



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Lagar Tragaluz

DIRETAMENTE de Tiradentes, restaurante com cardápio assinado pelo chef Felipe Rameh abre as portas no Diamond Mall

FOTOS/Léa Araújo



Berinjela esalmada



Panelinha de cogumelos



Bacalhau à lagareiro



Lasanha de ragu de rabada e costela



Goiabada Tragaluz

Os 25 anos de sucesso do Tragaluz resultaram em mais uma casa que acaba de inaugurar em Belo Horizonte. A palavra Lagar pode ser lida de trás para frente em Tragaluz, além de ser o nome dado para os tanques em que se espremem azeitonas e uvas. Daí veio a inspiração para o menu, que traz receitas de regiões produtoras de azeite e vinho como Portugal, Espanha, Líbano e Grécia.

Selecionados a dedo pela azeitológa Ana Beloto, os flights de azeites especiais do Velho e Novo Mundo (R\$49 individual) são uma inovação da casa. Frutado, picante e amargo são nuances percebidas em níveis distintos nos azeites de qualidade – uma experiência sensorial para aprofundar conhecimentos antes de dar início ao jantar.

Ana Beloto criou ainda um blend exclusivo para compor o azeite Lagar Tragaluz, que faz parte do couvert (R\$22 por pessoa) ao lado de uma deliciosa conserva de pimentões, mesclas de azeitonas, coalhada seca com pó de azeitona e pão da casa.

Muito bem “azeitada”, a berinjela esalmada (R\$45) é servida em um lindo e delicioso jogo de cores de combinações de sabores com romã, hortelã, tahine, coalhada seca e pão árabe crocante. Outra

entrada que está um sucesso é a panelinha de cogumelos com gema mole e queijo curado (R\$63).

A lasanha Tragaluz (R\$98) é preparada com ragu de rabada e costela e mais uma lindíssima apresentação de sabores e cores com os quatro molhos que rodeiam a elegante massa – fonduta de parmesão de um lado, roti do outro lado, pomodoro e pesto em cima para finalizar com mini brotos.

Com suas lascas imponentes, o lombo de bacalhau gadus morhua (R\$169) é acompanhado de batatas ao murro, cebola tostada, alho confit, azeitona portuguesa, louro fresco, migas e azeite.

Quem ainda não conhece, precisa experimentar a Goiabada Tragaluz (R\$59), sobremesa que integra o cardápio do Tragaluz Tiradentes desde a sua abertura, trazida para o Lagar Tragaluz. Sobre uma cama de requeijão cremoso, a goiabada cascão prensada na castanha de caju granulada repousa após ser frita na manteiga e contrasta com o sorvete artesanal de goiaba.

**Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br**

01/Cuia Mineira

Mineirice criativa do Herbert Nunes foi o petisco Cuia Mineira. A partir de uma receita de sua avó, o sommelier de cerveja desenvolveu uma espécie de cestinho feito com fubá de milho e polvilho para receber cinco recheios bem interessantes. O polvilho dá



Cuia Mineira recheada de Moela

crocância para a massa, o que a torna diferente do pastel de angu. Fiquei na dúvida se gostei mais do de costela de boi com vinagrete de jiló ou do de copa lombo desfiada com mamão verde. Se bem que o de peixe Aruanã com creme de moqueca ficou muito bom também, além do tradicional frango com quiabo e moela de frango ao molho de tomate. A porção com cinco cuias mineiras custa R\$29,90 e vai bem com os chopos artesanais da Hoog Bier, servidos na biqueira do bar Combina com Cerveja. Começamos pela witbier com seus aromas cítricos e na sequência passados para os sabores caramelizados da Amber.

02/Cachaça Orgânica Flor das Gerais Porto D'Ouro

Antes mesmo de chegar oficialmente ao mercado, o último lançamento do alambique da Fazenda Mourões da Porteira, sediada em Felixlândia (MG), já foi premiado com a medalha de mérito sensorial na categoria Safras Especiais do concurso promovido pela Expocachaça – o New Spirits 2025. “A Porto D'Ouro foi armazenada por sete anos em um barril retostado que passou tequila e terminou de envelhecer por três anos em barris da Tonnellerie François Freres, usadas uma safra para Vinho do Porto”, conta o proprietário Daniel Duarte. Para a produção da premiada cachaça orgânica, os cuidados começam no canavial, cultivado sem utilização de agrotóxicos ou adubos sintéticos. A moagem é realizada imediatamente após colheita manual e a diluição em água mineral da própria fazenda equilibra o teor de açúcar para garantir que as leveduras nativas iniciem o processo de fermentação. Provamos a Porto D'Ouro in natura e na sequência três releituras desenvolvidas pelo mixologista embaixador da marca Conrado Salazar baseado nos clássicos Old Fashioned, Hanky Panky e Highball. A Flor das Gerais Porto D'Ouro está à venda no site flordasgerais.com.br (R\$300 – 700mL).



Flor das Gerais Porto D'Ouro

03/Casa Alvorada

Mix de cafeteria e cachaçaria, a Casa Alvorada funciona o dia todo para um café com pão de queijo e bolos caseiros, almoço de 11h30 às 15h e ainda serve petiscos a partir de 14h até a noite, todo dia, só fecha na segunda-feira. Da união entre a cachaçaria Lamparina e a cafeteira Jetiboca surgiu uma casa que explora as raízes da cultura mineira familiar, com muito café e cachaça, é claro. Dentre os deliciosos comes, a barriga de porco é caramelizada (R\$68) e o frango na brasa (R\$65) é composto de uma suculenta sobrecoxa desossada acompanhada de creme de milho e quiabo tostado. Para não sentir falta da carne, seja feliz com a berinjela na brasa (R\$35) deitada no húmus e molho defumado. O bolinho de abóbora (R\$29) é recheado de queijo com espinafre e moela conquistou pela meia banda de picles de jiló que vem junto. Surpreenda-se com o creme de espinafre acompanhado de banana grelhada (R\$32).

FOTOS/Léa Araújo



Bolinho de abóbora e picles de jiló