EDIÇÃO ESPECIAL | ANO XXIII | Nº 272
www.revistaencontro.com.br

encontro BH Gastrô

PRÊMIO
GERDAU
DE GASTRONOMIA

OFERECIMENTO:

PATROCÍNIO:

GUIA COM INFORMAÇÕES DE MAIS DE 450 ESTABELECIMENTOS

VINHOS
OS RÓTULOS PREMIADOS DA VINÍCOLA CHILENA CASA DONOSO

QUEIJO
FOMOS CONFERIR COMO É FEITO UM ARTESANAL MEDALHA DE OURO

Tartar de salmão com caviar polaco, blinis e creme fraîche, por Marise Rache, do D'Artagnan, eleita Chef do Ano

O MELHOR DE BH 2024

E MAIS
CASAS E PROFISSIONAIS PREMIADOS EM 37 CATEGORIAS

ISSN 1679-0146
R$ 29,90

Descubra Reserva Green

VALE DO SERENO

VISITE O DECORADO

AVENIDA LUIZ PAULO FRANCO, 300
BELVEDERE

LANÇAMENTO

CAPARAÓ

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação imobiliária registrada sob o R-5 da Matrícula 72.528 do Cartório do Ofício de Registro de Imóveis de Nova Lima.

(31) 4009-7007 | www.caparao.com.br

RESERVA
GREEN

4 QUARTOS

177 A 212M²

TORRE ÚNICA

Lazer Resort

Uma vista deslumbrante e um resort aos seus pés cercado pela mata preservada

VISITE O DECORADO

AVENIDA LUIZ
PAULO FRANCO, 300
BELVEDERE

LANÇAMENTO

CAPARAÓ

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação imobiliária registrada sob o R-5 da Matrícula 72.528 do Cartório do Ofício de Registro de Imóveis de Nova Lima.

(31) 4009-7007 | www.caparao.com.br

RESERVA
GREEN

O que a vida te reserva

4 QUARTOS

177 A 212M²

TORRE ÚNICA

FACHADA
100%
REVESTIDA

ALTÍSSIMO LUXO

Para um equilíbrio perfeito entre o corpo e a mente

2 QUADRAS TÊNIS E BEACH TENNIS

LAZER COMPLETÍSSIMO

VISITE O DECORADO

AVENIDA LUIZ
PAULO FRANCO, 300
BELVEDERE

LANÇAMENTO

CAPARAÓ

(31) 4009-7007 | www.caparao.com.br

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação imobiliária registrada sob o R-5 da Matrícula 72.528 do Cartório do Ofício de Registro de Imóveis de Nova Lima.

O mundo vai ser
PEQUENO PARA ELES.

fundacaotorino
Fundacao.Torino

FILADELFIA

Até onde seus filhos podem ir? Na Fundação Torino, o futuro é sem fronteiras. Os alunos iniciam a formação internacional já na Scuola Materna, em espaços especialmente projetados para a experimentação e o desenvolvimento do pensamento integrativo.

FUNDAÇÃO TORINO
ESCOLA INTERNACIONAL

SCUOLA MATERNA
Matrículas abertas para crianças de 2 a 4 anos. Agende sua visita.

www.fundacaotorino.com.br
Rua Jornalista Djalma Andrade, 1300,
Belvedere - Telefone: (31) 3289-4224

QUAL É O TAMANHO DOS SEUS SONHOS?

PULSE
SANTO AGOSTINHO

62 A 67 M²

Rua Gonçalves Dias, 2.892

PERSPECTIVA ILUSTRATIVA DA PISCINA

2 quartos com suíte

ALTO PADRÃO

LAZER PREMIUM

SAIBA MAIS EM PRIMEIRA MÃO

31 3281-7070

canopus.com.br

Pulse. Incorporação registrada sob nº R-3-168.647 na matrícula 168.647 no 1º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte em 8/2/2024. Dávila Arquitetura - CAU n. 9063-8. RT Obra Carlos Alberto de Araujo – CREA 260280274-3. A fachada, as áreas comuns e todas as unidades residenciais e comerciais serão entregues conforme projeto e memorial descritivo do empreendimento. Materiais, acabamentos, revestimentos, equipamentos, infraestrutura para ar-condicionado e a vegetação representada em todas as imagens e perspectivas do empreendimento são meramente ilustrativas. Os ambientes reproduzidos nas imagens e no apartamento decorado têm a finalidade de servir como mera sugestão de decoração e disponibilidade de espaços. O empreendimento será entregue conforme Memorial Descritivo. CRECI n. PJ0639. Impresso em junho/2024.

THE PLACE
SANTO AGOSTINHO

143 M²

Rua Alvarenga Peixoto, 1.240

PERSPECTIVA ILUSTRATIVA DO TERRAÇO FESTAS

4 QUARTOS | *ALTO PADRÃO*
LAZER PREMIUM

canopus
Compromisso em cada detalhe

The Place . Incorporação registrada sob nº R-3-168.589 na matrícula 168.589 no 1º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte em 6/2/2024. Dávila Arquitetura - CAU n. 9063-8. RT Obra Carlos Alberto de Araujo – CREA 260280274-3. A fachada, as áreas comuns e todas as unidades residenciais e comerciais serão entregues conforme projeto e memorial descritivo do empreendimento. Materiais, acabamentos, revestimentos, equipamentos, infraestrutura para ar-condicionado e a vegetação representada em todas as imagens e perspectivas do empreendimento são meramente ilustrativas. Os ambientes reproduzidos nas imagens e no apartamento decorado têm a finalidade de servir como mera sugestão de decoração e disponibilidade de espaços. O empreendimento será entregue conforme Memorial Descritivo. CRECI n. PJ0639. Impresso em junho/2024.

NESTA EDIÇÃO

Paulo Márcio

Salada de folhas verdes com queijo de cabra morno e pancetta, do Taste-Vin, eleito o Melhor Bistrô, Melhor Carta de Vinhos e Melhor Restaurante de BH

16 **BEBIDA**
Os vinhos premiados da Casa Donoso, localizada nos campos do Vale do Maule, no Chile

26 **QUEIJO**
Fomos visitar a Fazenda Saudade, onde é feito o medalhista de ouro Lasquinha

36 **DÉCOR**
Dicas de arquitetos e decoradores para montar uma adega de acordo com seu estilo

44 **DIVERSÃO**
Jurados, votação e casas premiadas em cinco categorias

90 **LANCHES E GULOSEIMAS**
Jurados, votação e casas premiadas em 10 categorias

150 **RESTAURANTES**
Jurados, votação e casas premiadas em 18 categorias

254 **PROFISSIONAIS**
O sommelier, a maître, o chef revelação e a chef campeões

CRÔNICA

274 **PAULA PIMENTA**
A gota da felicidade

FOTO CAPA: Paulo Márcio

encontro BH
revistaencontro.com.br

DIRETOR-GERAL/EDITOR
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães

JORNALISTAS COLABORADORES
Aline Gonçalves
Ana Helena Miranda
Carolina Daher
Daniela Costa
Isabela de Oliveira
Isabella Lacerda
Laryssa Campos
Marcelo Fraga
Rafaela Matias
Yaskara Martins

EDITOR DE ARTE
Roger Simões

EQUIPE DE ARTE
Antônio de Pádua Carvalho

GERENTE ADMINISTRATIVA
Solange Rabelo

GERENTE COMERCIAL
Laila Soares

DEPARTAMENTO COMERCIAL (COLABORADORES)
Agata Utsch
Andreza Braga
Myrta Lobato
Rigleia Carvalho

ASSISTENTE COMERCIAL
Roberta Magalhães

DISTRIBUIÇÃO
André Lima / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO
Editora Encontro

IMPRESSÃO
EGL Editores

DISTRIBUIÇÃO
Encontro Log

PARA ASSINAR
assinatura@revistaencontro.com.br

PARA ANUNCIAR
comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO AO LEITOR
redacao@revistaencontro.com.br

TIRAGEM
72.000
EXEMPLARES

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA
CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.

ENCONTRO É UMA PUBLICAÇÃO MENSAL
DA ENCONTRO IMPORTANTE LTDA. BELO HORIZONTE.
RUA BUENOS AIRES, 10, 3º/ 4º ANDAR - CARMO
30315-570, BELO HORIZONTE - MG
FONE: (31) 2126-8000
EMPRESA FILIADA À

ALESSANDRO DUARTE / EDITOR
aduarte@revistaencontro.com.br

Queijo e vinho

Para muitos, não há combinação melhor. Um saboroso queijo minas artesanal degustado com uma boa taça de vinho (ou várias, dependendo da ocasião). É essa dupla imbatível que **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2024** traz em suas reportagens especiais.

A editora Neide Magalhães foi a Ibertioga, no Campo das Vertentes, a pouco mais de 210 quilômetros de BH, para conferir a produção do Lasquinha, o queijo fabricado na Fazenda Saudade e que levou a medalha de ouro no 3º Mundial do Queijo Brasil, realizado em São Paulo (SP), em abril deste ano. Concorrendo na categoria Queijo Minas Artesanal, ele alcançou 98 de 100 pontos disputados. Como Neide conta, o concurso às cegas reuniu quase 2 mil concorrentes. Em Ibertioga, ela reencontrou a jornalista Tereza Rodrigues, que foi sua colega aqui na **Encontro**, e o cinegrafista Mateus Brandão. Há seis anos, os dois deixaram Brasília, onde moravam – e suas profissões – para seguir a tradição de queijeiros da família de Tereza. O início não foi fácil e o reconhecimento no Mundial do Queijo mostra que todo esforço tem valido a pena. "O prêmio veio coroar os seis anos de trabalho", conta Neide. "A viagem foi uma oportunidade incrível de acompanhar todo o processo de fabricação do queijo minas artesanal."

E o vinho? Vem diretamente do Chile. A jornalista Rafaela Matias conversou com Felipe Ortiz, diretor de enologia da Casa Donoso, e com Cristóbal Toral, presidente e fundador da Toral Wines & Spirits, representante da Casa Donoso em toda a América, para entender o que faz dessa vinícola localizada no Vale do Maule tão especial. Os dois atestam que a localização privilegiada tem papel preponderante para o sucesso dos rótulos. Com 34 mil hectares de extensão, o Vale do Maule tem diferentes solos, com origem vulcânica na encosta dos Andes, argiloso na área central e com influência do Oceano Pacífico na costa. A reportagem apresenta ainda três rótulos aclamados pela crítica: o Grand Domaine, o Perla Negra e o 1810.

Quem se entusiasmar pode aproveitar as dicas da jornalista Ana Helena Miranda, que conversou com seis arquitetos sobre a adega ideal para aquele enófilo que pode estar esperando apenas um empurrãozinho para despertar. Como diz a arquiteta Silvia Carvalho, "vinho é um lugar de pausa, um alento no meio de tudo que a gente vive. Algo para ser degustado aos poucos, sem pressa". Assim como esta **Encontro Gastrô**.

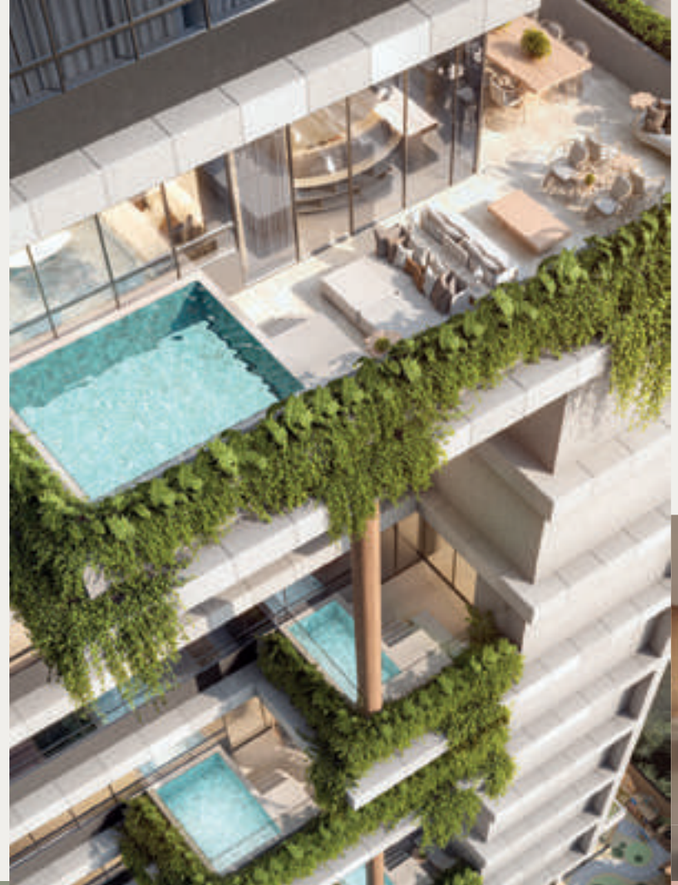
Fabrycio Junior/divulgação

A editora Neide Magalhães entre os queijeiros Tereza Rodrigues e Mateus Brandão: "A viagem foi uma oportunidade incrível de acompanhar todo o processo de fabricação do queijo minas artesanal"

LANÇAMENTO | LOURDES

JOSÉ Torres Franco
SOLUTION

UM PROJETO SINGULAR E ENCANTADOR QUE OFERECE O LUXO E A EXCLUSIVIDADE DE UM DOS BAIRROS MAIS TRADICIONAIS DA CIDADE.



SALA | APARTAMENTOS 1301 A 2301*

4 SUÍTES
UNIDADES MAISON, DUPLEX E DUPLEX TOP HOUSE

LOURDES COM MÚLTIPLAS POSSIBILIDADES

VISITE O LOUNGE DE VENDAS
RUA ESPÍRITO SANTO, 2700 | LOURDES

PATRIMAR.COM.BR/LOURDES

VENDAS
PITCHON IMÓVEIS

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E VENDAS
PATRIMAR

Todas as ilustrações desta peça têm caráter exclusivamente promocional por se tratar de um bem a ser construído. Desenhos de caráter artístico e ilustrativo. O mobiliário e os equipamentos não fazem parte do memorial descritivo. Os materiais e cores representados poderão sofrer alterações ao longo do projeto da construção em função da disponibilidade destes no mercado. Memorial de Incorporação registrado sob o R-3 da matrícula no 140.326 do Cartório do 5º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte - MG. Creci Patrimar: 54.815. Creci Pitchon: 11.630. *Exceto unidades 1601 e 2001.

Fotos: Divulgação

DOS CAMPOS CHILENOS ÀS TAÇAS BRASILEIRAS

Vinícola Casa Donoso, localizada no Vale do Maule, oferece opções premiadas e novidades especiais para consumidores no Brasil

RAFAELA MATIAS

Nos tradicionais campos do Vale do Maule, no Chile, que concentram 40% das plantações de vinhedos chilenos, uma vinícola chama a atenção. Com mais de 30 anos de história e vinhos premiados desde a sua origem, a Casa Donoso nasceu orientada para a produção de vinhos premium e foi fundada, em 1989, por um grupo francês. Desde 2010, a casa passou a ser comandada pelo empresário Jorge Selume, que manteve a qualidade da vinha e conquistou um crescimento considerável tanto no panorama nacional, quanto no mercado internacional.

"A Casa Donoso tem uma forte influência francesa no seu estilo, mas também moldamos os nossos vinhos para um consumidor que preza pela elegância, pelo bom equilíbrio global entre a fruta e a madeira, e pela concentração e qualidade dos taninos", explica Felipe Ortiz, diretor de enologia da Casa Donoso. Entre os rótulos aclamados pela crítica, destacam-se o Grand Domaine, que acaba de aparecer no relatório de 2024 de Tim Atkin na lista dos melhores Bordeaux Blends do Chile, com 95 pontos, e o Perla Negra, que foi classificado com 95 pontos no guia *Descorchados*. Também na ponta, um dos mais vendidos pela Casa Donoso no Chile é o rótulo 1810, um vinho de prestígio, com 95 pontos no guia *Descorchados* e com uma garrafa trazida especialmente da França para a vinícola.

O Vale do Maule contribui para o sucesso dos produtos da Casa Donoso: com mais de 34 mil hectares de extensão, essa região é o maior e um dos mais antigos terrenos voltados à produção de vinho no mundo

Sede da Casa Donoso: mais de 30 anos de história e vinhos premiados desde a sua origem

A localização privilegiada, no Vale do Maule, contribui para o sucesso dos produtos. Com mais de 34 mil hectares de extensão, essa região é o maior e um dos mais antigos lugares voltados à produção de vinho no mundo. As características são únicas, com diferentes tipos de terreno, como a parte localizada na encosta dos Andes, onde o solo tem origem vulcânica e muita cinza em seu interior. "Isso confere aos vinhos brancos muita mineralidade e tensão na boca", explica Ortiz. Já na parte central do Vale do Maule, encontram-se solos argilosos, que preservam muito bem a umidade e fazem com que os vinhos tenham uma nota de elegância entre a fruta e a suavidade dos taninos. "Depois, na parte costeira, com influência do Oceano Pacífico, encontramos solos de origem granítica e vinhas que geram uma grande concentração e intensidade de vinhos", diz o enólogo.

Para Cristóbal Toral, presidente e fundador da Toral Wines & Spirits, representante da Vinícola Casa Donoso em toda a América, o mercado brasileiro é um dos mais importantes consumidores dos produtos. "O Brasil, por ser produtor de vinho e estar tão próximo da Argentina e do Chile, tem um conhecimento muito desenvolvido do setor", diz ele. "Estamos construindo alianças com

NOTAS ALTAS

Três rótulos premium para provar o melhor da Casa Donoso

1810
(CABERNET SAUVIGNON E CARMÉNÈRE)

O nome é homenagem ao ano de independência do Chile. Apresenta uma cor intensa vermelho rubi. Lembra aromas de frutas como ameixas pretas, amora, notas de especiarias e menta leve. Notas tostadas suaves produzidas dentro da boca, de taninos fortes e estruturados. Harmoniza com com carnes bovina, de avestruz e suína, além de alimentos levemente picantes e queijos curados.

PERLA NEGRA
(CABERNET SAUVIGNON, CARMÉNÈRE, MALBEC E CABERNET FRANC)

As uvas provêm de solos graníticos e por isso o vinho apresenta mais concentração, ideal para carnes gordurosas grelhadas. Seu aroma lembra frutas vermelhas, como ameixas frescas e cereja. Envelhecido por um ano em barricas de carvalho francês.

GRAND DOMAINE
(CARMÉNÈRE E MALBEC)

Vermelho intenso, concentrado, com bordas violetas. No aroma, notas refinadas de pimenta-negra e especiarias. Harmoniza com carne bovina, ovina e suína, com boa quantidade de gordura. Envelhecido por um ano em barricas de carvalho francês.

grandes empresas, como a Del Maipo, no Brasil, e temos certeza de que estamos alcançando um crescimento orgânico e de longo prazo."

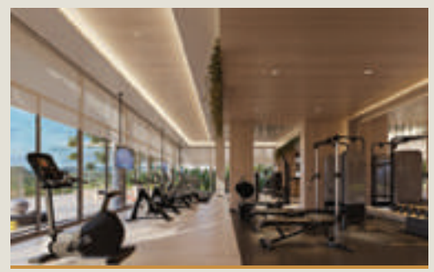
Alguns dos projetos mais recentes desenvolvidos por aqui são vinhos envelhecidos em barris de rum, outros envelhecidos em barris de uísque e também o chardonnay amanteigado, que é sucesso de vendas nos Estados Unidos e tem tido boa receptividade entre os brasileiros. "Em breve, especialmente para o mercado brasileiro, teremos um vinho envelhecido em barris de cachaça", afirma Toral.

Para o enólogo Felipe Ortiz, o paladar brasileiro está cada vez mais sofisticado e os produtos precisam estar em constante evolução para atender às novas demandas. "Devemos considerar também que o Chile lidera o mercado no Brasil há vários anos", diz. "Por isso, temos uma afinidade e um carinho muito especial de todos os vinhedos chilenos com o Brasil."

AURA
INSPIRE-SE TODOS OS DIAS

VIVA EM UM EMPREENDIMENTO REPLETO DE EXPERIÊNCIAS

VILA DA SERRA
4 SUÍTES
OU 2 SUÍTES + 2 SEMISSUÍTES
de 138 m² a 202 m²
LAZER DESLUMBRANTE
COM MAIS DE 20 ITENS



Visite nosso **lounge de vendas** para descobrir um **decorado encantador e viver uma experiência imersiva!**

Rua Jornalista Djalma de Andrade, 1140 | Belvedere - Belo Horizonte/MG

SURPREENDA-SE

Saiba mais e antecipe-se!

Rua Cel. Gabriel Felipe Faria | Nova Lima/MG

auraviladaserra.com.br

PATRIMAR Mude para melhor

somattos ONDE A GENTE QUER ESTAR

Publicidade relativa à fase de pré-lançamento. As unidades só serão vendidas após o Registro da Incorporação, que se encontra em processo de registro no Cartório de Registro de Imóveis de Nova Lima, prenotação n.º 166021. Por se tratar de imóvel a ser construído, as imagens são meramente ilustrativas e poderão ser ajustadas a critério da construtora. Creci Patrimar: 11.203. Creci Somattos: 11.497.

