãs de sábado de 9h às 13h o chef Simone Biondi monta no Est! Est!! Est!!! Empório um mesa tipicamente italiana com pães artesanais, caponata, sbriciolonas doce e salgada, embutidos, pizza de massa folhada, canudinhos de creme de mortadela e ricota dentre muitas outras delícias.

"Na Itália temos o hábito de comer aperitivos antes das refeições então adaptei ao serviço de brunch," conta o chef. As sbriciolonas são como tortinhas – deliciosas. Amei a geleia de tomate e tapenade de azeitonas pretas. No meio de tantos sabores italianos está o queijo mineiro e o tão amado pão de queijo, que não poderiam faltar num belo brunch. Na ala de doces, o canudo de pistache é imperdível. O buffet é livre pelo preço de R$68 por pessoa. Esse mesmo esquema de mesa self-service tem no Doce que seja Doce a R$49, no Nuuu Restaurante a R$65 e no Fasano a R$119.

Para apreciar pratos à la carte típicos de brunch a qualquer hora do dia, divirta-se na Belô Cafeteria e Doceria. O menu é bem grande e tem toasts, sanduíches, croissants recheados, ovos em diversas versões, pão de queijo e vários doces.

O "Hola, que tal?" é uma panelinha de tomates frescos, ovo mole, espinafre, quentinha acompanhada de torradas (39,00). O "Mix Belô" inclui ovos caipiras orgânicos cremosos, salmão marinado, mix de cogumelos, creme de queijo canastra com páprica e torradas de baguete artesanal (R$44,00). O Pão de Queijo Caprese é recheado com creme de queijo, tomate confit, rúcula (R$ 14,00). Tem até pratos principais, petiscos e carta de vinhos lá.

Outros estabelecimentos que servem brunch a la carte são o Café Magri, Astoria Bar, Casa Bonomi, Mercado Grano, Mocca Coffe and Mels, Manju e Dona Astéria.

E que tal fazer parte de um clube de pães e ter sempre em casa pães artesanais variados para montar uma mesa linda de brunch? Ou se preferir pode deixar no congelador e ter a facilidade de todos os dias pegar um pãozinho diferente para se deliciar?

A Bruna Haddad montou kits semanais ou mensais de dois tamanho que cabe na sua necessidade. O pequeno fica em R$55 e o médio R$110 por semana com itens variados com croissant, roll de cebola, pão de ervas, baguete, cookie de limão siciliano e muffin de maracujá.

Os kits acompanham instruções de como armazenar os produtos para ficarem fresquinhos a semana toda e uma saco hermético para congelar os pães, caso resista. Lá no Zuzunely também tem brunch presencial à la carte aos sábados e domingos.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Belô

Est! Est!! Est!!! Empório

Zuzunely

Amoret

01 / Franciacorta Brut D.O.C.G.

Apaixonada por espumantes que sou, encantei-me pelo italiano Franciacorta Brut D.O.C.G. e seus aromas de pera, persistência, complexidade e sabores diferentes de tudo que já provei. Segundo o crítico Gerson Lopes, muito mais sedutor que muitos dos champagnes básicos no mercado. "Tem um belo frescor, a elegância da Chardonnay (a uva que predomina no corte) e um final de boca deveras agradável", garante. É uma refinada seleção de uvas Chardonnay 75%, Pinot Noir 20% e Pinot Bianco 5%, vinificadas separadamente e combinadas harmoniosamente. Custa R$289 na Liber Wines (99610-3004).

02 / Três anos da Rotisseria Central

Djalma Victor comemorou no fim do ano passado o sucesso de uma de suas casas em três noites especiais com chefs convidados. Passaram por lá Eliza Fonseca do Bar da Lora, Jaime Solares e Michele Matos do Bar Pirex e Caetano Sobrinho do Timbuca e Caê. Vai ficar na memória o húmus de cenoura do espetinho de maçã de peito e vinagrete de jiló, o brioche recheado de steak de tartar, o chouriço, o bolinho de galinhada, o ceviche de moela, o sanduba de língua no teriaki e o croquete de milho verde com gorgonzola.

03 / Renato Quintino Gastronomia

Estão abertas as inscrições para o curso semestral do Renato Quintino. Há turmas em todos os dias da semana. Os encontros são descontraídos, com explicações sobre as receitas ao vivo e em material impresso. A cada aula um tema diferente e criativo em cinco etapas. O curso de gastronomia pode ser feito mensalmente em cinco aulas (R$1.350) ou quinzenalmente em oito aulas (R$2.160). Já o curso de harmonização acontece no formato mensal e pode ser feita a aula avulsa a R$270, já com os vinhos incluídos. Esse ano continuam os eventos de música clássica seguidos do jantar harmonizado "Violinada" com a violinista Ana Zivkovic e "A World Of Music" com o violoncelista Philip Hansen. No "Nu Escuro" o jantar é de olhos vendados do início ao fim: uma experiência sensorial incrível. Contato WhatsApp 98876-1331 ou direct @renatoquintinogastronomia .