"A Casa Donoso tem uma forte influência francesa no seu estilo, mas também moldamos os nossos vinhos para um consumidor que preza pela elegância, pelo bom equilíbrio global entre a fruta e a madeira, e pela concentração e qualidade dos taninos"

Felipe Ortiz, diretor de enologia da Casa Donoso

"Hoje em dia, é raro encontrar um vinho ruim no mercado. O nosso diferencial é contar com uma equipe experiente baseada no Chile e fora do país, permitindo compreender que existem produtos que são transversais e que serão apreciados em mercados distantes, como Miami ou Brasília."

Cristóbal Toral, presidente e fundador da Toral Wines & Spirits, representante da Vinícola Casa Donoso em toda a América

Segundo ele, a recomendação para os paladares brasileiros vai depender da ocasião, mas algumas linhas fazem mais sucesso por aqui, como a varietal, que se refere aos vinhos elaborados com uma única uva, como as cepas cabernet, pinot, chardonnay. "Temos também a nossa linha reserva, com um cabernet em barrica de Bourbon que é muito interessante, além de um Buttery Reserve Chardonnay, que tem maior incidência de madeira, mas sem perder o frescor. É um vinho mais gastronômico."

Já as linhas Premium oferecem blends com boa concentração e um envelhecimento prolongado, como o Clos Centenaire (blend de cabernet sauvignon, carménère, malbec e cabernet franc) e o 1810 (cabernet sauvignon e carménère). Há ainda os rótulos D Donoso e Perla Negra, ambos blends entre cabernet sauvignon, carménère, malbec e cabernet Franc. "O rótulo D Donoso provém de solos mais argilosos e é um vinho que acompanha muito bem carnes magras e comidas mediterrâneas", garante Felipe Ortiz. "Já o Perla Negra provém de solos graníticos e apresenta mais concentração, ideal para carnes gordurosas grelhadas." Por fim, o Grand Domaine é um blend de carménère e malbec, que combina com carnes de todos os tipos e comidas mais temperadas.

Para Cristóbal Toral, o principal diferencial dos rótulos é combinar tradição e inovação, posicionando-se na vanguarda das tendências. "Hoje em dia, é raro encontrar um vinho ruim no mercado", diz. "O nosso diferencial é contar com uma equipe experiente baseada no Chile e fora do país, permitindo compreender que existem produtos que são transversais e que serão apreciados em mercados distantes, como Miami ou Brasília." ▮

CUIDANDO DA VISÃO DOS PEQUENOS: OFTALMOPEDIATRIA EM FOCO

Doutora Denise Marinho explica como deve ser feito o tratamento ocular em bebês e crianças, esclarecendo inverdades sobre o tema

Fotos: Divulgação

Dra. Denise Marinho, sócia e diretora-presidente do Hospital de Olhos Rui Marinho: "Diversos exames podem ser realizados, adaptando a técnica médica ao carinho que estas crianças merecem"

Espaço adaptado ao acolhimento e ao tratamento infantil do HORM: duas unidades contam com equipe especializada

A preocupação com a saúde ocular não é um privilégio exclusivo dos adultos. Desde o nascimento até a infância, é essencial garantir cuidados oftalmológicos para bebês e crianças. Muitos pais, por desconhecimento e preocupados com práticas ultrapassadas, privam os filhos dos primeiros cuidados na sala de parto: "Antigamente, o uso de nitrato de prata na sala de parto era comum, mas podia ocasionar conjuntivite química. Hoje, o colírio de iodo polvidona é padrão, protegendo os recém-nascidos contra conjuntivites virais e bacterianas", elucida a Dra. Denise Marinho, sócia e diretora-presidente do Hospital de Olhos Rui Marinho. Outro cuidado, o teste do Olhinho, realizado nos primeiros dias de vida é fundamental para detectar precocemente condições como catarata congênita, glaucoma congênito e retinoblastoma, permitindo intervenções rápidas e eficazes. É fundamental ressaltar que o teste do Olhinho não substitui a avaliação oftalmológica completa, que deve ser realizada posteriormente por um especialista.

Seguindo as recomendações da Sociedade Brasileira de Oftalmologia (SBO), para crianças assintomáticas, o primeiro exame oftalmológico completo do bebê deve ser realizado idealmente entre os primeiros 6 a 12 meses de vida. Um outro exame deve ser feito na fase pré-escolar, entre os 3 e 5 anos da criança. Por fim, entre os 5 e 8 anos, deve-se realizar o exame de acuidade visual de cada olho uma vez por ano. "Essa abordagem precoce e contínua é crucial para garantir o desenvolvimento visual saudável da criança" diz a especialista, que faz o alerta: "Vale lembrar que para bebês e crianças que apresentem comportamento visual modificado e alterações visuais suspeitadas pelos pais, a consulta oftalmológica deve ser realizada em qualquer idade."

O exame oftalmológico em crianças é adaptado às suas necessidades e idade, priorizando uma abordagem lúdica, cuidadosa e interativa, para tornar a experiência agradável e divertida. A Doutora Denise esclarece: "Diversos exames podem ser realizados, adaptando a técnica médica ao carinho que estas crianças merecem. Alguns exames comumente realizados são: o exame de fundo de olho, tonometria, teste de visão de cores, biomicroscopia, motilidade ocular e medida da visão, dentre outros". Esses exames são fundamentais para detectar precocemente qualquer anormalidade visual e iniciar o tratamento, quando necessário.

Quando o assunto é oftalmopediatria, Dra. Denise ressalta a importância de um ambiente físico adequado na experiência da criança. Os espaços adaptados ao acolhimento e ao tratamento infantil colorem o Hospital que ela administra (Hospital de Olhos Rui Marinho - HORM), que conta com uma equipe especializada distribuída em suas duas unidades. "Como oftalmologista e mãe, percebo que nossas brinquedotecas e nossa abordagem são essenciais para tornar a visita ao oftalmologista uma experiência positiva para nossos pequenos." Portanto, fica a dica, não hesite em levar seu filho para ser examinado por profissionais preparados e dedicados à saúde visual infantil. Afinal, cuidar da visão dos pequenos é garantir um futuro brilhante e cheio de possibilidades.

www.hospitalruimarinho.com.br
R. Gonçalves Dias, 75 - Funcionários, Belo Horizonte - MG, 30140-090
Tel:. (31) 3273-3737
@hospitalruimarinho /hospitalruimarinho/

EM AMPLA EXPANSÃO

Instituto Mário Penna celebra 53 anos de existência com o sucesso do Núcleo de Excelência em Saúde, ampliação no atendimento ao SUS e planejamento da administração do Hospital Regional de Teófilo Otoni

Fotos: Uarlen Valerio

Maior instituição em Minas Gerais no combate ao câncer, o Instituto Mário Penna celebra 53 anos de existência tendo como principais linhas de frente a prevenção, o diagnóstico precoce e o tratamento especializado. Os desafios são grandes, mas não impedem que a rede composta pelo Hospital Luxemburgo, Casa de Apoio Beatriz Ferraz, Núcleo de Especialidades Oncológicas (NEO) e o Núcleo de Ensino, Pesquisa e Inovação (NEPI), invista na qualificação de seu corpo clínico, na excelência do atendimento e na modernização dos espaços e equipamentos. Um ano após a inauguração de um dos mais modernos centros de diagnóstico e tratamento do estado, o Núcleo de Excelência em Saúde (NEXS), destinado à saúde suplementar, os resultados surpreendem. Voltado para pacientes particulares e de planos de saúde, a unidade já registra mais de 12 mil atendimentos. Com um investimento de mais de 10 milhões de reais, o espaço conta com 19 consultórios, 20 cadeiras de quimioterapia e área completa para a realização de exames de imagem.

A abertura do NEXS também proporcionou melhorias para os pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS). Já com 85% do atendimento voltado para a saúde pública, o Hospital Luxemburgo se prepara para se dedicar exclusivamente ao setor. Entre os investimentos, está a instalação de dois elevadores no prédio, construído há 38 anos, e que até o momento não possuía acesso aos dois primeiros andares que são no subsolo. Até então, um paciente acamado na ala superior e com indicação de fazer quimioterapia no segundo piso, precisava ser retirado de ambulância para ter acesso por outra entrada do prédio no segundo andar. "Uma obra que há mais de 35 anos aguardava recursos para ser realizada", diz Marco Antônio Viana Leite, presidente da Rede desde 2019. O investimento de cerca de 4 milhões de reais também viabilizou a reforma e ampliação do setor de quimioterapia com sete novos consultórios, além da troca de 100% das bombas de infusão de todas as unidades.

NÚMEROS DO INSTITUTO MÁRIO PENNA EM 2023

"Quando se fala em câncer, somos o principal nome em Minas Gerais", diz o presidente Marco Antônio Viana Leite

Atendimentos	**358.354**
Pacientes	**271.907**
Internações	**14.237**
Sessões de Quimioterapia	**44.679**
Sessões de Radioterapia	**46.725**
Exames de mamografia	**11.134**
Transplante de medula óssea	**32**
Exames de diagnóstico por imagem:	**97.295**
Cirurgias realizadas	**10.364**

O setor quimioterápico ganhou sete novos consultórios, além da troca de 100% das bombas de infusão de todas as unidades

A tecnologia de ponta aumenta a eficácia dos tratamentos, muitos deles realizados na ala de medicina nuclear, recentemente reaberta, sendo a única no estado equipada com três aceleradores lineares para realização da radioterapia e com a perspectiva de compra de mais um aparelho. Na vanguarda da oncologia, o Instituto Mário Penna também já se prepara para a implementação do projeto "Jornada de Excelência do Paciente", uma espécie de fast track oncológico, com rastreio rápido da doença e otimização do tratamento. "A lei diz que em até 120 dias, após o diagnóstico, o paciente tem que começar o tratamento. Em MG, somente 45% dos pacientes têm esse acesso, o que aumenta a mortalidade e os custos do processo", diz Marco Antônio. O objetivo do hospital é que o tratamento seja iniciado em até 30 dias.

O gestor também se prepara para assumir a administração do Hospital Regional de Teófilo Otoni, que contará com 420 leitos e alcançará o posto de maior hospital do interior de MG. "O governo do estado está construindo, vai equipar e nós teremos a concessão por 25 anos." Com tanto para comemorar, o Instituto realiza, neste mês de junho, a segunda edição do Jantar Beneficente, que em 2023 teve os recursos arrecadados voltados para a instalação dos elevadores. "Este ano, a renda do Jantar será destina para aquisição de um caminhão itinerante de mamografias, que atuará na capital e cidades do interior." A instituição atende pacientes de mais de 500 municípios mineiros, com recursos vindos da saúde suplementar e doações da sociedade civil, parlamentares e empresas parceiras. "Quando se fala em câncer, somos o principal nome em Minas. Se a marca Mário Penna não fosse tão forte, não conseguiríamos atender tantos pacientes", diz o presidente.

INSTITUTO MÁRIO PENNA 53 ANOS

2º Jantar Beneficente

DATA: 27 de junho, quinta-feira
SHOW: Rogério Flausino e Wilson Sideral cantam Cazuza
LOCAL: Contemporâneo Hall – Av. Toronto, 200 – Jardim Canadá, Nova Lima
CONTATO: Filipe Guimarães: (31) 98797-1333 e Gabrielle Bernardes (31) 3299-9310

OS SEGREDOS DE UM CAMPEÃO

Fomos ver de perto como é produzido o queijo minas artesanal, vencedor da Medalha de Ouro no 3º Mundial do Queijo Brasil

A cor e a textura garantem ao queijo da Fazenda da Saudade a famosa lasquinha que lhe deu o nome: tradição de família

NEIDE MAGALHÃES

Fotos: Fabrycio Junior/divulgação

Tereza Rodrigues e Mateus Brandão se tornaram queijeiros e hoje ganham prêmios pelo Brasil: "O segredo de um queijo bom são as boas práticas de produção e de fabricação", diz ele

No outono-inverno, o dia amanhece bem frio na Fazenda da Saudade, em Ibertioga, no Campo das Vertentes, a pouco mais de 210 quilômetros de BH. Esse pedaço de terra a 20 quilômetros da cidade fica entre montanhas, o que favorece seu clima ameno. É antes de o sol nascer que o leite é ordenhado e dá início a atividades diversas, uma delas a produção de um queijo campeão, o Lasquinha. Fabricado desde 2018, ele ganhou a Medalha de Ouro no 3º Mundial do Queijo Brasil, realizado em São Paulo (SP), em abril deste ano, na categoria Queijo Minas Artesanal, alcançando 98 de 100 pontos disputados. O concurso às cegas de queijos e produtos lácteos reuniu quase 2 mil concorrentes.

Para chegar até esse patamar, foram seis anos de muito trabalho, desde que Tereza Rodrigues e Mateus Brandão resolveram colocar as mãos, literalmente, na massa. A jornalista, que fez parte da equipe de **Encontro** por vários anos, e o marido, cinegrafista, trocaram Brasília por Ibertioga, terra natal de Tereza, e pela calma da fazenda, onde vivem com os dois filhos – Marcela, de 6 anos, e Francisco, de 4. Para lidar com a nova empreitada, Mateus fez vários cursos e aprendeu a produzir diferentes tipos de queijos. Em seguida, começou a visitar produtores da região e foi se capacitando: "Comecei fazendo quatro queijos com 30 litros de leite, por dia, que vendia para os familiares e amigos", diz. Hoje, ele e Tereza fazem 50 diariamente, cinco vezes por semana. Ou seja, são cerca de mil Lasquinhas por mês.

A ideia de investir em um produto tão complexo e ao mesmo tempo tão tradicional, a fabricação do Queijo Minas Artesanal (QMA), foi sugerida pelo jornalista Eduardo Girão, um dos maiores especialistas em queijos do Brasil. Em 2020, Tereza e Mateus inauguraram a Queijaria Fazenda da Saudade, nos moldes definidos pela Codamina, instituição ligada ao Sistema de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi) do Ministério da Agricultura. A construção tem espaços separados para a produção, maturação, embalagem e armazenamento, devidamente inspecionados por fiscais do MA de tempos em tempos. A fabricação do Lasquinha, que tem cerca de 250 gramas, e do minas tradicional, com cerca de 600 gramas, obedece as normas da lei em todos os detalhes. A legislação é rigorosa, mas serve para garantir a qualidade do queijo de leite cru em toda a sua substância.

Patrimônio imaterial pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) desde 2003, o queijo artesanal em seu Modo de Fazer também é um Patrimônio Cultural do Brasil e pode ser tombado como Patrimônio Mundial ainda neste ano (o processo está em avaliação e a decisão deve sair no fim de 2024). Além de ser uma delícia apreciada por todo mundo, ele movimenta a economia em grande escala, com negócios na casa dos 6 bilhões de reais circulando anualmente na economia mineira. Não à toa, é produzido em diversas microrregiões do estado, em um total de 15, como o Campo das Vertentes. Na Fazenda da Saudade, a fabricação do minas artesanal não é de agora. Ela remonta 100 anos, quando o avô de Tereza, João Miranda, fazia os seus, levados a cavalo até a cidade e depois, de trem, para o Rio de Janeiro. Antônio Miranda, pai da jornalista, também seguiu a tradição e começou a fazer queijos há 50 anos, quando assumiu a fazenda.

Mateus conta que o processo de produção parte da "receita tradicional que tem de ser seguida à risca" e que uma das vantagens é a Saudade ser um negócio no estilo agricultura familiar, já que o leite é produzido pela família Miranda. A ordenha mecânica começa às 5h e por volta das 6h o leite sai do curral

e é despejado no tanque. Em seguida são adicionados o pingo e o coalho e depois de 40, 50 minutos em média acontece a quebra da massa por mais uns 15 minutos. O próximo passo é a dessoragem, quando o soro é separado da massa que é colocada dentro de um tecido próprio para o processo. O queijo, então é enformado e salgado a seco – o sal é colocado por cima – e depois de seis horas é virado e salgado do outro lado por mais seis horas. Trabalho de um dia inteiro.

Na manhã seguinte, o sal é retirado e o Lasquinha vai para a mesa de secagem ainda dentro da fôrma, onde fica mais um dia. Passadas as 24 horas, cada um é retirado da fôrma e levado para a sala de secagem, onde fica maturando por 22 dias – tempo previsto de acordo com a região, no caso o Campo das Vertentes. Uma tarefa, aliás, que não para. Durante esse tempo, os queijos são virados regularmente para que tenham as mesmas cor e textura. Depois de maturado, antes da embalagem, é feita a grosagem, "uma espécie de polimento para deixar a superfície lisa e

Sala de maturação da Queijaria da Saudade, com capacidade para 400 queijos: são 22 dias de cura, um processo que demanda muitos cuidados diários

Os queijeiros em plena ação: de segunda a sexta eles produzem cerca de 50 unidades diariamente

A Medalha de Ouro deu novo alento à produção do Lasquinha: aumento de 30% da produção e planos de mais expansão

Outro passo do QMA: a salga a seco é fundamental para que ele amadureça

retirar o excesso de sal", como explica Mateus. A última etapa, mas não menos importante, é a higienização dos instrumentos, dos vasilhames e das dependências da queijaria.

De segunda a sexta-feira, a Queijaria Fazenda da Saudade produz diariamente 50 queijos, em média, com os 150 litros de leite cru retirados mecanicamente do gado, a maioria vacas holandesas. A sala de maturação tem espaço para 400 produtos. À medida que alguns exemplares vão completando seu tempo de secagem vêm as etapas da embalagem e da distribuição. "A produção é pequena e artesanal e é difícil atender a todo mundo, porque a logística ainda é difícil", conta Mateus. A fabricação demanda uma atenção especial dos produtores o tempo todo. Não basta deixar o queijo maturando. "É preciso cuidar dele diariamente", diz o queijeiro. Também é necessário, por exemplo, verificar a temperatura ambiente o tempo todo, porque a sala não é climatizada e sua regulagem – outro quesito estipulado por lei – é feita molhando com água as paredes e o chão com frequência, como explica Tereza.

O QUE DIZ A LEGISLAÇÃO

Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002

Art. 1º – É considerado Queijo Minas Artesanal o queijo confeccionado, conforme a tradição histórica e cultural da região do estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.

Nada é desperdiçado, segundo Mateus, já que o soro serve para fazer bebidas lácteas como o iogurte e também para alimentar os porcos da fazenda. Só é possível produzir esse queijo premiado, segundo ele, porque o leite produzido na Saudade já era certificado pela qualidade. Dados como tipo de pastagem, alimentação do gado, confinamento, saúde do rebanho, limpeza e adequações das instalações, ordenha, manutenção e tipos de equipamentos e acondicionamento do leite são fundamentais para essa certificação. "O segredo de um queijo bom são as boas práticas de produção (BPP) e as boas práticas de fabricação (BPF)", diz Mateus. Um Lasquinha dura três meses fora da geladeira e até um ano dentro dela. Na temperatura ambiente, ele continua maturando, o que não acontece na geladeira. Quanto mais maduro, mais forte fica seu sabor e ele pode ser apreciado no café, no lanche, com doce, com mel.

A recente Medalha de Ouro trouxe novo alento aos produtores desse queijo, mas o Lasquinha já fez bonito em certames anteriores. Em 2019, ele ficou com a Medalha de Ouro no festival Queijo Brasil, em Florianópolis (SC), e a de Bronze no 1º Mundial de Queijos, que aconteceu em Araxá (MG). Claro, os prêmios deram novo gás ao negócio: "A partir daí, resolvemos partir para a produção de fato, de forma mais organizada", diz

Cada vez melhor...
...para saborear uma deliciosa comida, para confraternizar com a família, para comemorar uma data ou um acontecimento importante e o melhor de tudo, sem se preocupar com nada!
Dicionário Gastronômico de Bolso
Verdinho s.m. 1. Definição: restaurante com cardápio variado; delíciosa comida; buffet self-service multipremiado; delivery super ágil, prestigiado com todo cuidado. 2. Destinação: estabelecimento agradável para toda a família; espaço kids; encontro com os amigos; happy-hour do trabalho; batizados; casamentos; aniversários. 3. Extensão do termo: local de boa conversa; ambiente acolhegante; gente bonita. 4. Sinônimo: Alegria, muita alegria!!
Peça pelo App
Village Kid's
Restaurante Verdinho
@verdinhobh
@villagekidsbh
Geral: 3293-4047
Falls Rua Kepler, 441, Santa Lúcia
São Bento Av Cônsul Antônio Cadar, 122
Shopping Jardim Canadá Av Toronto, 508
Delivery, Encomendas de urgência e Reservas: 98441-6815
Delivery Jardim Canadá: 99958-7618
Confraternizações e Eventos: 98437-1798

Detalhe da fabricação do Lasquinha: processo manual segue as regras da legislação

QUEIJO MINAS ARTESANAL: O PASSO A PASSO

O Modo de Fazer tem 12 etapas conhecidas e é um Patrimônio Cultural do Brasil

1. Ordenha das vacas para obtenção do leite (que pode ser manual ou mecânica, desde que observados os procedimentos prévios de higienização dos úberes e que seja feito o teste para diagnóstico negativo de mamite);
2. Coagem do leite e acondicionamento em vasilhame próprio;
3. Adição do coalho (natural, feito de estômago de bezerro, ou industrial);
4. Adição do pingo;
5. Coagulação do leite, por um período de até 90 minutos;
6. Corte da massa e mexedura;
7. Dessoragem e colocação da massa em formas de 13 a 15 cm de diâmetro, espremedura e prensagem manual. Esta pode ser feita apenas com o uso das mãos, ou com a ajuda de um pano; como se faz na Serra da Canastra e em Serra do Salitre/ Alto Paranaíba;
8. Primeira salga (sal grosso), por período de 6 a 12 horas;
9. Recolhimento do pingo;
10. Viragem do queijo e segunda salga, por 12 horas;
11. Após 48 horas, o queijo é retirado da forma e colocado na prateleira para maturar (curar). O tempo de maturação (ou de cura) varia de região para região;
12. Acabamento: grosagem, com ralos artesanais ou industriais.

Fonte: Iphan

Tereza. Em 2023, no Queijo Brasil, em Blumenau (SC), vieram outro bronze com o Lasquinha Curado no Café e a prata pelo Lasquinha Curado no Mel, na categoria destinada a queijos autorais. O ouro deste ano coroa essa empreitada, como diz Tereza: "Ficamos muito entusiasmados, aumentamos a produção em 30% e temos planos de mais expansão".

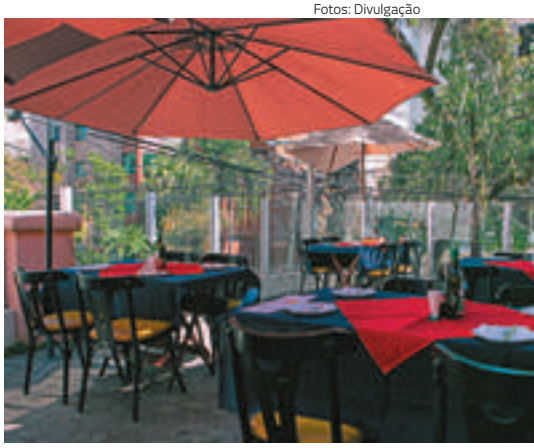
Os primeiros pedidos de lojistas e associações começaram a surgir pelo Instagram (@fazendasaudade.queijaria) e ainda pelo WhatsApp (32-99820-6537). "Em 2020, em plena pandemia", conta Tereza, "começaram a surgir os primeiros pedidos de empórios e queijistas". Hoje, com o prêmio, não param de chegar. Uma partida de 70 unidades estava prevista para o Cris Clube de São Paulo, na segunda quinzena de junho, enviada pelo correio ou por transportadora. Em BH, o Lasquinha pode ser encontrado no Empório do Carmo, na Cidade Jardim, e no Cantim da Formiga, no Mercado Central. Ele também tem sido vendido em Tiradentes, São João del-Rei, Barbacena e Juiz de Fora, além de Rio de Janeiro e São Paulo.

A participação em concursos e festivais é um bom investimento, segundo eles, já que esses eventos servem de "vitrine para expor e divulgar nossos produtos". E a próxima parada do Lasquinha já tem data marcada: será a Expoqueijo, em fins deste junho, em Araxá, premiação criada e mantida do Governo de Minas. Diferentemente de outros festivais que dão medalhas a todos os que chegam em determinada pontuação, será premiado um produto em cada uma das 10 categorias. E em julho tem o concurso anual da Emater, em Tiradentes (MG), dedicado ao Campo das Vertentes. Nele, os premiados vão para o concurso estadual, onde todas as regiões produtoras (Canastra, Serro, Serra de Salitre, etc.) concorrem. E, se a produção de queijos se tornou uma paixão na vida desse casal, os dois não param mesmo. Tereza e Mateus estão diversificando os negócios com a produção de doce de leite artesanal em bolinhas, já comercializados na região e até em BH e outras cidades, e de mel. A apicultura, aliás, é uma aposta e eles têm planos de fazer dessa atividade outro negócio tão bom como o Lasquinha.

BH MAIS PERTO DO MAR

Restaurante Camburi tem como diferencial frutos do mar frescos trazidos de rede de distribuição da Bahia

Fotos: Divulgação



O proprietário Marcelo Reis Dalcin Costa, a moqueca de badejo com camarão rosa e o ambiente acolhedor: referência em culinária capixaba na capital mineira

Um empreendimento familiar, que valoriza a tradição e busca aproximar Belo Horizonte do mar por meio da culinária capixaba. Assim é o Restaurante Camburi, no Bairro Cruzeiro. Inaugurado há seis anos, inova ao montar um centro próprio de distribuição de insumos e garante, assim, peixe fresco na mesa dos clientes. Apontada pelo proprietário Marcelo Reis Dalcin Costa como um dos principais diferenciais da casa, a central de distribuição de frutos do mar fica em Ilhéus, na Bahia, e permite ao Camburi comprar peixe direto do pescador, processando-o e armazenando-o antes de ser enviado a cada 15 dias para Belo Horizonte.

"Dessa forma, o peixe consumido em nosso restaurante é enviado para cá recém-pescado, resultado de uma logística incrível", diz Marcelo, que tem no DNA o talento no empreendedorismo. Afinal, ele é filho dos fundadores do restaurante Badejo, também na capital mineira. Essa "herança" ajuda a explicar outro diferencial importante do Camburi: a característica familiar que, segundo o empresário, garante a qualidade do processo. Além de Marcelo Dalcin, mãe, pai, esposa e irmão também atuam no Camburi. Não por acaso, o slogan é "Da nossa família para a sua".

Antes do Camburi, Marcelo passou quase cinco anos em São Paulo, quando trabalhou na filial do Badejo, que é mantida pelo pai até hoje e que à época passava por uma crise. Ele reforçou a equipe e desempenhou as mais variadas funções. "Desde a gestão até o simples ato de cozinhar", lembra. Quando voltou a Belo Horizonte, abrir seu restaurante foi o caminho natural. Foi então que surgiu o Camburi, com o apoio do time familiar. O estabelecimento foi batizado em homenagem à Praia de Camburi, localizada em Vitória, capital do Espírito Santo.

O primeiro ano foi vivido na Rua Grão Mogol, no Sion, em uma acanhada loja de esquina. Com o sucesso, foi possível mudar para a atual sede, localizada à Rua Minas Novas, esquina da Pium-i, em um espaço que comporta cerca de 100 pessoas com mesas distribuídas pelo salão interno e ao ar livre. Para fixar cada vez mais o Camburi como referência em culinária capixaba e frutos do mar em Belo Horizonte, o restaurante aposta em pratos já reconhecidos.

O cardápio da casa não valoriza a exclusividade, mas a qualidade dos insumos, o sabor e o zelo no preparo, além da fartura nas porções. Merece destaque a Moqueca de Badejo com Camarão Rosa (R$ 269,90 para duas pessoas). Já a Moqueca de Badejo com Lagosta e Polvo (R$ 329,90 para duas pessoas) é o xodó da casa. Boas pedidas também são as entradas: casquinha de siri (R$ 32,90) e bolinho de bacalhau (R$ 39,90).

Como opção para quem não come peixes e frutos do mar, o cardápio oferece opções de pratos com carne bovina: filé mignon com fritas (R$ 68,90), massa com filé (R$ 98,90), filé à parmegiana (R$ 98,90).

Restaurante Camburi
Rua Minas Novas, 13, Cruzeiro, (31) 3568-4001.
Qua. a sex.: 12h/15h e 18h/22h; sáb.: 12h/22h; Dom.: 12h/17h.
@camburibh

pobrejuan.com.br | /restaurantepobrejuan

A Encontro Gastrô
e o Pobre Juan
completam 20 anos
em 2024, com o melhor
de Belo Horizonte

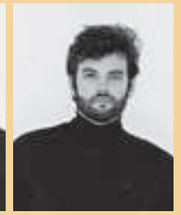
20 anos

DiamondMall • BH Shopping

Fotos: Divulgação

Uma adega para chamar de sua

Há quem não sobreviva sem uma dose diária de seu vinho preferido. Se você se considera um enófilo e gostaria de dedicar uma parte da sua casa a este universo, selecionamos adegas de diferentes estilos para se inspirar



OBRA DE ARTE

Com 600 rótulos, essa adega projetada pelo **Estúdio Sala**, dos arquitetos Carla Cruz e Phil Pinheiro, ocupa lugar de destaque na sala de jantar. O local, que recebe luz solar indireta, condição *sine qua non* quando o assunto é armazenar vinhos, também está próximo à área de serviço do apartamento, onde já existia uma laje técnica, o que evitou grandes obras durante sua construção. Climatizada, a adega dedicada a vinhos tintos tem temperatura que varia entre 16 e 18 graus e controlador digital interno de medição para acompanhamento 24 horas. Outro destaque é a sua função cênica. Com iluminação especial e suportes feitos de tarugos metálicos maciços, que fazem com que as garrafas pareçam flutuar, ela torna-se um dos maiores atrativos da sala de jantar. "O grande desafio foi construir uma adega climatizada, que tivesse toda esta parte técnica robusta dentro de um apartamento. E nós conseguimos fazer isto de uma forma bem legal, com a adega se tornando praticamente uma obra de arte no espaço", finaliza Carla.

ANA HELENA MIRANDA

Se seus olhos brilham quando se encontram com uma taça e uma garrafa de vinho, você provavelmente já imaginou como seria ter uma adega dentro da sua própria casa. Cada vez mais, arquitetos e designers de interiores recebem a demanda por esse espaço, que vai muito além das adegas eletrônicas e portáteis que costumamos ter na cozinha ou na área gourmet. Esse desejo é também reflexo do crescimento do mercado de vinhos no Brasil. O consumo de 9 milhões de litros no país em 2018 teve um acréscimo recorde em 2019, com cerca de 11 milhões de litros, segundo dados da ABE (Associação Brasileira de Enologia). E não parou por aí. Entre 2022 e 2023, o consumo no Brasil aumentou 11,6%, enquanto globalmente houve uma queda de 2,6% no consumo da bebida, segundo o relatório *"State of the World Vine and Wine Sector in 2023"*, divulgado no último mês de abril.

O fato é que os brasileiros descobriram os vinhos e estão cada vez mais interessados neste universo. "Vinho é um lugar de pausa. Um alento no meio de tudo que a gente vive, um momento seu. Algo para ser degustado aos poucos, sem pressa", afirma Silvia Carvalho, arquiteta que é sinônimo de projetos de adegas no mercado mineiro. O tio, proprietário de uma adega com mais de 8 mil rótulos, ciceroneou Silvia por esse universo de taninos, ácidos, fenóis e minerais.

E o que é necessário saber quando se vai projetar uma adega? Em primeiro lugar, a localização, já que ela não pode estar em um local muito quente nem receber iluminação direta. Já a climatização é necessária somente nos chamados vinhos de guarda, que serão abertos somente daqui a alguns anos. "Se você quer apenas ter um espaço para receber os amigos e confraternizar, não necessariamente é preciso climatizar", explica Silvia. Guardá-los na horizontal também é obrigatório, já que essa posição evita o ressecamento da rolha e a entrada de oxigênio na garrafa. Apesar dessas especificidades técnicas, o principal é criar um espaço que celebre os vinhos. A seguir, mostramos cinco projetos que homenageiam uma das bebidas mais antigas do mundo.

PARA CONFRATERNIZAR

O que era para ser um espaço dedicado à confraternização, se tornou a área mais usada deste apartamento projetado pela arquiteta **Camila Belisário**. O segundo piso da cobertura ganhou sofá e poltrona que formaram uma espécie de lounge, que tem a adega como ponto central. Ao lado dela, a arquiteta projetou uma cristaleira na mesma madeira, onde taças e outros utensílios do universo dos vinhos podem ser armazenados. "A união entre marcenaria e serralheria trouxe um mix de elementos no living", explica Camila. A adega, com estrutura em metal, ganhou mais acolhimento com a cristaleira em madeira. Uma ótima forma de a família apreciar e degustar os vinhos que trazem das viagens que faz pelo mundo.

Fotos: Divulgação

Fotos: Divulgação

GARRAFAS QUE "FLUTUAM"

Uma adega onde os vinhos parecem flutuar, e que funciona como um elemento arquitetônico e espacial da casa. Nessa proposta do arquiteto **Lucas Lage**, o espaço de 3 metros quadrados se transformou em um atrativo à parte. "Quis criar um vazio arquitetônico com essas garrafas", explica o arquiteto. Para isso, foi feita uma serralheria monocromática, que sustenta cada um dos vinhos. Portas deslizantes de vidro delimitam o espaço e não atrapalham a vista. Para completar, uma luminária do designer Ingo Maurer garante sua iluminação. Tudo bem no estilo, "menos é mais".

Bárbara Dutra

PILAR APROVEITADO

A adega com cerca de 400 vinhos foi em parte climatizada para os vinhos de guarda neste projeto de **Gislene Lopes.** Desenhada pelo próprio escritório, a adega recebeu nichos de madeira freijó e vidro insulado, indispensável para manter a temperatura da parte climatizada. "Também criamos uma caixa para guardar acessórios e outras garrafas que não se encaixassem no nicho", explica Gislene. O pilar existente na sala foi aproveitado como divisória entre a adega e o bufê, criando um ponto de apoio especial para a degustação dos vinhos. Bem próxima aos sofás do estar, ela é um complemento agradável e prático nos dias em que o intuito é receber em casa.

Jomar Bragança/divulgação

Cecilia Neves/divulgação

Bárbara Dutra

MOMENTO DE PAUSA

Para esse morador, que produz seu próprio vinho e tem nos rótulos as iniciais dos filhos e suas idades, identificadas pela porcentagem de uva presente em cada uma das bebidas, **Silvia Carvalho** projetou uma adega climatizada para 300 garrafas. "A ideia é ter uma adega integrada ao ambiente da sala, de forma que ela faça parte do social da família", diz. Com um cunho de uma pequena cave, o espaço usa de elementos sensoriais, como pedra, aço corten e madeira para que a família se volte à pausa que a degustação de um vinho pede. Localizada bem ao centro do ambiente social, ela está longe da incidência solar e próxima dos encontros realizados pela família.

A IMOBILIÁRIA SÓ MANSÕES VENDE

LINDA CASA

NO CONDOMÍNIO VALE DOS CRISTAIS

Aponte sua câmera e saiba mais sobre este imóvel.

Projeto: David Guerra

AMPLA VARANDA | ESPAÇO GOURMET COMPLETO | SPA COBERTO

4 SUÍTES COM AR-CONDICIONADO | PISCINA COM SAUNA INTEGRADA

@somansoes /SóMansõesImobiliária

www.somansoes.com.br

Av. Luiz Paulo Franco, 603
9º Andar | Belvedere

FONE: (31) 99402.9009
(31) 3646.9009

IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES

É só correr pro brinde

Que BH é a capital dos bares, isso está todo mundo cansado de saber. O mais interessante, no entanto, é que a capital parece ganhar mais fôlego, com novas casas e possibilidades. O Montê, por exemplo, eleito Revelação do Ano, é um bar dançante, localizado em um dos mais icônicos edifícios da cidade, o Complexo Cento e Quatro, ao lado da Praça da Estação. Seguindo o movimento de revitalização e ocupação do Centro, o lugar traz o diferencial de apostar em um atendimento de primeira, com comida, bebida e música boa. Por outro lado, o Redentor, com 21 anos de história, continua atraindo os belo-horizontinos, que adoram o espaço que tem "espírito carioca com abraço mineiro." O lugar, escolhido como Melhor Choperia, vende mais de 3 mil litros de chopes por semana, o que lhe garante também o título de maior vendedor de uma tradicional marca em Minas Gerais e o terceiro maior do Brasil. E para tudo sair nos conformes, o cuidado se estende também ao servir. O creme, aqueles três dedos de espuma acima do líquido, ajuda a manter a temperatura e até na digestão. Aí é só correr pro brinde.

OS CRITÉRIOS ADOTADOS

A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, **Encontro Gastrô** não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação. Ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

COMO VOTARAM OS INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista (www.encontrogastro.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV Auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Novidade do Ano/Diversão, foram selecionados estabelecimentos abertos entre junho de 2023 e abril de 2024.

meu
MaterDei
A plataforma digital que vai facilitar a sua vida.
acesse meu.materdei.com.br e cadastre-se agora
Agendamento de consultas e exames
Passo a passo de cirurgia
Resultado de exames
Acesso a receitas médicas digitais
Dr. Felipe Salvador Ligório - CRM-MG 58578 • Dr. André Soares de Moura Costa - CRM-56075
www.materdei.com.br
MaterDei Rede de Saúde

PERFIL DOS JURADOS

ALBERTO ANDRÉ DE ALMEIDA
Para o empresário, a culinária é uma forma de se divertir e compartilhar boas experiências. Por isso, gosta de receber convidados em casa e preparar as refeições, vendo a cozinha como um exercício comunitário. Além disso, sempre está apto a conhecer um novo lugar, porque valoriza a variedade que a gastronomia pode proporcionar.

ALEX LISBOA
O terapeuta se considera muito habilidoso na cozinha e se sente bem quando aprende novas receitas. Como a gastronomia pode ser trabalhosa, aproveita os finais de semana para relaxar e comer fora de casa, momentos para descobrir novos sabores e inspirações.

AMANDA CRUZ
Gosta de cozinhar, mas a rotina corrida de mãe e coordenadora de branding impede que ela prepare refeições com frequência. Costuma comer fora de casa durante a semana para facilitar a logística do dia a dia. Já nos finais de semana, consegue relaxar e aproveitar melhor a gastronomia como forma de lazer.

CHRIS CAMARGOS
O amor pela gastronomia faz com que ela busque sempre viver novas experiências e sair da rotina. Além de frequentar bons restaurantes, vê a cozinha como um momento de lazer e introspecção. Escolher uma receita, comprar os ingredientes e cozinhar o prato, para ela, é um ato de amor, tanto próprio, como para as pessoas que vai servir.

DANIELA CARVALHO
A paixão pela gastronomia está no sangue: sua mãe, exímia cozinheira, comandou um bufê por muitos anos. A publicitária herdou o gosto pela culinária e se sente bem quando cozinha para a família. Da mesma forma, gosta de conhecer lugares diferentes. Tanto no almoço como no jantar, ela costuma comer fora para se distrair e fugir da rotina.

LUCAS COUTO DE SOUZA
O gerente de comunicação, marketing e eventos se sente realizado quando visita um restaurante de qualidade. Apesar de apreciar a boa culinária, o pai da Maria e do Bento não se considera um grande cozinheiro. Por outro lado, sai com frequência para conhecer o que há de melhor no cenário gastronômico mineiro.

LUÍSA FIALHO
Aprecia as boas refeições e valoriza, acima de tudo, experiências gastronômicas. A representante dermatológica gosta de aproveitar o tempo livre para descobrir, não só os melhores estabelecimentos, mas aqueles que oferecem sensações únicas. Nessa busca, ela almoça ou janta fora de casa pelo menos cinco vezes por semana.

RODRIGO DIAS
Não costuma cozinhar em casa porque está sempre acompanhado de uma chef de talento: sua mulher. Os dois filhos, de 3 e 4 anos, garantem ótimas companhias. Fora de casa, também nunca come sozinho: o economista vê as refeições como momentos de partilha, seja no contexto profissional ou social. Por esses motivos, come fora pelo menos quatro vezes por semana.

THIAGO RIBEIRO MAIA
O diretor financeiro nunca realizou um curso de culinária e nem costuma cozinhar em casa. Pelo contrário, ele prefere saborear os pratos feitos pelos chefs mais capacitados, estando disposto a conhecer de tudo um pouco. Por lazer e praticidade, come fora diariamente, procurando sempre novos sabores e experiências.

THIAGO XAVIER GONÇALVES
Formado em relações públicas, não tem o costume de cozinhar, por isso come fora todos os dias. Enxerga a gastronomia como uma grande experiência cultural e valoriza a qualidade e variedade da culinária mineira. Cativado pela diversidade de opções na nossa região, gosta de se surpreender e conhecer novos lugares, sabores e temperos.

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal

SENSIA
PARIS

UM REFÚGIO CONECTADO A TUDO, PRINCIPALMENTE A VOCÊ.

2e3
QUARTOS COM SUÍTE E VARANDA GOURMET

OPÇÕES COM ÁREA PRIVATIVA

RUA PROFESSOR OTTO CIRNE, 142, VILA PARIS

PARA TRADUZIR A SUA ESSÊNCIA
• PLANTAS FLEXÍVEIS
• ACABAMENTOS PERSONALIZÁVEIS

AQUI, O SEU QUINTAL É MAIS VERDE
• A APENAS 4 MINUTOS DO PARQUE TOM JOBIM
• OPÇÕES DE APARTAMENTOS COM VISTA PARA O PARQUE

LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO

VISITE NOSSO CENTRO DE EXPERIÊNCIAS: AV. DO CONTORNO, 8.955 - GUTIERREZ

MEUSENSIA.COM.BR (31) 97577-8000 SENSIA INCORPORADORA

As imagens são meramente ilustrativas, buscando representar artisticamente o empreendimento. Móveis, objetos, revestimentos decorativos, equipamentos e demais acabamentos são apenas referências e não fazem parte do contrato de compra e venda da unidade. Consulte o memorial descritivo para obter detalhes sobre as características e materiais a serem entregues no empreendimento. RI: R-3-166.286

VOTAÇÃO

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	ALBERTO ANDRÉ DE ALMEIDA	ALEX LISBOA	AMANDA CRUZ	CHRIS CAMARGOS	DANIELA CARVALHO	LUCAS COUTO DE SOUZA	LUISA FIALHO	RODRIGO DIAS	THIAGO RIBEIRO MAIA	THIAGO XAVIER GONÇALVES	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Bar/Botequim	Tatu Bola	Bar do Museu Clube da Esquina	Cabernet Butequim	Tizé Bar e Butiquim	Juramento 202	Tizé Bar e Butiquim	Mercearia 130	Cabernet Butequim	Patorroco	Agosto Butiquim	Tatu Bola	Tizé Bar e Butiquim	Cabernet Butequim
Carta de Drinques	Moema	Astoria	Caê	The House Food & Fun	The House Food & Fun	Baretto	Moema	Baretto	AA Wine Experience	Ofélia	Moema	The House Food & Fun	Amadis
Choperia	Redentor	Redentor	Estação Krug Bier	Hofbräuhaus	Pinguim	Redentor	Redentor	Redentor	Pinguim	Almanaque	Almanaque	Redentor	Estação Krug Bier
Gastrobar	Dorival Bar e Parrilla	Florestal	Sátira Gastrobar	Monjardim Costelaria e Botequim	Sátira Gastrobar	Monjardim Costelaria e Botequim	Monjardim Costelaria e Botequim	Sátira Gastrobar	All Mar	Moema	Monjardim Costelaria e Botequim	Satira Gastrobar	Dorival Bar e Parrilla
Novidade do Ano/Diversão	Montê	A Porca Voadora	Monka Cervejaria	Monka Cervejaria	Aquilombar	Seu Bias	Montê	Montê	Monumental	Borda Bar	Montê	Monka Cervejaria	Seu Bias
Melhor Restaurante de BH	D'Artagnan	Xapuri	O Italiano	D'Artagnan	Est!Est!!Est!!!	Taste-Vin	D'Artagnan	Taste-Vin	Xapuri	Coco Bambu	Resultado na p. 167		
Restaurante Revelação 2024	Nino Cucina	Amassa	Nino Cucina	Marie Cuisine	Vasto	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Nino Cucina	Marie Cuisine	Vasto	Resultado na p. 167		
Chef do Ano	Felipe Rameh (El Mai)	Flavio Trombino (Xapuri)	Bruno Albergaria (O Italiano)	Marise Rache (D'Artagnan)	Simone Biondi (Est!Est!!Est!!!)	Cristóvão Laruça (Caravela/Turi)	Marise Rache (D'Artagnan)	Massimo Battaglini (Outland)	Flavio Trombino (Xapuri)	Sarah do Vale (All Mar)	Resultado na p. 268		
Chef Revelação	Pedro Valente (Amassa)	Pedro Valente (Amassa)	Victor Hugo Mello Zuliani (Montê)	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	Ana Amélia de Souza (Dona Dora)	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	-	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Pedro Valente (Amassa)	Resultado na p. 264		
Maître do Ano	Denise Rache (D'Artagnan)	Márcio Aurélio (Redentor)	Renato Martins (O Italiano)	Denise Rache (D'Artagnan)	Renato Martins (O Italiano)	Josilmar Clementino Assis (Olga Nur)	Denise Rache (D'Artagnan)	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	Eliomar de Souza (AA Wine Experience)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Resultado na p. 260		
Sommelier do Ano	Rodrigo China (Hacienda 1979)	Alisson Lisboa (Gero)	Bruno Oliveira (AA Wine Experience)	Rodrigo China (Hacienda 1979)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Wander Almeida (AA Wine Experience)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Wander Almeida (AA Wine Experience	Josilmar Assis (Olga Nur)	Resultado na p. 256		

* Votação dos leitores/internautas no site *www.encontrogastro.com.br/bh* de 10/04 a 31/05 de 2024
** Critério de desempate: mais votado na internet

Vencedores Diversão

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS				
	BAR/BOTEQUIM**	CARTA DE DRINQUES	CHOPERIA	GASTROBAR	NOVIDADE DO ANO / DIVERSÃO
1º Lugar	**Tatu Bola (4 pontos)**	**Moema (5 pontos)**	**Redentor (7 pontos)**	**Monjardim Costelaria e Botequim (6 pontos)**	**Montê (6 pontos)**
2º Lugar	Tizé Bar e Butiquim (4 pontos)	The House Food & Fun (4 pontos)	Almanaque (4 pontos)	Sátira Gastrobar (5 pontos)	Monka Cervejaria (4 pontos)
3º Lugar	Cabernet Butequim (3 pontos)	Baretto (2 pontos)	Estação Krug Bier (2 pontos)	Dorival Bar e Parrilla (2 pontos)	Seu Bias (2 pontos)

Reprodução Instagram

Tatu Bola

A FAMÍLIA VAI CRESCER

O encontro das avenidas Contorno e Getúlio Vargas, na Savassi, é o endereço de um dos empreendimentos de maior sucesso em BH nos últimos tempos. Em pouco mais de um ano e meio, o Tatu Bola Belo Horizonte se tornou referência de happy hour na cidade, com direito a música ao vivo todos os dias. Mas não só de fins de tarde animados vive o bar: de segunda a segunda, ele recebe um bom público até o fim de noite. Uma das casas do grupo paulista Alife Nino (que ainda tem o Nino Cucina, em Lourdes, e o novíssimo Ninetto Trattoria, no BH Shopping), ele nem bem nasceu e vai ganhar um irmão. No início do segundo semestre, será inaugurado o Tatu Bola Pampulha, na avenida Fleming, com o mesmo padrão de negócio de todos os 15 bares espalhados pelo Brasil, da decoração ao atendimento.

O sucesso é tanto que eles pretendem somar 10 casas na capital mineira até o fim do ano, segundo o sócio e representante do Alife Nino, Pedro Lobo. "Belo Horizonte é a praça foco do setor de expansão do grupo", diz o empresário, que completa: "O Tatu Bola daqui é o que mais vende comida no Brasil". O segredo da empreitada bem-sucedida está na localização – perto de hotéis, o que atrai turistas de negócios, e na Savassi, lugar de entretenimento de todas as gerações. "O Tatu é um sucesso em todo o Brasil e tem a cara do belo-horizontino, que gosta de beber e petiscar", diz Pedro, com mais de 20 anos no mercado do entretenimento da cidade.

O cardápio tem opções como os crocantes dadinhos de tapioca com geleia de abacaxi com pimenta; o croquete de carne (feito com costela de boi e empanado em farinha panko) e o Filé da Toca (iscas de filé mignon e bacon, com redução de cerveja preta, tomate grape, cogumelo-de-paris fresco fatiado, acompanhadas de pão francês). A cozinha comandada pelo chef Fred Vieira ainda oferta pizzas, sanduíches, cortes bovinos na parrilla e a já famosa feijoada (R$ 44,90 por pessoa, à vontade), aos sábados e domingos, das 12h às 16h, com direito a samba ao vivo. Em breve, o menu vai trazer novidades regionais, que estão sendo desenvolvidas no bar, "para atender o paladar mais mineiro", diz Pedro Lobo.

Para beber, uma carta com 35 tipos de coquetéis, como o Rio 40 Graus (vodca de baunilha, geleia de frutas vermelhas, soda e espuma de gengibre) e o Tea Tonic (gim, água tônica, chá de frutas vermelhas e framboesa). E, claro, o chope geladinho, que sai de uma das nove chopeiras. Com 460 metros quadrados e cerca de 150 lugares, o Tatu Bola Bar, campeão deste ano em sua categoria, caiu mesmo no gosto do freguês.

Avenida do Contorno, 6.557, Savassi. Seg. a qui.: 17h30/0h; sex.: 17h30/1h; sáb.: 12h/1h; e dom.: 12h/0h. @tatubola.bar

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE

MELHOR BAR/BOTEQUIM

2024

Dadinhos de tapioca, croquetes de costela e Filé da Toca: petiscos preferidos do público, muito bem acompanhados dos coquetéis Rio 40 Graus e Tea Tonic

Pedro Lobo é sócio e representante local do grupo que criou a rede Tatu Bola: em breve, BH ganha outra unidade do bar nascido em São Paulo

Fotos: Paulo Márcio

OFERECIMENTO:

Moema

O PREFERIDO DA SAVASSI

A Savassi ganhou novos ares de um ano e meio para cá, com a chegada do Moema. A casa que remete à vida paulistana, do nome aos pratos e bebidas, tem um charme só seu e faz dessa região de BH um lugar ainda mais atrativo, nas palavras de seu gestor e sócio Daniel Ribeiro. Ele se diz surpreso com a resposta positiva em tão pouco tempo e lembra que sua equipe trabalha para dar ainda mais valor ao ato de "moemar", termo criado por uma das muitas turmas que frequentam a casa. "O Moema já tem uma grande comunidade. É uma reciprocidade que eu não imaginava encontrar."

Segundo Daniel, são cinco os pilares que explicam esse negócio tão bem-sucedido: o ambiente amplo e agradável; lugar para comer e beber bem e encontrar os amigos; o espaço democrático, que recebe um público variado; o bom serviço; e a gastronomia de bar com petiscos especiais. "Conseguimos entregar qualidade com agilidade", afirma. Uma aposta certeira da casa é "combinar o melhor chope – o mesmo do Redentor, outra casa do grupo – com a melhor carta de drinques". Tanto que são vendidos 10 mil coquetéis por mês, segundo Daniel, "com um preço coerente", de R$ 28 a R$ 38, dependendo da escolha. Em dezembro de 2023, foram vendidos nada menos que 14 mil unidades, um aumento de 40%.

São 35 opções, entre clássicos e autorais, a cargo do mixologista Tiago Santos, "o melhor de BH", na opinião de Daniel. O mais vendido, cerca de 20% do total, é o Madalena (gim Yvi, grapefruit, tangerina, limão e tempero mexicano com sal e pimenta). "É o drinque preferido da Savassi", diz Daniel. Há lugar para escolhas mais leves, como o Jardins (Lillet, melão, limão-siciliano, banana, hortelã e tônica zero). Mas o bar não para e a cada dois meses surgem novos sabores. Três foram lançados recentemente: Morumbi (Bourbon, vodca, abacaxi e Vermouth), Cremarema (vodca, xarope de amarena, morango e crema café) e Flor de Cana (cachaça, Campari, licor de flor de sabugueiro e limão-siciliano).

A ideia, diz Tiago, do alto de seus 20 anos de experiência, é "levantar a bandeira da cachaça, que é muito mineira, para quebrar o preconceito. O Moema está criando uma cultura, com os drinques e uma carta com 12 rótulos da bebida. Ele traz a cachaça para outro patamar, mais elegante". A escolhida do bar é a Chapada das Gerais, de um alambique de Nova Lima que há cinco anos é parceiro do grupo. Desde sua criação, segundo Tiago, o Moema se empenha em democratizar a coquetelaria. O mixologista conta como é o processo de criação: "Cada coquetel foi repensado, refeito e refeito. Cada receita tem início, meio e fim, o simples muito bem feito. Criar tem de fazer sentido e é preciso ser ousado".

Rua Sergipe, 1.370, Savassi, (31) 3568-3555. Seg. a dom.: 11h/1h. @moema.bar.

Novidades na carta de drinques do Moema: Flor de Cana, que leva a democrática cachaça mineira, e Madalena

Fotos: Paulo Marcio

O sócio Daniel Ribeiro e o mixologista Tiago Santos: parceria bem-sucedida desde a abertura da casa, há menos de dois anos

Redentor

OFERECIMENTO:

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR CHOPERIA
2024

NOSSO MAR É O BAR

O prazer de sentar à mesa no Redentor e apreciar um chope gelado faz a vida ficar um pouco mais alegre e animada. Nos sete dias da semana, o bar atrai um grande público, ávido pelos momentos de descontração que só um estabelecimento desse nível pode proporcionar. Esse lugar de "espírito carioca com o abraço mineiro", como define o sócio e gestor Daniel Ribeiro, mantém a casa há 21 anos como sinônimo de endereço onde se come e bebe bem: "O sucesso só vem com muito trabalho para deixar a equipe mais forte e maior".

São 3 mil litros de chope vendidos por semana, com o mesmo padrão que conquistou o público, nas versões tradicional, escuro, moreno, Tio Barnabé e ferrugem. Por isso mesmo, o Redentor é o maior vendedor em Minas Gerais de uma marca tradicional e o terceiro maior do Brasil, como informa Daniel Ribeiro. "Para o belo-horizontino, o ponto de encontro é o bar. O legal da nossa choperia é que a pessoa sabe que vai encontrar um lugar descontraído e, além da hospitalidade e da alegria, é essencial o atendimento com qualidade."

O maître Márcio Aurélio está há 40 anos na empresa e há 18 no Redentor. Ele é responsável por treinar e orientar os garçons e sabe bem os segredos de servir o chope na medida certa. "Quanto mais fresco, melhor a qualidade. O know-how tem de ser de ponta a ponta, desde a hora de tirar o chope até o melhor momento de servi-lo", afirma.

Segundo ele, o creme (aqueles três dedos de "espuma" acima do líquido) mantém a temperatura e ainda ajuda na digestão. Não por acaso, o brinde é sempre um saúde!", diz. "Sem um bom garçom, não existe uma boa choperia", completa Daniel.

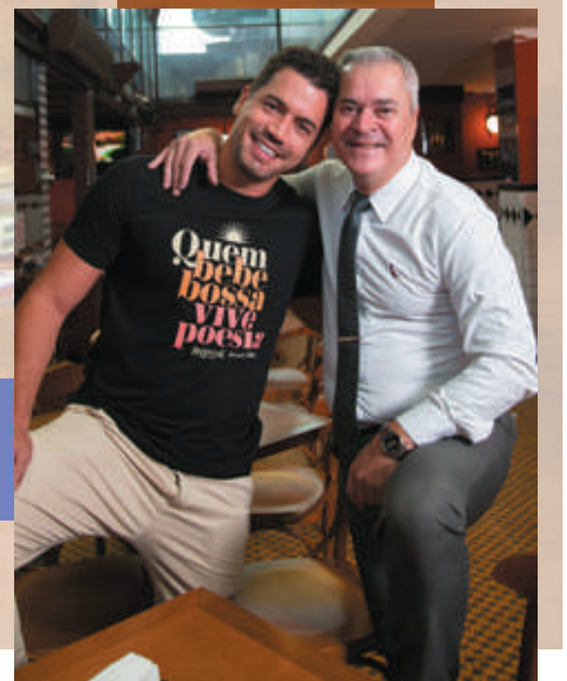
O cardápio está sempre em evolução e a cada mudança 30% dele são novidades. O novo chef executivo, Fabiano Braga, acaba de incrementar o menu com sabores mais contemporâneos, que vieram com o vinagrete de polvo e camarões (com feijão fradinho, pimentões, castanha de caju e coentro) e a burrata ao forno (coberta por massa crocante, duetos de tomates confitados e rúcula). Ah, e o bolinho cervejeiro continua um sucesso.

O mixologista do grupo, Tiago Santos, também está por trás das novidades: ele fez uma nova carta de caipirinhas para o Redentor, com sabores diferentes de frutas como o limão-capeta e o maracujá. "A ideia é ficar conhecida como a melhor carta de caipis de BH", diz Daniel. "A casa está sempre em movimento e precisa de mais espaço porque a clientela aumenta a cada dia". A boa notícia é que o Redentor vai crescer: um anexo na rua Levindo Lopes, o Braseiro do Redentor, já está em plena construção. Trata-se de uma parrilla ligada à choperia, com 150 lugares e direito às chopeiras e ao cardápio da casa-mãe. A inspiração também vem do Rio de Janeiro, como o nome mostra. Quem disse que o mar faz falta?

Rua Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3568-8469. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h. @redentorbar.

Fotos: Paulo Marcio

Chope gelado e um bom petisco para acompanhar: tudo na medida certa para manter a qualidade



O sócio Daniel Ribeiro e o maître Márcio Aurélio: uma casa descontraída sempre em movimento

Monjardim Costelaria e Botequim

O REI DO COSTELÃO

Um conceito de costelaria único, que preza por um produto de alta qualidade, se transformou em um gastrobar queridinho dos mineiros e conquista o título nesta categoria por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2024**. Já são 13 anos servindo a imbatível costela. A picanha também faz sucesso, assim como o assado de tira – que, aliás, é o predileto do fundador da Monjardim Costelaria e Botequim, Léo Marques. "As pessoas nem se referem à costela que servimos como costelão, porque sabem que é especial. Eu fui tachado como doido quando comecei a comprá-la, mas é um produto único, tanto que gado nelore nem tem. Na nossa casa, 70% da costela são angus e cerca de 30%, hereford", explica Léo.

E pensar que, por pouco, a casa não foi uma galeteria. Influenciado pelos irmãos, que moravam no Sul do Brasil, onde esse tipo de restaurante é comum, Léo cogitou investir no modelo, mas resolveu optar por algo que o permitisse apresentar não apenas pratos. "Uma costela você petisca, serve como refeição, dá para diversificar", avalia. Nas três unidades, é possível ainda pedir carnes como o bife ancho e o bife de chorizo, e tira-gostos como o croquete de costela, o clássico filé mignon com gorgonzola e o provolone com abacaxi. Para acompanhar, há drinques com vodca, gin e cachaça, por exemplo, além de vinhos, mas os chopes e as cervejas fazem sucesso.

De fato, a variedade do conceito "costelaria" leva um público diverso à Monjardim. Na unidade mais antiga, no Lourdes (cuja capacidade é para 180 pessoas), a clientela é sortida. Na loja do Vila da Serra, o "Monja", apelidado assim pelos frequentadores, é ponto de encontro dos jovens e são 250 lugares. A mais recente unidade, Fazendinha, inaugurada em 2023 no Jardim Canadá, com capacidade para 650 pessoas, é repleta de famílias com crianças.

R. Curitiba, 2.076, Lourdes, (31) 2555-2076. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h; dom. e fer.: 12h/22h. Av. Oscar Niemeyer, 1.033, Vila da Serra, (31) 3566-2033. Ter. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom. 12h/21h. Av. Toronto, 1.562, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3665-2256. Sáb. dom. e fer.: 12h/20h. @monjardimcostelaria, @vilamonjardim e @monjardimfazendinha

OFERECIMENTO: Del Maipo Wines and Gourmet | SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR GASTROBAR
2024

A picanha e a famosa costela: 70% da raça angus e 30% hereford

Léo Marques, que fundou a casa há 13 anos: três unidades recebem públicos distintos

Fotos: Paulo Marcio

VENCEDOR | NOVIDADE DO ANO/ DIVERSÃO

Montê Bar

PARA TODAS AS TRIBOS

Apesar de moderninho, ele fica em um dos edifícios mais icônicos da cidade, o centenário Complexo Centro e Quatro, no Centro. Tendo como vizinha a Praça da Estação, o Montê Bar traz exatamente o diálogo entre o passado e o presente. O nome, inclusive, foi inspirado em documentos que nomeavam quem vivia nessa região como "povo montanhês", por estar rodeado por montanhas. Hoje, a tribo é outra, ou melhor, outras. "Enxergo o Montê como a casa mais democrática da cidade. Aqui acontece uma mistura de idades, gêneros... E todos vivem em harmonia, com o único propósito de se divertir", explica Pedro Lobo, um expert em noite, que se reuniu com os sócios Elam Moura, Aline Prado, Leonardo Ximenes e Leonardo Rocha nessa empreitada boêmia.

Um bar dançante. Essa é a melhor definição do Montê. "Um lugar onde pode petiscar uma comida de qualidade, apreciar coquetéis e ainda se divertir na pista", diz Pedro. Às quartas tem jazz. Quintas, sextas e sábados, DJs comandam o som com músicas de diferentes ritmos. Já aos domingos, é dia de samba, com curadoria da cantora Aline Calixto. Para acompanhar, a carta de drinques é assinada por Filipe Brasil, que faz uma homenagem a alguns bares da cidade trazendo o Loira do Bonfim, um clássico do Bar Bença Bençoi, com gin, cynar, limão capeta, geleia de jabuticaba e água tônica. Os coquetéis são preparados pela mixologista Camila Wanderley, que capricha na feitura do campeão de vendas, o Caramelinho, que leva vodca, caramelo queimado e maracujá.

Já o cardápio, de Victor Hugo Mello Zuliani, traz uma comida mineira vestida com trajes franceses. Entre as entradas, o palito de mandioca é preparado com o mesmo processo da batata rosti. Já entre os principais, o arroz de cogumelos defumados em linha frutífera e molho romesco divide espaço com o clássico Steak au poivre, acompanhado de fritas e molho de pimenta verde.

Praça Rui Barbosa, 104, Centro. Qua. e qui.: 17h30/1h ; sex. e sáb.: 17h30/2h; dom.: 13h30/20h. @monte.beaga

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Flat iron au poivre vert e palito de mandioca com queijo canastra e maionese de limão capeta: boas pedidas acompanhadas dos drinques Caramelhinho e Monkey Business

Leonardo Ximenez, Leonardo Rocha, Elam Moura e Pedro Lobo: eles quiseram criar a "casa mais democrática da cidade"

Fotos: Paulo Marcio

PLATAFORMA DE ESTUDOS GRATUITA PARA A ADVOCACIA

Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais oferece aulas virtuais com renomados profissionais do Direito

Fotos: Divulgação

Presidente da CAAMG, Gustavo Chalfun, afirma que a plataforma gratuita é uma excelente maneira de se manter atualizado sobre as normas e legislações vigentes no Brasil

Os profissionais inscritos na seccional mineira da OAB contam com mais uma ferramenta exclusiva: o OAB Classroom. A plataforma online oferece aprimoramento constante por meio de cursos de qualificação jurídicos gratuitos. Para se cadastrar e visualizar os conteúdos basta acessar o site www.oabclassroom.com.br.

O presidente da Caixa de Assistência dos Advogados de Minas Gerais, Gustavo Chalfun, explica que o OAB Classroom disponibiliza vídeos curtos, com cerca de 20 minutos de duração cada, com foco na prática diária da advocacia. "Especialistas renomados, das diversas áreas do Direito, transmitem conhecimento jurídico de forma simples, direta e descomplicada. Deste modo, a CAAMG estimula a atualização da advocacia por meio da educação continuada. É essencial que nós, advogados, estejamos sempre inteirados das novidades inerentes à nossa profissão", salienta.

O Classroom é executado de forma colaborativa entre a OAB-MG, a CAAMG e a Escola Superior de Advocacia de Minas Gerais (ESAMG). A ferramenta é considerada a principal iniciativa educacional online e gratuita de disseminação de informações jurídicas do Brasil. O diretor-geral da ESAMG, Valter Lobato, explica que todo o conteúdo pode ser acessado a qualquer hora, garantindo flexibilidade e comodidade aos alunos. Os participantes poderão assistir às videoaulas no momento mais conveniente, no final no dia ou no fim de semana, exemplifica. "O desenvolvimento constante é fundamental. Por meio da tecnologia podemos levar informação relevante ao maior número de inscritos na Ordem", analisa.

Para o presidente da OAB-MG, Sérgio Leonardo, o Classroom está inserido nos preceitos de inovar, incluir e avançar, executados pela gestão 2022/2024. "Garantir o acesso à educação de qualidade é a demonstração de que toda a advocacia do estado está inserida nos projetos idealizados e colocados em prática pela seccional. Continuaremos desta forma, apresentando soluções que – de fato – farão a diferença no dia a dia dos advogados e das advogadas", aponta.

APRENDA A SER IMPACTANTE

A professora Luciana Nepomuceno estruturou a videoaula "Técnica de Oratória" em três pilares, que mostram ao aluno como desenvolver estratégias de impacto para a oratória. De acordo com a docente é preciso aprender sobre:

1. **Técnica:** saiba como a estruturar o discurso de forma clara e convincente.
2. **Performance:** utilize sua presença e expressividade para prender a atenção do público.
3. **Comunicação Verbal e Não-Verbal:** entenda como suas palavras e gestos trabalham juntos para transmitir sua mensagem com força.

"Com o domínio dessas habilidades, você garantirá a atenção do seu interlocutor e será persuasivo o bastante para convencer os outros. É preciso dominar essas técnicas para alcançar o sucesso na sua carreira", explica Luciana.

VIDEOAULAS DISPONÍVEIS

Tema: Crimes Eleitorais
Professor: Adilson Rocha

Tema: O paradoxo da legítima do Direito Sucessório
Professor: Vinicius Rezende

Tema: Direito das pessoas com deficiência
Professora: Michely Siqueira

Tema: Sucessão do cônjuge
Professora: Suzana Bretas

Tema: Mulher no Sis**tema** da OAB
Professora: Claudia Prudêncio

Tema: A importância da ação afirmativa no Sis**tema** OAB
Professora: Patrícia Vansolini

Tema: Direito e Justiça
Professor: Luis Rocha

Tema: Advocacia consensual 1, 2 e 3
Professora: Dulce Nascimento

Tema: Defesa do consumidor
Professor: Bruno Burgarelli

Tema: Técnica de Oratória
Professora: Luciana Nepomuceno

Tema: Sis**tema** constitucional de crises
Professor: Bruno Burgarelli

Tema: Controle de constitucionalidade
Professor: Bruno Burgarelli

Tema: Teoria geral do processo de execução
Professor: Gustavo Chalfun

Tema: Reforma tributária recém aprovada
Professor: Juselder da Mata

Tema: Atualização do Sis**tema** Tributário 1 e 2
Professora: Alessandra Brandão

Tema: Atuação pratica do advogado no flagrante
Professor: Hoberdan Magalhães

Tema: Procedimento da ação direta inconstitucional
Professor: Bernardo Gonçalves

Tema: Paradigmas Constitucionais
Professor: Mário Lúcio Quintão

Tema: Operação judiciária nacional
Professor: José Eduardo Chaves

Tema: Atuação do advogado na primeira fase
Professora: Amanda Melo

Tema: Nova Lei de Licitação 14.133
Professor: Antonio Anastasia

Tema: IA na prática da advocacia
Professor: Alexandre Atheniense

Tema: Simplificação do conceito de crime
Professor: Adilson Rocha

Bruno Cantini/Divulgação

Sérgio Leonardo: a cada tema jurídico que interessa o advogado ou advogada haverá um vídeo de como agir diante daquela situação

Valter Lobato: OAB Classoom tem conteúdo de qualidade a qualquer hora

Gustavo Chalfun complementa: "o lançamento da plataforma OAB Classroom representa um marco no uso da tecnologia para a educação jurídica. A iniciativa permite a busca pela excelência. Os conteúdos, de alta qualidade, contribuem para a formação contínua dos advogados".

A acessibilidade dos cursos e a gratuidade são pontos fortes da iniciativa, que deverá atrair um grande número de usuários. Até o momento, há 26 conteúdos cadastrados (veja lista) no portal exclusivo. "Este tipo de projeto é crucial para o desenvolvimento de uma advocacia mais preparada e informada, capaz de enfrentar os desafios contemporâneos com competência e eficácia. A plataforma surge em um momento oportuno, onde a digitalização dos serviços é premente e a necessidade de atualização é essencial para o exercício eficiente da profissão", finaliza Chalfun.

DIVERSÃO

BALADA

A OBRA BAR DANÇANTE
Os baladeiros curtem músicas dos anos 1980, universo gótico, dance music e outros ritmos desde 1997. No cardápio de bebidas há mais de 20 opções de drinques. Conta com apresentações de DJ's e bandas.
R. Rio Grande do Norte, 1.168, Savassi, (31) 97167-9410. Sex. e sáb.: 22h/7h. @aobrabh.

CLUBE CHALEZINHO
Inaugurada em 2002, a casa tem vários pontos instagramáveis e o público adora fazer uso deles. Em média, o clube recebe 3,5 mil pessoas entre sexta e domingo para curtir funk, rap, eletrônico e outros ritmos.
Av. Professor Mário Werneck, 530, Estoril, (31) 3286-3155. Qui.: 21h/6h; sex.: 22h/5h; sáb.: 22h/6h; dom.: 17h/5h. @_clubechalezinho.

DDUCK
Balada é LGBTQIAP+. O público dança ao som de pop, indie e dance music. Apresentações de DJ's com músicas eletrônicas também acontecem.
R. Pernambuco, 1.316, Savassi, (31) 99909-6669. Qua. e qui.: 23h/5h; sex. e sáb.: 23h/06h; dom.: 23h/5h.

DEPUTAMADRE CLUB
Com decoração alternativa e underground, a casa conta com apresentações musicais de DJ's e bandas de estilos variados. Entre os gêneros mais tocados estão pop, eletrônico e funk. Do bar da casa criada por Alexandre Ribeiro, o Lelê, há 22 anos, saem várias opções de drinques.
Av. do Contorno, 2.026, Floresta. Sem programação fixa. @deputamadreclub.

JÂNGAL
A boa música ao vivo atrai os clientes para esta casa com ambiente temático de floresta. Para comer, o Jângal Burger vem com hambúrguer artesanal de 180 gramas acompanhado de queijo cheddar derretido, fatias de bacon, cebola caramelizada, tomate, alface, dentro do pão artesanal com fermentação natural e gergelim, acompanhado de molho à base de cerveja IPA. Às quartas tem rodízio de pizza, chope e vinho.
R. Outono, 523, Cruzeiro, (31) 3653-8947. Ter. a sex.: 18h/0h30; sáb.: 14h/0h30; dom.: 18h/0h30. @jangalbh.

Pádua de Carvalho

Tizé Bar e Butequim

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Um dos desbravadores de Lourdes, aberto em 1967. Carro-chefe da casa, o Especialidades Tizé, composto por um conjunto de picanha, chorizo, linguiça e torresmo, é servido com batata gratinada, farofa de jiló e vinagrete. O torresmo de barriga com caramelo de limão-capeta chega na mesa do cliente junto de uma porção de feijão tropeiro, dupla que dispensa comentários. Acompanham os pratos a cerveja sempre geladíssima.
R. Curitiba, 2.205, Lourdes, (31) 3654-7412. Seg a qui: 17h/0h. sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/22h30. @tize_bar.

JACK ROCK BAR
Sinônimo de rock em BH, foi inaugurado em 2003. O nome é inspirado na música The Jack, da banda australiana AC/DC. Destaque para a mesa de sinuca e para o sushi lounge. O drinque Melancita Gin é feito com gim e red bull de melancia.
Av. do Contorno. 5.623, Funcionários, (31) 97156-7826. Qua.: 21h/3h; qui.: 21h/4h; sex. e sáb.: 21h/5h; dom.: 19/3h. @jackrockbar.

LAB
Estilos e apresentações musicais se alternam durante a semana. Rap, trap, funk e eletrônico são os gêneros mais presentes na programação desta casa que se autodenomina um laboratório de experiências.
Av. do Contorno, 6.342, Savassi, Belo Horizonte, (31) 99539-7345. Sex e sáb.: 22h/5h. @lab.bh.

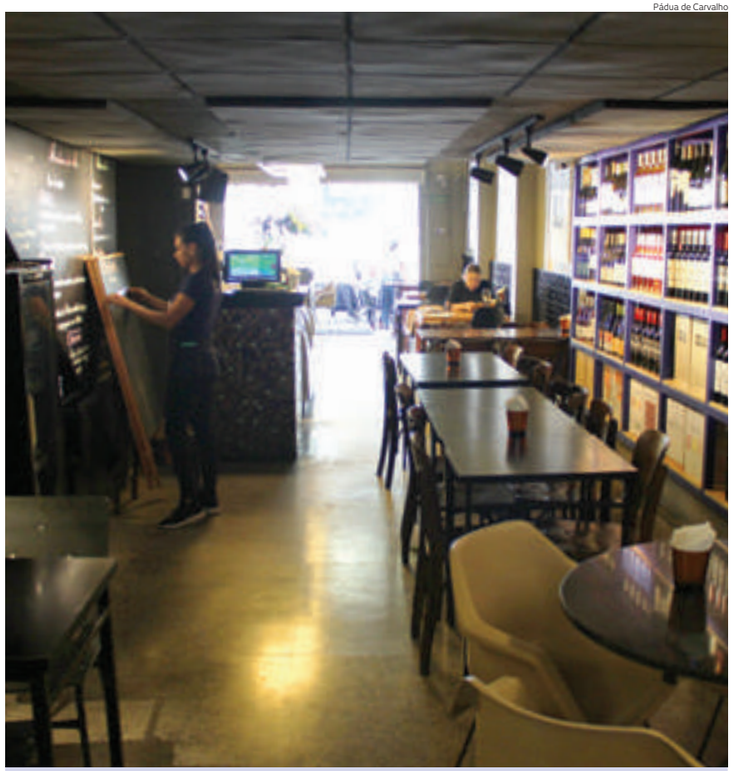
LAYBACK PARK
O local conta com pista de skate, centro gastronômico, estúdio de tatuagem e ambiente para eventos e shows. Para comer, o Bar do Lopes serve pratos do dia como parmegiana de filé mignon ou frango, risoto de camarão, bife a rolê e arroz de pato.
Rodovia Januário Carneiro, 20, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99886-1946. Seg. e ter.: 11h30/15h; qua. a sáb.: 11h30h/23h; dom: 11h30/18h. @lbpark_bh

MAJOR LOCK PUB
Um clássico desde 1992, o pub migrou do São Pedro para a região central em 2022. Recebe DJ's, bandas e artistas musicais. O drinque Major Pire, de 2 litros, é ideal para compartilhar. R. Guajajaras, 842, Centro, (31) 99221-8176. Qui. a sáb.: 20h/2h. @majorlockpub.

MONTÊ
Praça Rui Barbosa, 104, Centro. Qua. e qui.: 17h30/01h ; sex. e sáb.: 17h30/2h; dom.: 13h30/20h. @monte.beaga.
Leia na pág. 58

QUINTAL DO CHALÉ
Na área externa do Clube Chalezinho, une diversão, gastronomia e arte. O cardápio conta com variadas opções de cervejas, drinques e petiscos. Apresentações ao vivo animam o ambiente, e os gêneros principais são pagode, samba e funk.
Av. Professor Mário Werneck, 520/530, Estoril, (31) 97213-2189. Sáb.: 15h/23h. @quintaldochale.

Pádua de Carvalho



Cabernet Butiquim

3º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Bar de vinhos aberto em 2015, com bons rótulos selecionados e opções de tintos, brancos e rosés em taça. Entre as pedidas da cozinha estão as milanesas de carne e vegetarianas, o croquete de carne de panela com maionese de rúcula e o frango com caramelo de misô e farofa de amendoim. Na Garagem do Cab, o bar oferece opções de drinques autorais e clássicos como o Bloody Mary, o Negroni e o Moscow Mule.
R. Levindo Lopes, 22, Funcionários, (31) 98447-4102.
Ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/16h. @cabernetbutiquim.

BAR / BOTEQUIM

AGOSTO BUTIQUIM
Da cozinha deste boteco saem petiscos como pastel de angu, trouxinhas de queijo canastra e bolinho de abóbora com requeijão e carne seca. Entre os pratos, baião de dois, pancetta com geleia agridoce, cevice de tilápia com chips de batata e risoto mineiro. Os drinques levam cachaça produzida na casa. R. Esmeralda, 162, Prado, (31) 3337-6825. Ter. a sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/23h. @agostobutiquim.

ALAÍDE BOTEQUIM
Diretamente do Leblon, no Rio de Janeiro para BH. Tem um cardápio variado, com pratos, porções caprichadas com frutos do mar e os famosos bolinhos da Alaíde, cozinheira com mais de 30 anos de experiência com as panelas. São

Uma preciosidade
na gastronomia de BH

Almoço, diariamente, com **buffet self-service**

Carta de drinks **autorais e releituras**

À la carte com ingredientes selecionados

Happy-hour com DJ todos os dias

BERILO
COZINHA & DRINKS
Rua Fernandes Tourinho, 503, Savassi
@berilo.cozinhaedrinks

Fotos: Pádua de Carvalho

The House Food e Fun

2º colocado na categoria CARTA DE DRINQUES

Inaugurada em 2018, a casa que tem entre seus sócios **Scheila Corradi Lavarini** e **Lucas Corradi Lavarini** é uma espécie de parque de diversões da cultura pop. Estão lá o sofá de *Friends*, o trono de ferro de *Game of Thrones* e o banheiro que simula o cofre de *La Casa de Papel*. O cardápio é caprichado, com destaque para o Sparkling Salmon, um pappardelle com dados de salmão grelhados, envolto com um saboroso molho de espumante. Entre os coquetéis, faz sucesso o Laranja Mecânica. A receita leva uísque irlandês Jameson, laranja (claro), tônica e Aperol. Já o Corleone é inspirado na trilogia clássica do cinema *O Poderoso Chefão*. A receita leva uísque Ballantines, Amaretto, vermute rosso e um toque de limão-siciliano, acompanhado de um mini cannoli.
Av. do Contorno, 5.727, Savassi, (31) 98514-0576. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 13h/23h30; dom.: 13h/16h e 18h/22h. @thehouseoficial.

mais de 20 opções de bolinhos, com sabores como abóbora com carne seca, feijoada, risoto com camarão e bacalhau.
Av. Doutor Cristiano Guimarães, 1.389, Planalto, (31) 97102-1933. Ter. a sáb.: 11h/23h30; dom.: 11h/18h. @alaide.botequim.

AMARELIM
No último Botecar, fez sucesso a Carne de Bruaca com Mandioca Quase Perfeita, uma carne serenada acompanhada de creme de queijo do Serro, mandioca cozida com cúrcuma, cebola, alho e folhas de louro. Para churrasquear, tem a maminha e o lombo de porco na brasa. Conta com um playground muito bem equipado para as crianças.
Av. Prudente de Morais, 920, Santo Antônio (31) 3344-8553 Seg. a dom.: 11h/23h. @amarelimbeaga.

A PORCA VOADORA
Entre os pratos típicos de Minas, destacam-se o jiló recheado com joelho de porco ou com pirão de queijo; polenta frita com bacon; legumes com molho cremoso de coentro; e coalhada seca com picles de uva. Para os fãs de carnes, há o costelão e a linguiça artesanal com mandioca e coalhada seca da casa. E para adoçar o paladar, doce de compota. E é claro, como a cachaça não poderia faltar, o cardápio conta com a Bem Me Quer e a Mineiriana.
Rua do Ouro, 1.709, Serra, (31) 9172-2593. Qua e qui.: 18h/23h; sex 12h/23h30; sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/17h. @aporcavoadorabar.

AQUILOMBAR
Casa de cultura em que o samba está sempre no menu do dia. Entre os rangos estão espetinho, batata frita, frango a passarinho e torresmo de barriga. Para beber, drinques prontos, como o tradicional xeque-mate, e uma variedade de cervejas. Rua Itapecerica, 865, Lagoinha. Horário de funcionamento variável de acordo com o evento. @aquilombar_bh

ARMAZÉM MEDEIROS
Tem pratos, porções, sanduíches, churrascos e também conta com música ao vivo para animar a galera. Faz sucesso o Filé

DESCUBRA O UNIVERSO
GASTRONÔMICO DO SÁTIRA.

VISITE NOSSAS UNIDADES E SABOREIE MOMENTOS INESQUECÍVEIS.

EM BREVE: *UNIDADES* ***BURITIS*** *E* ***CIDADE JARDIM***

SÁTIRA® GASTROBAR

satira.brasil • beba.satira • satira.lounge

Vila da Serra • Lounge (Av. Raja Gabaglia) • Empório (Av. Nossa Sra do Carmo) • Boulevard Shopping

seidon

Mistura Fina, iscas de mignon ao molho gorgonzola, e o rocambole mineiro, barriga suína à pururuca acompanhada de geleia de pimenta. R. Rio de Janeiro, 2.221, Lourdes, (31) 3275-2665. Ter. a sex.: 17h/23h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h/17h. @armazem_medeiros.

ASTORIA BAR
Às sextas e sábados tem música ao vivo nesta casa que tem a proposta de trazer o ambiente nova-iorquino para BH, mas sem deixar de lado o torresmo e o pastel de alho-poró. Para beber, Sweet Hell, vodca Smirnoff infusionada com gengibre, purê de morango, sirop de pimenta e limão tahiti.
R. Leopoldina, 85, Santo Antônio, (31) 99830-0085. Ter a qui.: 18h/00h; sex.: 18h/1h; sáb.: 14h/1h. @astoriabhbar.

BAR DA CIDA
Localizado desde 1989 na região da Pampulha. O estabelecimento conta com um cardápio variado com caldos (mandioca, canjiquinha com costela, dobradinha com feijão branco, angu com suã, entre outros), porções como língua de boi e pastel de angu, além de tira-gostos.
R. Numa Nogueira, 287, Floramar, (31) 3434-8715. Qua. a sex.: 17h/23h30; sáb e dom.: 13h/23h30. @bardacida.

BAR DA ESQUINA
Tem pratos clássicos como filé com fritas e filé ao molho gorgonzola; e petiscos, a exemplo da provoleta e do torresmo de barriga. A partir das 18h tem rodízio de pizza. Rola música ao vivo de quarta a domingo.
R. Sergipe, 146, Centro, (31) 3224-1772. Diariamente: 11h30/0h. @bardaesquina.

BAR DA LORA
Casa do clássico fígado acebolado com jiló. Tem três unidades: no Mercado Central, na Praça Raul Soares e na Savassi. No cardápio, uma grande variedade de petiscos tipicamente mineiros, além de opções de porções, caldos, feijoada e pastéis.
Av. Augusto de Lima, 744, loja 115, Mercado Central, Centro, (31) 3274-9409. Seg. a sáb.: 9h/18h; dom.: 9h/13h. Augusto de Lima, 885. Dom. a sex. 11h/15h; sáb. 11h/18h. Rua Sergipe, 1414. Seg. a sáb. 11h/23h45. @bardalora.

Divulgação

Baretto

3º colocado na categoria CARTA DE DRINQUES

A carta de drinques conta com coquetéis clássicos, como Manhattan, New York Sour, Negroni, Old Fashioned, Dry Martini e Cosmopolitan. Leva o nome da casa o Baretto Summer, uma combinação de Absolut Apeach, suco de laranja, abacaxi e licor de laranja. Enquanto curte shows de jazz e MPB nesse bar com ambiente clean, intimista e classudo dentro do hotel Fasano, o cliente pode provar pratos como a costeleta de cordeiro com alecrim e risoto de açafrão.
R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. Sex e sáb.: 21h/3h. @fasano.

BAR DO ANTÔNIO – PÉ DE CANA
O hábito do proprietário de jogar o resto de cachaça deixada pelos clientes nos copos "para o santo", no canteiro da calçada, no Sion, foi o responsável pelo nome do estabelecimento. Curiosamente, depois foi plantado ali um pé de cana. A carnoba é um filé em cubos com molho de carne, taioba e batata empanada com recheio de quatro queijos e bacon.
R. Guaicuí, 615, Luxemburgo, (31) 3293-7267. R. Flórida, 15, Sion, (31) 3221-2099. Seg. a sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/18h. @bardoantonio.

BAR DO KXOTE
Vaca atolada com costela, croquete de tilápia, costela bovina com petit gateau de canjiquinha, fígado com jiló, filé a cavalo e tropeiro são alguns dos pratos à disposição dos clientes. Entre os drinques, mojito, pina colada e coronita. Às sextas, tem música ao vivo.

PARA BRINDAR A VIDA

Grupo Almanaque tem casas de perfis variados para atender bem os clientes

O Grupo Almanaque é representado pelas marcas Almanaque, Vaca Loka e Mito, todos localizados em áreas nobres e boêmias de Belo Horizonte e Nova Lima. Com perfis variados, os estabelecimentos têm em comum o chope bem tirado – e sempre estupidamente gelado –, a comida de primeira e uma decoração primorosa. Confira abaixo o destaque de cada casa.

Referência gastronômica há 16 anos em petiscos de bar/boteco, boa música, ambiente para eventos, comemorações, entretenimento, almoço e happy hour, o **Almanaque** conta com três unidades:

A unidade Savassi abre todos os dias a partir das 11h30, servindo almoço executivo com rodízio de guarnições. Após às 15h começa o happy hour e logo na entrada o cliente é recebido por nossa bela grownleria, equipada com seis torneiras italianas, com várias opções de chope clássicos e artesanais, acompanhado de um menu bem diversificado.

Na unidade Anchieta, o público fica à vontade nos diversos ambientes da casa, imersos em uma boa música ao vivo. O espaço possui ainda uma ampla área kids e, aos finais de semana, uma programação infantil que as crianças adoram.

A unidade Vila da Serra possui excelente vista da Oscar Niemeyer, destaque para o maior painel de LED da cidade, ideal para acompanhar as transmissões de campeonatos esportivos e apresentações nos eventos empresariais. A farta carta de vinhos, uísque e destilados importados consagrados completam a atmosfera do ambiente.

O **Vaca Loka**, localizado na Rua Alberto Cintra, no bairro Cidade Nova, oferece espetos premium produzidos pelo próprio estabelecimento, boutique de carnes nobres, drinqueria de alto padrão, coquetéis clássicos e contemporâneos, além do tradicional e cremoso chope Brahma e muita cerveja gelada. A música animadíssima segue a linha do electro, techno, house e bass.

O **Mito** está localizado no coração da Rua Pium-í, possui sua decoração dedicada a grandes nomes da música, ciência, cinema e esporte. O estabelecimento se divide entre balada e bar e oferece música ao vivo. No cardápio, espetinhos premium, gastronomia japonesa, hamburgueria e finger foods.

Fotos: Divulgação

As unidades do grupo: em comum, chope bem tirado, comida de primeira e decoração primorosa

CONFIRA OS ENDEREÇOS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

ALMANAQUE UNIDADE SAVASSI
R. Alagoas, 626 - Savassi, Belo Horizonte
Domingo a domingo de 11h30 às 01h

ALMANAQUE UNIDADE VILA DA SERRA
Alameda Oscar Niemeyer, 1369 - Lojas 51 e 53 - Vila da Serra, Nova Lima
Segunda a sexta de 17h às 01h
Sábado e domingo de 12h às 01h.

ALMANAQUE UNIDADE ANCHIETA
Rua Pium-Í, 675 - Anchieta, Belo Horizonte
Segunda a sexta de 17h às 01h
Sábado de 12h às 01h
Domingo de 12h às 23h

MITO
Rua Pium-Í, 672 - Anchieta, Belo Horizonte
Quarta a Sábado de 18h às 03h
Domingo de 16h às 00h

VACA LOKA
R. Alberto Cintra, 74 - Cidade Nova, Belo Horizonte
Segunda a Sexta de 17:00h às 01h
Sábado e Domingo de 14:00 às 01h

Confira as novidades em nossas redes sociais
@almanaqueoficial | @vacalokabh | @mitobarbh

Fotos: Pádua de Carvalho

Almanaque

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria CHOPERIA

O rocambole de torresmo fica cerca de quatro horas sendo assado a 170 graus, em forno combinado. É um acompanhamento sempre perfeito para o chope geladíssimo. Mas outras delícias saem da cozinha da rede fundada por **Alexei Vallerini**, com três endereços na cidade, como o bolinho de aipim com carne moída, a burrata à milanesa, a linguicinha de costela angus e o polpetone recheado
Rua Pium-í, 675, Anchieta, (31) 3287-9044. Seg. a sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/23h. Rua Alagoas, 626, Savassi, (31) 3047-2759. Diariamente: 11h30/1h. Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3567-1415. Seg. a sex.: 17h/1h; sáb., dom. e fer.: 12h/1h. @almanaqueoficial.

R. José Faleiro, 219, Santa Helena, (31) 99462-6018. Qua e qui.: 11h/14h e 17h/22h; sex: 11h/15h e 17h/23h; sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h. @kxotebar.

BAR DO LOPES
Aberto em Lourdes, em 1963, recentemente inaugurou uma unidade no Layback Park. Tem porções como torresmo de barriga, iscas crocantes de tilápia e linguiça caseira de pernil. Para almoçar ou jantar tem filé de frango, costelinha, carne de panela e ancho angus.
R. Professor Antônio Aleixo, 260, Lourdes, (31) 3243-3717. Ter. a sáb.: 11h30/0h; dom. e seg.: 11h30/17h. Rod. Januário Carneiro, 20, (31) 99886-1946. Seg. e ter. 11h30/16h; qua. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @bardolopes.

BAR DO MUSEU CLUBE DA ESQUINA
Música, gastronomia e cultura em um estabelecimento que celebra um dos principais movimentos culturais de Minas Gerais. A programação traz shows de MPB de terça a domingo. O cardápio faz referência a ídolos e canções mineiras, como a sobremesa Bola de Meia Bola de Gude e o drinque Vento Solarl. Entre os principais, a chef Giovana Beliene apresenta a Galinhada morena, preparada com coxa, sobrecoxa e peito desossado, acompanhada de creme de milho verde e quiabo tostado.
R. Paraisópolis, 738, Santa Tereza, (31) 2512-5050. Ter a sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/21h. @bardomuseuclubedaesquina.

BAR DO ORLANDO
Considerado o estabelecimento do gênero mais antigo de BH, está em funcionamento há mais de 100 anos. No cardápio, carne de panela com mandioca, pastelzinho de angu e tropeiro completo.
R. Alvinópolis, 460, Santa Tereza, (31) 99954-6101. Qua. e qui: 16h30/0h; sex.: 16h/1h; sáb.: 13h/0h; dom.: 12h/21h. @bardoorlandobh.

BAR DO SALOMÃO
Há mais de sete décadas na Serra, é ponto de encontro da torcida do Galo. O samba ao vivo é um dos atrativos da casa, que tem

no cardápio lombo assado com espaguete, frango com quiabo e angu, tropeiro e feijoada.
R. do Ouro, 895, Serra, (31) 3221-5677. Seg a sáb.: 8h/0h. @bardosalomaobh.

BAR DO TIÃO
O bar, que pertence à Cervejaria São Sebastião, conta com uma rica diversidade de cerveja e opções de drinques. São nove torneiras com estilos que variam sazonalmente. Entre os pratos, língua, rabada, torresmo e carne de lata.
Rua Pedra Bonita, 827, Prado. Qua e qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h; sáb.: 14h/1h; dom.: 15h/22h. @bardotiaobh

BAR DO ZEZÉ
José Batista Martins e sua mulher, Alfa, abriram primeiro uma mercearia e depois este bar, conhecido por porções como torresmo de rolo com geleia de limão capeta. Além do famoso Trupico Mineiro (feijão, linguiça, costelinha, pé de porco, mostarda refogada e torresmo) e da Minas Luzitana (bolinho de milho verde com bacalhau), tem filé de tilápia e carne frita com mandioca.
R. Pinheiro Chagas, 406, Barreiro, (31) 3384-2444. Seg. a sex.: 17h/23h; sáb.: 12h/21h. @bardozeze.

BAR PALITO
Esse bar com vista para a Praça Raul Soares investe nos drinques clássicos, como Dry Martini, Rabo de Galo, Negroni, Bloody Mary e Gin Tônica. Quer investir em um coquetel sem álcool? Tente o Bitter Mojito, com tônica artesanal, hortelã e limonada.
Av. Amazonas, 1.049, Galeria São Vicente, Sobreloja 52, Centro. Qui. e sex: 18h/0h; sáb.: 16h/0h. @ barpalito.

BARTIQUIM
Costelinha ao barbecue, feijoada, ancho com batata e frango a passarinho são os pratos mais procurados por esse bar com mesinhas na calçada. Para beber, caipirinhas e drinques como Margarita e Sex on The Beach.

Pádua de Carvalho

Estação Krug Bier

3º colocado na categoria CHOPERIA

A marca, considerada a primeira cervejaria independente de Minas Gerais, foi criada há 26 anos, no Jardim Canadá. A Estação é uma espécie de extensão com muita bebida, música ao vivo e gastronomia. o clima de balada impera, principalmente à noite. Para comer, uma boa pedida é o torresmo de barriga.
R. Sergipe, 1.211, Savassi, (31) 99688-2908. Ter. a qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 11h/2h; dom.: 14h/23h. @estacaokrugbier.

R. Silvianópolis, 74, Santa Tereza, (31) 3466-8263. Qua. a sex.: 16h/23h30; sáb.: 10h/23h30; dom.: 10h/18h.

BAZIN BAR
Bazin montou esse bar com sua mulher Betânia em 2009. Serve petiscos e pratos como angu com ora pro nóbis e carne moída; carne de panela com cerveja preta; bolinho de arroz; e filé de costela com fritas.
R. Ministro Orozimbo Nonato, 1053, Dona Clara, (31) 97217-1020. Ter. a sex.: 18h/22h; sáb.: 12h/16h e 18h/22h; dom.: 12h/16h. @bazinbar.

BENÇA BENÇOI BAR E CAFÉ
Boa pedida são os drinques autorais, a exemplo do Hilda Furacão, com gin, Campari e licor de jenipapo, ainda mais se provados no aconchegante quintal, acompanhado de música ao vivo. O cardápio conta com uma variedade de petiscos de boteco, como torresmo prensado, língua de boi e bolinho de jiló.
R. Diamantina, 492, Lagoinha. (31) 99228-2124. Seg.: 11h/14h; ter. a sex.: 11h/14h e 18h/0h; sáb.: 12h/14h e 16h/0h; dom.: 12h/17h. @benca.bencoi.

BOLOTA'S BAR
Conta com mesas espalhadas pela área externa e música ao vivo.
É uma boa opção para almoços e também para provar uma boa comida de buteco, como filé com fritas, torresmo de barriga, costelinha de estufa, jiló com

babel
O BOTEQO DE TODAS
AS LÍNGUAS
AV. BIAS FORTES, 1160. LOURDES.
PRAÇA RAUL SOARES, BH
@BABELBH

Fotos: Pádua de Carvalho

Sátira Gastrobar

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria GASTROBAR

No cardápio, um dos pratos favoritos dos clientes é um clássico da culinária francesa: o Entrecôte da Sátira, feito com cortes de bife ancho de angus, grelhado no broiler com o molho rôti da casa, acompanhado de legumes grelhados. O uísque e o gin produzidos pela empresa comandada pela gerente geral **Luciana Kayser** (na foto, ao lado de **Pollyana Sales**) também são usados nas receitas dos drinques, a exemplo do Tropical, feito com gin Sátira, aperol, cramberry, suco de maracujá, energético, alecrim e limão-siciliano. O uísque é a estrela do Penicilin, que vai acompanhado com suco de limão, mel, xarope de açúcar, gengibre, toranja e um toque de canela.
Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 44, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 2115-5355. Ter. e qua.: 17h/0h; qui.: 17h/1h; sex.: 16h/1h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @satira.brasil. Mais 3 endereços.

calabresa empanado e maçã de peito com batata.
Rua Mármore, 397, Santa Tereza. Ter. a dom.: 11h/2h. @bolotasbar.

BOI LOURDES
A picanha da casa é o destaque entre os grelhados. Outra receita de sucesso é o frango com catupiry, que divide espaço com o abacaxi com provolone. Para beber, caipifruta com gin ou vodca.
R. Curitiba, 2.069, Lourdes, (31) 3292- 4372. Seg. a sex.: 11h/23h. @boi.lourdes. Av. Getúlio Vargas, 6340, Centro, Lagoa Santa, (31) 99392-9845. Ter. a sex.: 16h/0h; sáb 11h/0h; dom. 11h/22h. @boilourdeslagoasanta.

BORDA BAR
Os rolês contam com diferentes DJs convidados para animar a galera e incluem também feiras e saraus. É um local especialmente destinado ao público LGBTQIAPN+. No cardápio estão sanduíche de carne de panela, choripan, pastéis e empanadas, ideais para saborear enquanto bebe os drinques e cervejas do menu.
Av. Assis Chateaubriand, 351, Floresta, (32) 9999-1500. Qua e qui.:18h/0h; sex.: 18h/01; sáb.: 17h/1h; dom.: 15h/21h. @borda.bar.

BOTEQUIM SAPUCAÍ
O cardápio conta com ancho maturado com chimichurri, tilápia a parmegiana, torresmo de rolo com confit de tomatinho cereja e carne de panela com torradinhas na manteiga. Entre os coquetéis, Moscow Mule e Mojito. Tudo isso com uma bela vista do Viaduto Santa Tereza.
R. Sapucaí, 523, Floresta, (31) 2516-8801. Seg.: 11h30/15h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/21h. @botequimsapucai.

CAFÉ PALHARES
Em funcionamento há 85 anos, é a casa do famoso Kaol (de "kachaça", arroz, ovo e linguiça), prato que atualmente vem acompanhado de couve, farofa de feijão, torresmo e molho de tomate caseiro. Tem apenas 20 bancos em volta de um

balcão em "U" e é, com justiça, um patrimônio gastronômico de Belo Horizonte.
R. Tupinambás, 638, Centro, (31) 3201-1841. Seg. a qui.: 8h/17h; sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/16h. @cafepalhares.

CANDIÁ
As programações são regadas a música brasileira. Para os amantes de petiscos, o Trio Candiá é uma boa opção, composto por carne de panela, mandioca cremosa com bacon, abobrinha com creme de queijo canastra e geleia de manga. Há também as opções para o almoço. Desde a tradicional galinhada com tartare de banana da terra e quiabo frito até o suculento ancho a cavalo acompanhado de baião de dois, existem escolhas para todos os gostos. E, para completar a experiência, sorvete de queijo com calda de goiabada e crocante de mil folhas. Av. Francisco Sá, 430, Prado, (31) 3041-1174. Ter. a qui.: 17h/00h; sex.: 17h/00h30; sáb.: 14h/00h; dom.: 13h/20h.
@ocandiabar.

CARIMBÓ
Localizado no Mercado Novo, transforma frutas amazônicas em drinques, sucos e cremes. Além de açaí natural, também oferece as opções de creme de taperabá com manga, graviola, cacau e cupuaçu.
Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, 2º e 3º pisos, Centro. Ter.: 11h/22h; qua. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @carimbo.acai.

CASA ALVORADA
Nasceu da união entre a Cachaçaria Lamparina e o Café Jetiboca. De dia, os melhores cafés da colheita do Jetiboca, acompanhado do pão de queijo da casa. De noite, as tradicionais cachaças são servidas em doses e coquetéis. A casa ainda oferece petiscos tradicionais que remetem à culinária interiorana.
Av. do Contorno, 3.415, Santa Efigênia, (31) 3808-2049. Seg. e ter.: 9h/15h; qua. e qui.: 9h/0h; sex.: 9h/1h; sáb: 8h/0h; dom.: 8h/21h. @casaalvoradabh.

DONA IVONE BUTIQUIM
Entre os petiscos desta casa inspirada nos anos 1970 e 1980, torresmo sortido com geleia de pimenta biquinho fermentada; pastel de camarão; e moela na brasa com batatas e cebolas baby, farofa e aioli. Para uma refeição, costelão com mandioca na manteiga. Na seção de drinques, tem caipirinha.
Rua Flórida, 31, Sion, (31) 98308-9147. Qua. e qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.
@donaivonebutiquim

DORSÉ – BAR E RESTAURANTE
Às terças e quartas tem rodízio de vinho; às quintas, chope em dobro; e às sextas, caipirinha em dobro. O cardápio desta simpática casa na Sapucaí traz coxa com sobrecoxa desossada, coração de alcatra e bife de alcatra.
R. Sapucaí, 271, Floresta, (31) 3327-8516. Ter. a sex.: 11h30/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @dorsebh.

ESTABELECIMENTO BAR
Tem duas décadas de funcionamento. No cardápio, costelinha suína cozida e frita, com arroz branco, jiló, tropeiro e mandioca frita; e isca de fígado com arroz branco, espaguete de jiló e cenoura e salada. Para beber, Caipi a Virgin (suco de pêssego ou manga, morango macerado e laranja, sem álcool) ou Caipi Love (vodca, abacaxi, hortelã e gengibre).
R. Monte Alegre, 160, Serra, (31) 98392-1059. Qua. e qui.: 17h30/0h; sex.: 11h30/15h e 17h30/0h; sáb.:11h30/0h.
@estabelecimento_bar.

FAMÍLIA PAULISTA
O cardápio desta casa que abriu em 1997 e recentemente foi para um novo endereço no bairro União é composto por clássicos como supremo de frango com fritas, banana empanada e arroz; carne cozida, com batatas, farofa, arroz e feijão; e arroz Piamontese, iscas de filé ao molho madeira e fritas.
R. Alberto Cintra, 98, União, (31) 3110-9827. Seg. a sáb: 11h/16h. @familiapaulista.

FERMENTARIA LAMBE LAMBE
O cardápio conta com bebidas feitas a partir da fermentação de frutas locais, 100% naturais e que trazem harmonizações com flores, ervas e especiarias. Entre os novos sabores: tangerina, limão e sal; e pitaya, maracujá e alecrim.Rua Sergipe, 1.437, Savassi, (31) 98287-1522. Qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 17h/2h. Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar Mercado Novo. Qua. a sex.: 16h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. Av. Amazonas, 1049, Loja 58. Qua. a sex.: 17h/0h; sáb.: 15h/0h; dom.: 11h/17h. @bebalambelambe.

FIADO
Comandado pelo chef Djalma Victor, o Fiado é um autêntico boteco mineiro, cheio de conversa fiada e arroz com feijão bem feito. No cardápio estão parmegiana do fiado; torresmo de barriga e canudinho de carne seca; e requeijão de raspa com moranga, aioli de limão capeta e couve. A carta de chopes oferece uma variedade geladíssima. Após o almoço, as cadeiras cedem espaço para que todos possam curtir um animado pagode. Alvarenga Peixoto, 510, Lourdes. Seg., qua e qui.: 11h30/15h e 17h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/00h. dom.: 11h30/17h. @butecofiado

GALPÃO FLOR DO CAMPO
A inspiração é o cantor e compositor Belchior. O bar conta com uma boa seleção de cervejas artesanais e petiscos como o pastel de angu e o jiló fatiado e empanado no parmesão. Sob medida para quem procura música ao vivo.
Rua Coronel Otávio Diniz, 449, Santa Efigênia, (31) 99115-9252. Qua. a sex.: 18h/0h; sáb.: 15h/0h. @galpao.flordocampo.

GIRA VINHO
Bar de vinhos da chef Bruna Martins, do Birosca S2 e do Florestal. Serve vinhos na taça, sangria, clericots e opções de garrafas de diversas regiões produtoras do mundo inteiro. Ali pertinho fica o Gira Drinks, especializado em coquetéis com vinho.
Av. Olegário Maciel 742, 2º andar, Mercado Novo, Centro, (31) 99667-

Descubra o prazer de comer bem.

Onde a saúde e o sabor se encontram!

Savassi
Boulevard Shopping
Vila da Serra
Minas Tênis Clube 1
Castelo

maevabeaga

maëva
leveza todos os dias

Fotos: Pádua de Carvalho

Dorival Bar e Parrilla

3º colocado na categoria GASTROBAR

Da parrilla saem cortes apetitosos como picanha, bife de chorizo, baby beef e flat iron, todos da raça angus. O cambito de leitão (panturrilha de porco cozida em baixa temperatura) é acompanhado de mandioca amarela na manteiga da terra. Se a ideia for petiscar, os sócios **Tomaz Ayres**, **Roberto Ayres**, **Marcus Grossi** e **André Ayres** recomendam as croquetas de jamón ibérico não fazem feio. O chope está sempre na temperatura certa (geladíssimo) e chega à mesa em uma caneca congelada.
Al. Oscar Niemeyer, 841, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3643-4311. Ter. a qui.: 12h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @dorivalbar.

2902. Ter. e qua.: 18h/22h; qui.: 18h/23h; sex e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @gira.vinho.

IMPERIUM RESTAURANTE BAR
A feijoada ainda é a marca registrada desta casa do Mercado do Cruzeiro. Mas o menu tem outras opções de pratos, como frango com quiabo, tutu de feijão com linguiça, dobradinha, rabada com batatas e tropeiro com lombo.
R. Ouro Fino, 452, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 2535-8897. Seg. a dom.: 10h/15h. @imperiumdistrital.

JACINTA
Fica num charmoso galpão do bairro Santa Efigênia. Além das cervejas artesanais, tem petiscos como a batata rústica da casa servida com costela de boi desfiada e creme azedo; a coxa creme; ou a carne de panela com tomate assado e picles de cebola roxa. Acompanha fatias de pão. R. Grão-Pará, 185, Santa Efigênia, (31) 97116-2900. Ter.: 11h/14h30; qua e qui.: 11h/14h30 e 18h/0h; sex.: 11h/14h30 e 18h/01h; sáb.: 11h30/01h; dom.: 11h30/16h. @queridajacinta.

JURAMENTO 202
Comida de buteco e mercearia em um mesmo lugar. O cardápio conta com petiscos e sanduíches. Sobre o balcão ficam máquinas antigas de fatiar queijos mineiros, picanha curada, pernil e copa. Na estufa ficam almôndegas de porco, charutinho de rabada e picles de jiló. R. Juramento, 202, Pompéia. Seg. 17h/0h Qua. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h30/0h; dom.: 12h30/20h. @juramento202.

LAICOS
O bar apresenta uma variedade de opções de hambúrgueres, como o Peppy Bugah, com um blend especial de costelão e pepperoni, duplo cheddar, confit de Bacon BBQ, molho especial defumado da casa e picles de cebola roxa, tudo isso no pão de brioche. Para petiscar, destaca-se o Croquetíssimo de Queijo e Poró, uma combinação de queijo com o sutil adocicado e picante do alho-poró, empanado, frito e coberto por catupiry.. Rua Sapucaí, 157, Sapucaí, (31) 98306-5348. Ter. a sex.: a partir das 17h; dom.: a partir das 16h. Rua Ceará 1560, Savassi. Seg. a sáb.: a partir das 17h. @laicosbar

LAMPARINA CACHAÇARIA
Bar especializado em cachaças, vende garrafas, doses e coquetéis

Em breve...
Buffet com churrasco no Monjardim Fazendinha!
De Segunda à sexta-feira.
End: Avenida Toronto 1562, Jardim Canadá - Nova Lima.

que levam a caninha como ingrediente principal, como o Rabo de Galo e caipirinhas variadas. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. Ter. a qui: 12h/23h; sex.: 12h/0h; sáb.: 10h/0h; dom.: 10h/18h. @lamparina.cachacaria.

LA VINICOLA WINE BAR & FINGERFOOD
O cardápio tem pratos que levam o vinho na composição dos molhos, como o Wine Pesto, de manjericão com castanhas e infusão de vinho branco; e o Wine Jelly, geleia de maçãs verdes assadas com vinho tinto e açúcar mascavo. Para acompanhar, as Batatas Fiorentinas são empanadas na farinha panko com um toque de azeite trufado. R. São Paulo, 1.815, loja 01, Lourdes, (31) 3889-0098. Ter. a sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/17h. Mais 4 endereços. @lavinicolaoficial.

LIBER WINES
Importadora de vinhos que conta com um espaço disponível para degustação. Ela conta com uma ampla gama de rótulos Argentina, França, Chile, Portugal e outros países. São opções que harmonizam com carnes vermelhas, legumes grelhados, comida asiática, sobremesas e muito mais. Para petiscar, é possível optar por salaminho italiano, pães, copa, mix de castanhas, burrata com molho pesto, presunto parma e carpaccio de carne com molho pesto e alcaparras.
Rua Major Lopes, 613, São Pedro, (31) 98238-4779. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 9h/16h. @liberwinesbr.

MADAME GENEVA
Trabalha com drinques autorais. Uma novidade é o que leva o nome da casa e combina gin Tanqueray, zimbro macerado, limão e um toque de xarope de Falernum, uma bebida caribenha que leva limão, gengibre, cravo e noz-moscada. No final, leva uma pepita de gengibre Fabbri. O cardápio de comidas tem lanches e opções vegetarianas. A programação cultural conta com apresentações musicais e de teatro. Rua Luiz Soares da Rocha, 21A, Luxemburgo, (31) 98482-1133. Qui. e sex.: 19h/0h; sáb.: 19h/0h30. @madamegeneva_bh.

MERCEARIA 130
O tradicional picolé mineiro nada mais é do que aquele torresmo de costela, confitado a baixa temperatura e extremamente crocante. Além dessa gostosa brincadeira, serve petiscos como a empadinha de camarão com requeijão, pastel de feira, croquete de costela com requeijão e filé a parmegiana no palito. Para beber, chope e drinques como a caipirinha de caju.
R. Avaí, 130, Serra, (31) 2555-3395. Seg. e ter.: 11h30/15h; qua. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 12h/18h. Mais dois endereços. @mercearia130.

MOEMA
Rua Sergipe, 1.370, Savassi, (31) 3568-3555. Diariamente: 11h/0h. @moema.bar
Leia na pág. 52

MONUMENTAL
Conhecido pelas generosas porções e pela atmosfera animada que atrai torcedores, este estabelecimento é um verdadeiro ponto de encontro. Entre os destaques do cardápio estão a Bica Bicudo, uma combinação de frango à a passarinho e alho frito; o Rabo de Vaca, coxinhas com recheio de rabada cremosa; a Mãe de Quiabo, quiabos enrolados com fatias finas de bacon artesanal; e o Monumental, prato que leva o nome do bar, que consiste em angu à baiana, preparado com fubá de moinho d'água e um cozido de linguiça artesanal com molho de tomate e ervas frescas. Para refrescar, drinques, doses e cervejas. Rua Coronel Pedro Paulo Penido, 495, Cidade Nova. (31) 99785-3766. Ter. a sex.:18h/00h; sáb. e dom.:12h/00h. @bar.monumental.

NICOLAU BAR DA ESQUINA
No cardápio da casa do chef Leo Paixão, destacam-se o croquete de rabada com aioli, os quiabos em tempurá de cerveja, o torresmo de barriga com creme de missô e amendoim, e os camarões empanados no coco com salsa de tomate. Entre os drinques, o Credo, que Delícia! é preparado com gin, suco de cenoura e laranja, aperol, licor de pêssego e suco de limão. Aos domingos, é servido um café da manhã, com waffle da casa com chantilly de banana e morangos frescos, avocado toast com cottage e rabanadas de brioche com maçã caramelizada, crocante de pistache e sorvete de caramelo salgado. R. Dicíola Horta, 77, 3º andar, Belvedere. Ter. à quinta: 19h/23h; sex. e sáb.: 17h/00h; dom.: 12h/17h. @nicolaubardaesquina.

NOVO BARBA
Às sextas e sábados, tem feijoada no almoço. Para o happy hour, drinques, cervejas artesanais, porções e petiscos variados, como torresmo de barriga com mandioca, bolinho de feijão, bolinho de aipim, picanha na chapa e carne de sol com mandioca. Av. Getúlio Vargas, 216, Funcionários, (31) 2535-3527. Seg. a sáb.: 11h/0h @barbazulbh.

ODEON
Com mais de 15 torneiras de chope lado a lado, a casa faz um rodízio de sabores, trabalhando com chopes tradicionais e sabores mais diferentões, como café e maracujá. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. Ter.: 16h/22h; qua. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @odeonbh.

O QUINTEIRO
Casa dos arquitetos e chefs André Calixto e Vinícius Duarte. Para petiscar, tulipinhas de frango empanadas na pipoca. Na seção de coquetéis, o Lina é uma combinação de tequila, manga, limão, pimenta biquinho e açúcar, servido com uma borda de sal.
Rua Salinas, 1008 , Floresta, (31) 99558-1761. Qua. a sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/18h. @quinteirobar.

Fotos: Pádua de Carvalho

Monka Cervejaria

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

A casa se autodenomina "A Fantástica Fábrica de Cervejas". Entre as opções, há a Mico Leão Dourado, produzida com maltes e lúpulos nobres alemães, que conferem notas florais, herbais e amargor suave. No menu, o sócio **Guilherme Marinho** destaca o Tartar Babuíno (beterraba assada e batida na ponta da faca, com cebola branca, pimenta Chipotle, mostarda Dijon e azeite), a República das Bananas (moqueca de banana da terra, mix de pimentões, cebola roxa, salteados no azeite de dendê e leite de coco, finalizado com coentro fresco e uma farofa crocante) e o Macaco Medalha (medalhas de filé mignon regadas com molho roty, sob espetáculo risoto parmegiana). **Rua Nossa Senhora de Lourdes, 111, Olhos D' Água, (31) 99747-4050. Sex.: 18h/01h; sáb.: 12h/0h; dom.: 11h/18h. @monkacervejaria**

PATORROCO
O estabelecimento do chef Marcos Matta Machado serve desde feijoada, mexido e tropeiro a risoto de camarão. Para beber, cerveja estupidamente gelada.
R. Turquesa, 875, Prado, (31) 3372-6293. Seg. a sex.: 18h/1h; sáb.: 11h/01h. @patorroco.

PEIXINHO DA JU
Vencedora do festival Botecar 2023, com o prato Porco Pescado, um filé de tilápia envolto com bacon, empanado no tempurá de ervas. Para petiscar, lambari sequinho e bem temperado, com molho especial.
Av. Saramenha, 765, Guarani, (31) 3433-0495. Ter. a sáb.: 18h/0h; dom.: 11h/16h. @peixinhodaju

PICCO SKY BAR
Tem uma bela vista para o pôr do sol. O ceviche californiano vem com cubinhos de tilápia saint peter, marinadas no suco de limão-siciliano, com pimenta-dedo-de-moça, cebola roxa, tomate, coentro e pimentão amarelo. Para dividir, uma boa pedida é a picanha na parrilla, com 350 gramas de carne acompanhada de arroz ao alho e farofa com ovos e bacon na manteiga.
R. José Hemetério Andrade, 1000, Buritis, (31) 97577-8393. Qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h; sáb. e dom.: 12h/23h. @piccobh.

PIREX
Duas atrações chamam a atenção: a vista privilegiada da Praça Raul Soares e a estufa de preparos quentes e frios. São mais de 50 opções no cardápio e o destaque dos preparos da chef Isabela Rochinha é o Bolovo, carne puxada no molho inglês, ovo de gema mole e servido com maionese verde.
Av. Amazonas, 1.073, Loja 54, Centro. Qua. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 14h/20h. @barpirex.

O JAZZ DE SEMPRE, COMO VOCÊ NUNCA OUVIU

Com 16 anos de história, Jazz a Três traz uma abordagem democrática e inovadora do estilo

Quando falamos em música para todo mundo, talvez o jazz não seja a resposta imediata. O estilo tradicional que nasceu no século XIX, na cidade de Nova Orleans (EUA), possui um som característico com forte base instrumental, podendo ou não ser performado com a presença de um vocalista. A última característica pode afastar alguns ouvintes, mas o grupo Jazz a Três traz uma proposta que aproxima mais pessoas do estilo musical. Com 16 anos de história, o trio cria um som democrático, com composições autorais e releituras de grandes sucessos no jazz.

Se você está buscando ouvir uma performance musical diferente, uma apresentação instrumental pode ser a experiência perfeita, especialmente quando ela pode, além de emocionar, surpreender com releituras de grandes sucessos, como uma música do Michael Jackson tocada no jazz. Essa é uma das experiências que um show do Jazz a Três pode proporcionar. Além das releituras, o grupo lançou seu disco autoral em 2014 com faixas originais e, ao todo, possui um repertório com mais de 90 músicas.

Formado por Ivan Resende, Anderson Araújo e Luiz Moreira, o grupo conta com músicos experientes no ramo. Os três têm mais de 20 anos de estrada e dividem uma trajetória multimusical. Todos são professores, o que traz um repertório ainda maior para aproveitar das características de improviso e, como eles mesmos afirmam, do viés "ilimitado" do jazz, acrescentando nas possibilidades musicais que o grupo trabalha.

A improvisação é uma característica do estilo musical. Esse aspecto permite "quebrar algumas regras", segundo o próprio grupo, o que surpreende seu público e deixa cada performance ainda mais única e especial. Aproveitando de grandes sucessos, eles apresentam músicas instrumentais que se tornam mais familiares aos ouvintes. Assim, inovam ao trazer uma abordagem musical democrática, sem perder a liberdade de criação. "Você tem alguns elementos que são preparados e outros que surgem na hora. Se você ouvir a gente tocar em cinco lugares diferentes a mesma música você vai ouvir cinco versões diferentes dela", afirma Anderson.

As conversas sobre um novo projeto autoral já se iniciaram, mas o próximo passo do grupo é a adição, para projetos específicos, de uma voz às apresentações. Então, se você é um cantor ou cantora de jazz, quem sabe não poderia ser um integrante convidado? O grupo Jazz a Três soma apresentações em festivais e eventos privados, como o Seminário Internacional Metso (SIM 2023), o Festival Saberes e Sabores de Araxá e o 55º Festival de Inverno da UFMG. O trio já se apresentou por toda Minas Gerais, em cidades com grande presença cultural, como Ouro Preto e BH, e sua próxima parada será na cidade de Curvelo, para o Festival Internacional Curvelo Jazz & Blues. O evento, que chega à sua terceira edição, terá entrada franca. Ficou curioso? Você pode ouvir toda a discografia do grupo Jazz a Três nas principais plataformas de música on-line e pode contratá-los para eventos privados, como casamentos, corporativos e apresentações públicas.

Divulgação

Anderson Araújo, Ivan Resende e Luiz Moreira: músicos com mais de 20 anos de estrada

www.jazzatres.com.br
jazzatres@gmail.com
(31) 98737-9183
@jazzatres

DIVERSÃO

PORTARIA 1959
Localizado na Portaria da Galeria São Vicente, combina chope no balcão, drinques e agito. No cardápio, destaca-se o famoso buraco quente, preparado com pernil desfiado e acompanhado de uma refrescante salada de repolho. Para os amantes de sabores mais tradicionais, há as opções de carne moída com muçarela e de costela ao barbecue. Av. Amazonas, 1057, Centro, (31) 98228-7916. Qua. a sex.: 18h/01h; sáb.: 16h/01h; dom.: 15h/21h.
@portaria1959.

PROTÓTIPO BAR
A casa trabalha com mais de 30 rótulos de cervejas, além de muitas opções de chopes e coquetéis. No cardápio de petiscos, cogumelos recheados, pastéis de lagarto, tapiocas três queijos e torresmo de barriga. Se a fome for muita, o Pé na Jaca vem com bife de chorizo, linguicinha artesanal e queijo coalho, acompanhado de chimichurri e farofa de manjericão.
R. Professor Galba Veloso, 206, Santa Tereza, (31) 3566-0396. Seg.: 18h/23h; ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h; dom.: 17h/23h.
@prototipocervejas.

RANCHO DO BOI
Aos fins de semana, a casa fica lotada de famílias em busca de um espaço ao ar livre. Carnes assadas na parrilla, como picanha maturada, baby beef, maminha e lombo, são vendidas por quilo. Entre as porções, provolone com abacaxi, bolinho de bacalhau e batatas noisette.
BR-040, Km 545, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330.
Diariamente: 11h/0h. @ranchodoboi.

SALUMERIA CENTRAL
Uma das primeiras casas a investir na Rua Sapucaí. O cardápio varia entre a culinária italiana e mineira, como a seleção de embutidos Gran Porcaria e o tagliatelle alla boscaiola (bochecha de porco, cogumelos frescos, vinho branco e manteiga de ervas). Também vende presuntos, salames e queijos artesanais.
R. Sapucaí, 527, Floresta, (31) 99983-8527. Seg. e ter.: 11h30/15h; qua. e qui.: 11h/23h; sex.: 11h30/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/19h.
@salumeria.central.

STADT JEVER
Esse pub alemão em plena capital mineira tem uma cerveja própria e pratos como o joelho de porco com chucrute e fritas; e kassler (bisteca de porco defumada) que podem ser saboreados na parte interna ou nas mesas externas. Domingo tem música ao vivo.
Av. do Contorno, 5.771, Funcionários, (31) 3047-3113. Ter. e qua.: 18h/0h; qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 17h/1h; dom.: 12h/22h. @stadtjever.

TATU BOLA
Av. do Contorno, 6.557, Savassi, (11) 5990-2359. Seg. a qui.: 17h30/0h; sex.: 17h30/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/0h.
@tatubola.bar
Leia na pág. 50

TIMBUCA
O chef Caetano Sobrinho, o Caê, abriu este bar dentro de um posto de gasolina. O lugar é inusitado, mas a comida, de primeira. Destaque para o torresmo com barbecue de goiaba; a moela com molho de tomates e pão da casa; e a língua ao molho de vinho com cebola crocante. Conta com mais de 100 rótulos de cachaças mineiras, cervejas e chopes.
Av. Afonso Pena, 4.321 (dentro do Posto Ipiranga), Serra, (31) 3646-4321. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h.
@timbucabar.

TIP TOP
Em funcionamento desde 1929. Um dos destaques do cardápio é o joelho de porco, acompanhado de chucrute e salada de batatas. Também faz sucesso o Schinitzel, bife de porco à milanesa; e o bife a cavalo.
Rua Paraíba, 811, Savassi, (31) 3275-1880. Ter. a sáb. 11h/23h; dom.: 11h/18h.
@tiptopdesde1929.

UAIMIÍ BREW PUB
O forte são as cervejas de fabricação própria. Para comer, o filé a parmegiana poró é feito com molho pomodoro, mussarela, orégano e purê de batatas na manteiga tostada com alho poró. Também tem uma boa seleção de hambúrgueres.
R. Grão Mogol, 1.176, Sion, (31) 3285- 3435/ 99830-7466. Qua. e qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @uaimii.

CERVEJARIA/CHOPERIA

BAIUCA
Com mais de 25 anos de funcionamento, tem, além do tradicional chope, cervejas e drinques. No cardápio, pratos à la carte, carnes, espetinhos e feijoada aos sábados. De segunda a sexta, serve almoço executivo.
R. Piauí, 1.884, Funcionários, (31) 3225-5602. Seg.: 11h/15h; ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @barbaiuca.

CAPAPRETA TAP HOUSE
Conta com cervejas de fabricação própria, de vários estilos como lager, english pale ale, diesel double ipa e india pale ale. O menu de comes tem carnes, hambúrgueres e petiscos grelhados. Al. Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra, (31) 99743-6155. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. R. Antônio de Albuquerque, 382, Savassi, (31) 99616-8952. Seg. a qui.: 17h/0h; sex.: 11h30/0h; sáb.: 14h/0h; dom.: 16h/23h. Rua Maria Heilbuth Surette, 207, Buritis, (31) 97212-8177. Seg. a qui.: 17h30/0h; sex.: 16h/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @cervejariacapapreta.

CHOPP DA FÁBRICA
Para acompanhar o chope gelado, tem massas, carnes, petiscos e guarnições. Entre os pratos, destacam-se o mexidão, a rabada, a feijoada e o supremo de frango. Para petiscar, pasteis Ti Guto, com carne, requeijão cremoso, mussarela e azeitonas. Av. do Contorno, 2.736, Santa Efigênia. Dom. a qui.: 11/2h; sex. e sáb.: 11h/5h. Al. Oscar Niemeyer, 154, Vila da Serra - Nova Lima. Diariamente 11h/0h. Av.

Otacílio Negrão de Lima, 2.733, Pampulha. Dom. a qui.: 11h/01h; sex.: 11h/02h; sáb.: 11h/03h.
Rua Passa Tempo, 50, Anchieta. Diariamente: 11h/0h. (31) 3241-1766 @choppdafabricabh.

HOFBRÄUHAUS
A marca de cerveja criada na Alemanha tem séculos de tradição e foi inaugurada em 1589. BH sedia a primeira unidade da América Latina. O cardápio traz pratos como o Weisswurst, salsicha alemã com salsa, carne bovina e suína, grelhada e servida com pretzel e mostarda adocicada; e o Rostbratwurst linguiça tipo Bratwurst com sementes de mostarda, grelhada e acompanhada com farofa e limão taiti.
Av. do Contorno, 7.613, Lourdes, (31) 3327-7613. Ter. a sex.: 12h/14h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @hofbrauhausbh.

NA FONTE BEER
O local conta com nove torneiras de chopes com diferentes opções de marca e sabor. Entre algumas das alternativas se encontram cervejas das marcas Capapreta e Laüt.
R. do Vale, 424, Loja 6, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3658-2270. Qua. e qui.: 18h/22h; sex.: 17h/22h; sáb.: 11h/20h; dom.: 11h/16h. @nafontebeer.

PINGUIM
O tradicional restaurante e choperia Pinguim ocupa uma bela casa projetada na década de 1950, tombada como patrimônio histórico. O cardápio tem petiscos, pratos e sobremesas. O bufê de almoço é bastante concorrido. A casa conta com espaço para crianças e até loja de souvenirs.
R. Grão Mogol, 157, Sion, (31) 3282- 2007/3282-8112. Seg. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/18h. @pinguimbelohorizonteoficial.

REDENTOR
R. Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3568-8469. Diariamente.: 11h/0h. @redentorbar.
Leia na pág. 54

Pádua de Carvalho

Seu Bias

3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

Fica em um belo casarão tombado na avenida Bias Fortes. O cardápio foi desenvolvido pelo chef Mário Portella. Como entrada, uma sugestão é o Tartare Angus, um steak tartare de angus acompanhado por pastéis de vento; e a Batata Seu Bias, uma opção de batata rústica coberta com queijo canastra e bacon da casa. Para o prato principal, a Pescada Seu Bias é uma posta de namorado servida com risoto cremoso de limão siciliano. A casa conta também com cardápio de café da manhã, com o clássico croque madame, o toast caprese, ovos mexidos e a panqueca americana.
Av. Bias Fortes, 161, Lourdes, (31) 7220-4999. Qua. a sex.: 18h/01h; sáb.: 12h/01h; dom.: 12h/18h. @seubias_

GASTROBAR

ABASTO
O cardápio tem inspiração argentina com pitadas mineiras e vai de choripan com molho chimichurri às tradicionais empanadas, passando pelo torresmo de barriga. Os vinhos são da vinícola uruguaia Bodega Filgueira.
Rua Professor Antônio Aleixo, 591, Lourdes. Ter. a qui.: 18h/0h; sáb.: 18h/1h. @abasto.bh

AMADIS
No cardápio estão drinques que conquistam tanto pelo sabor quanto pelas maneiras inusitadas em que são servidos. O Malandro é o Pato, composto por gin, limão siciliano, xarope de tangerina e espuma de limão, chega à mesa dentro de um copo que simula uma banheira. O pato de borracha vem boiando no drinque. O Cisne Encantado é feito com vodca infusionada com cranberry, licor de laranja, uma pitada de limão e melancia. Para acompanhar, risoto de queijo canastra com ragu de peito bovino ou filé grelhado com manteiga de ervas.
Av. Fleming, 480, Ouro Preto, (31) 97361-1253. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. R. Vitório Marçola, 160, Anchieta, (31) 97361-1253. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @amadisbar.

CAMARADERÍA GASTROBAR
O cardápio é 100% vegano e o ambiente retrô. Entre os pratos principais, parmegiana de soja aos molhos pomodoro e bechamel com mussarela vegana, acompanhado por arroz sete cereais, purê de baroa trufado e salada mix de folhas. O menu de bebidas tem vinhos, cervejas, chope artesanal, drinques e sucos naturais.
R. Cláudio Manoel, 555, Funcionários, (31) 3646-4616. Seg. a qui.: 11h/15h; sex. e sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h30. @camaraderia.

CHICO DEDÊ
O cardápio inclui opções de petiscos, pratos principais, pastéis, guarnições e sobremesas. Na seção De Buteco, mãozinha de porco desossada e recheada com carne de porco temperada; e língua ao vinho. Para acompanhar, drinques como caipirinha e gin tônica.
R. Francisco Deslandes, 438, Anchieta, (31) 99453-3041. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.
@chicodede.

DONA MARIA GASTROBAR
Serve pratos como risoto mineiro servido com ancho; arroz de pato; torresmo de barriga; e polvo à lagareiro. De terça a sexta, os clientes contam com almoço executivo, além de música ao vivo, às sextas e sábados.
Av. Bandeirantes, 1.299, Anchieta. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom. 11h/17h. @donamaria.gastrobar.

FLORESTAL
Comandado pela chef Bruna Martins, o Florestal valoriza produtos vindos de produtores locais e busca dialogar com diferentes culturas gastronômicas do mundo. Grande parte das opções são vegetarianas e veganas, mas também tem alternativas com carne. Se sobressai a macarronada oriental com cogumelos e o bolovo de falafel.
Av. Assis Chateaubriand, 170, Floresta. Qua. e qui.: 18h/23h; sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @florestal.bh.

GILDA
Fica numa charmosa esquina na Savassi e conta com boas opções de finger foods, entre elas o camarão empanado com molho de avocado. Na carta de drinques, opções clássicas, como o Negroni e o Moscow Mule; e criações para a casa, como o El Paradiso, com Baileys, Malibu, abacaxi e couli de frutas vermelhas. Quarta e quinta tem música ao vivo.
Rua Antônio de Albuquerque, 969, Savassi, (31) 97112-7575. Seg. a qui.: 11h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. @gilda.savassi.

HOU MEI
A mudança para a Rua Marília de Dirceu, no coração de Lourdes, deu mais espaço para este gastrobar de comida asiática. O cardápio apresenta petiscos a exemplo do Bun de Porco, que consiste em um pão chinês cozido a vapor e recheado com barriga de porco, picles de cebola roxa, pepino e molho de ostra; e pratos principais, como o Pad thai, talharim de arroz com brotos de feijão, cenoura, ovos, amendoim e coentro, com pasta de tamarindo e molho de peixe e ostra. Para beber, caipirinha, caipisakê e caipivodca.
R. Marília de Dirceu, 159, Lourdes, (31) 99511-1688/3786-7821. Ter. e qua.: 18h/22h30; qui.: 18h/23h; sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/15h30 e 18h/23h30; dom.: 12h/16h. @houmeibh.

MINA JAZZ BAR
Empreendimento do chef Leo Paixão e do político Gabriel Azevedo, localizado no antigo salão de música do Automóvel Clube de Belo Horizonte. Clube de jazz que conta com shows e apresentações nas noites de quarta a domingo. Para comer, espetinhos de polvo com sweet chilly e de barriga de porco com tarê. Para acompanhar, drinques clássicos, como Cosmopolitan e Negroni.
Av. Álvares Cabral, 17, Centro, (31) 98414-8312. Qua. a sáb.: 20h/2h. @minajazzbar.

MONJARDIM COSTELARIA E BOTEQUIM
R. Curitiba, 2076, Lourdes, (31) 2555-2076. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h; dom. e fer.: 12h/22h. Av. Oscar Niemeyer, 1.033, Vila da Serra, (31) 3566-2033. Ter. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom. 12h/21h. Av. Toronto, 1562, jardim, Canadá, Nova Lima, (31) 3665-2256 e 98106-0207. Sáb, dom. e fer.: 12h/20h. @monjardimcostelaria, @vilamonjardim e @monjardimfazendinha.
Leia na pág. 56

OFÉLIA
O menu de coquetéis é inspirado em cartas do Tarot, como O Pendurado, com rum carta branca, limão, xarope de hibisco e água tônica. O nome do restaurante vem de uma personagem de Hamlet, de Shakespeare, e toda a casa é decorada buscando uma viagem ao cenário literário. Entre os pratos, medalhão suíno ao molho roti picante, vegetais salteados e aligot.
R. Rio Grande do Norte, 311, Santa Efigênia. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/20h.

OKINAKI
A chef Gabriella Guimarães prepara pedidas como o Bao de Kimchi, pão típico asiático grelhado e recheado com conserva de acelga picante e mistura de queijos; e o Katsu Kare, lombo de porco marinado e frito acompanhado de arroz gohan e molho kare. Para bebericar, saquê ou drinques clássicos, a exemplo do dry martini com dry gin, dry vermouth e bitter especial com infusão de azeitona.
Av. Álvares Cabral, 1.303, Lourdes. Ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h30/23h; dom.: 12h30/16h30. @okinakibh.

ZAVINO
A carta de vinhos traz boas opções de diversas regiões produtoras, que podem servir de acompanhamento a entradas, como tagliatelle ao lemone com ancho ao roti; e flat iron com musseline de mandioquinha. De sobremesa, tiramissú.
Rua Gonçalves Dias, 1.933, Lourdes, (31) 99580-7639. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @zavino.wine

ARQUITETURA NO DNA

Loft Coberturas e Fachadas comemora 30 anos de mercado trazendo soluções personalizadas para projetos residenciais e corporativos, inaugurando um novo escritório, anunciando nova parceria e com planos de investir em outros nichos de mercado

É desenhando sonhos para depois transformá-los em realidade que a Loft Coberturas e Fachadas comemora 30 anos de existência. Desde a sua fundação, a busca por soluções personalizadas e que de fato atendessem às expectativas dos clientes se tornou a sua marca registrada. "Quando eu comecei a atuar na área, estudando arquitetura e trabalhando na empresa do meu pai, percebi que faltava esse tipo de serviço no mercado", diz o empresário e arquiteto Celso Pennini. A partir daí, seja em projetos residenciais ou corporativos, a empresa atua projetando, desenvolvendo e produzindo coberturas, revestimentos, brises, forros, venezianas e fachadas. Nessas três décadas, foram instalados meio milhão de metros quadrados de produtos e atendidos mais de 3,6 mil clientes. "Nossa preocupação não é o tipo de material a ser utilizado, mas, sim, diagnosticar qual a necessidade do contratante e a partir daí, apresentar a melhor solução."

O conceito By Loft garante que todas as etapas do processo sejam acompanhadas de perto e executadas com excelência, dando a certeza de que o projeto vai sair exatamente como foi planejado. "Como temos a arquitetura em nosso DNA, respeitamos muito nossos colegas e tentamos ser o mais fiéis possível a seus projetos." A solução pode ser a cobertura de um espaço gourmet, atrair mais sol e ventilação para a área de serviço, ou ainda ter o conforto de uma passarela coberta na entrada do prédio. A Loft está presente desde a concepção do projeto à definição dos materiais mais adequados e a fabricação de cada componente. Além do escritório em Belo Horizonte e de equipe especializada para a execução da obra, desde 2011 a empresa também possui uma fábrica em Pedro Leopoldo para a fabricação de produtos sob medida.

Com o aquecimento global vieram muitos inconvenientes. Um deles, encontrar uma solução eficaz para a poluição visual gerada por aparelhos de ar condicionado nos condomínios residenciais. "Estruturalmente, os prédios não estavam preparados para receber esses aparelhos, o que esteticamente é um transtorno", diz Celso. A solução proposta pela Loft são as plataformas de ar condicionado, que acabaram por se tornar campeãs de vendas. "Além de harmonizar a fachada, também servem para proteger o aparelho". Em seu ateliê, o trabalho é quase artesanal. "A prioridade é desenhar a peça exata para sanar o problema". Foi assim no premiado projeto dos Centros de Saúde da Prefeitura de Belo Horizonte, em que a empresa forneceu os brises das janelas, e em algumas estações BRT (Bus Rapid Transit) da capital.

Com 60% de seu atendimento voltado para grandes construtoras e empresas mineiras, a Loft tem obras em todo o Brasil e não para de crescer. Além da inauguração de um escritório de arquitetura exclusivo para projetos, recentemente assinou contrato com a multinacional irlandesa Kingspan. "São fornecedores de produtos muito interessantes e por isso decidimos nos tornar um de seus representantes em Minas". Outra novidade da empresa é o investimento em projetos das famosas Tiny Houses, com pequenas metragens e conceito minimalista.

o empresário e arquiteto Celso Pennini: "Nossa preocupação não é o tipo de material a ser utilizado, mas, sim, diagnosticar qual a necessidade do cliente e, a partir daí, apresentar a melhor solução"

Fotos: Ayra Mendes Fotografia/divulgação

Seja em projetos residenciais ou corporativos, a empresa atua projetando, desenvolvendo e produzindo coberturas, revestimentos, brises, forros, venezianas e fachadas

Além da inauguração de um escritório de arquitetura exclusivo para projetos, recentemente assinou contrato com a multinacional irlandesa, Kingspan. "Somos um de seus representantes em Minas", diz Celso

Loft Coberturas e Fachadas
Rua Santa Rita Durão nº 89 - Sala 501 - Funcionários
www.loftbrasil.com.br

E-mail: contato@loftbrasil.com.br
@loftbrasil (31) 98262-2327
Contato: (31) 3047-3335

O pão (de queijo) nosso de cada dia

Três dias de fermentação. Esse é o tempo que os croissants da Du Pain, dona do Melhor Brunch da cidade, levam até irem para o forno. Por dia, são vendidos mais de 500 unidades, com recheios que variam entre queijo Canastra, goiabada, chocolate e amêndoas. Com quatro lojas na cidade, a Boníssima, eleita a Melhor Padaria por **Encontro Gastrô**, tem mais de 4 mil itens à disposição da clientela. Os pães também são todos de fermentação natural, assim como as pizzas. Essencial respeitar o tempo das coisas, esse é um caminho certeiro para a panificação. E como em Minas Gerais, o pão nosso de cada dia responde por pão de queijo, é bom saber que o escolhido pelos belo-horizontinos como o melhor da cidade pode ser encontrado no Verdemar. Além disso, o leitor e jurados ainda escolheram seus prediletos: sorvete, bufê de festa, chocolateria/doceria, confeitaria e salgados e hambúrguer. A novidade do ano vem em forma de rocambole. Está tudinho nas próximas páginas. Delicie-se.

OS CRITÉRIOS ADOTADOS

A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, **Encontro Gastrô** não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação. Ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

COMO VOTARAM OS INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista (www.encontrogastro.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV Auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Novidade do Ano/Lanches e Guloseimas, foram selecionados estabelecimentos abertos entre junho de 2023 e abril de 2024.

GRANDE HOTEL
TERMAS DE ARAXÁ

CONFINS X ARAXÁ
GUARULHOS X ARAXÁ

Inspiração em todos os sentidos

Com a tradição de um palco de fatos históricos, em harmonia com as jornadas exclusivas das termas, o **Grande Hotel Termas de Araxá** é ideal para ser o cenário da sua melhor experiência.

Compre seu pacote completo
(hospedagem + passagem) diretamente no site:
grandehotelaraxa.com

Acesse o QR CODE e conheça o Grande Hotel

Reserve: 0800 0031 910 | www.grandehotelaraxa.com
@grandehoteldearaxa Grande Hotel Termas de Araxá

PERFIL DOS JURADOS

BRUNA PAIVA
Gosta de aproveitar o tempo livre para passear. Nesses momentos, também frequenta bons restaurantes, desfrutando da gastronomia como forma de relaxamento e lazer. Às vezes, claro, também come fora pela praticidade, em meio a uma rotina corrida. Mãe de dois filhos, de 2 e 9 anos, cozinha de vez em quando.

FLÁVIA MISSIAGGIA
Advogada, já realizou cursos de culinária para se aprimorar e se encontrar com amigos que compartilham a paixão pela gastronomia. A cozinha para ela é hobby e entretenimento, um momento de relaxamento e prazer. Mãe de três filhos, considera que comer fora é uma ótima maneira de se distrair e conhecer coisas novas.

ISABELLA BARTOSCHIK
Mãe de dois filhos, de 1 e 7 anos, considera as refeições como ocasiões perfeitas para socializar com a família e os amigos. Cerca de três vezes por semana, a juíza do trabalho sai de casa para conhecer bons restaurantes e viver experiências compartilhadas. Já fez cursos de culinária e gosta de se aventurar na cozinha.

JOYCE ARAÚJO
A paixão pela culinária é uma longa tradição da família. A cirurgiã-dentista vê o ofício da cozinha como um ato de amor, principalmente quando o prato é para familiares ou amigos. Também se diverte comendo fora, mas nunca sozinha. Seja com o marido, os filhos ou outros convidados, gosta de unir o lazer com a gastronomia.

JÚLIA CARDOSO GALINDO
Diretora de escola e mãe de dois, filhos raramente tem tempo para cozinhar apesar de gostar. Aprendeu o ofício com a família, mas pretende fazer cursos para se especializar ainda mais. Não gosta de repetir o restaurante: quando sai de casa, sempre procura descobrir novas opções de pratos e experiências.

JULIANA FERNANDES
A cirurgiã-dentista se considera uma entusiasta da gastronomia. Ela acha mais interessante comer do que cozinhar e vê as refeições como ótimas oportunidades para relaxar. Gosta sempre de degustar novos sabores e aproveitar toda a experiência que os restaurantes podem oferecer, para além da boa comida.

LÍVIA MUZZI
Apesar dos diversos cursos de culinária no currículo, a empresária diz não cozinhar com frequência, principalmente por falta de tempo. De qualquer forma, ela está sempre disposta a conhecer uma receita diferente para experimentar em casa, quando a agenda permite. Mãe de dois filhos, gosta de aproveitar as refeições com a família e amigos.

REGINA PADILHA
Não considera que tem muita destreza e energia para a cozinha, mas já realizou um curso da Confraria Adore para ter alguns bons pratos na manga. A arquiteta costuma comer fora de casa pelo menos seis vezes por semana, tanto pela praticidade, quanto pela vontade de conhecer novos sabores e experiências.

SÍLVIA CALDEIRA COSTA
Não se considera grande entusiasta de cozinhar em casa. Jornalista, a mãe da Lavínia, de 16 anos, e da Letícia, de 13, se sente bem quando aprecia refeições na companhia de bons amigos. Contudo, os momentos mais especiais são quando come fora na companhia do marido, relaxando e ampliando a conexão entre os dois.

VERÔNICA MAGALHÃES
Nunca fez curso de culinária, mas aprendeu a cozinhar com a melhor professora: sua avó. Mãe do Lucca e do Lorenzo e madrasta do Pedro, ama cozinhar em casa. Mas seu contato com a gastronomia não para por aí: para variar a rotina, almoça ou janta fora cerca de sete vezes por semana e aproveita essas oportunidades para encontrar amigos.

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal

VOTAÇÃO

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	BRUNA PAIVA	FLÁVIA MISSIAGGIA	ISABELLA BARTOSCHIK	JOYCE ARAÚJO	JÚLIA CARDOSO GALINDO	JULIANA FERNANDES	LÍVIA MUZZI	REGINA PADILHA	SÍLVIA CALDEIRA COSTA	VERÔNICA MAGALHÃES	O mais votado na internet (3 PONTOS)	O segundo mais votado na internet (2 PONTOS)	O terceiro mais votado na internet (1 PONTO)
Brunch	Padaria Vianney	Casa Bonomi	Casa Bonomi	Casa Bonomi	Uluru Café	Du Pain	Du Pain	Mocca Coffee and Meals	Mocca Coffee and Meals	Du Pain	Padaria Vianney	Du Pain	Mocca Coffee and Meals
Bufê de Festa	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Bravo! Catering	Buffet Célia Soutto Mayor	Buffet Chef Aniel	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Bravo! Catering	Buffet Chef Aniel
Cafeteria	Café do Museu	Uluru Café	Inter Café	Uluru Café	Café do Museu	Uluru Café	Inter Café	Uluru Café	Café do Museu	Uluru Café	Mocca Coffee and Meals	Uluru Café	Café do Museu
Chocolateria / Doceria	Confiserie by Cynthia Géo	O Granulado	Confiserie by Cynthia Géo	Confiserie by Cynthia Géo	Espetacular Doceria	O Granulado	Âmbar	Doces de Portugal	Espetacular Doceria	Fofíssimo Bolos	Espetacular Doceria	Âmbar	Confiserie by Cynthia Géo
Confeitaria e Salgados	Boca do Forno	Boca do Forno	Boca do Forno	Fofo de Belas	Avellan Confeitaria	Boca do Forno	Boca do Forno	Empório Beirute	Avellan Confeitaria	Fofo de Belas	Boca do Forno	Fofo de Belas	Avellan Confeitaria
Gelateria/ Sorveteria	Lullo Gelato	Mi Garba!	Mi Garba!	Mi Garba!	Mi Garba!	Mi Garba!	Mi Garba!	Alessa Gelato & Caffè	Lullo Gelato	Mi Garba!	Lullo Gelato	Mi Garba!	Bacio di Latte
Hambúrguer/ Sanduíche	Madero	BM Burgers & Co	Eddie Fine Burgers	Madero	BM Burgers & Co	Jerônimo Burguer	Eddie Fine Burgers	Wanted Hamburgueria Artesanal	Jerônimo Burguer	Madero	Eddie Fine Burgers	O Burguin	Madero
Padaria	Verdemar	Cum Panio Pães Artesanais	Verdemar	Casa Bonomi	Cum Panio Pães Artesanais	Boníssima	Cum Panio Pães Artesanais	Casa Bonomi	Casa Bonomi	Boníssima	Boníssima	Verdemar	Padaria Vianney
Pão de Queijo	Verdemar	Pão & Companhia	Boca do Forno	A Pão de Queijaria	Boca do Forno	Verdemar	Boca do Forno	Verdemar	Pão & Companhia	Verdemar	Verdemar	A Pão de Queijaria	Boca do Forno
Novidade do Ano / Lanches e Guloseimas	Casa Belloni	O Legítimo Rocambole de Lagoa da Dourada	Gelato Boreli	Gelato Boreli	Francette BH	Paneteria Carazzoli	-	Cine Café	Borora	TT Burger	O Legítimo Rocambole de Lagoa Dourada	Casa Belloni	Gelato Boreli
Melhor Restaurante de BH	Glouton	D'Artagnan	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin	Per lui,	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Resultado na p. 167		
Restaurante Revelação 2024	Nino Cucina	Nino Cucina	Marie Cuisine	Nino Cucina	Vasto	Nino Cucina	Nino Cucina	Nino Cucina	Marie Cuisine	Vasto	Resultado na p. 167		
Chef do Ano	Léo Paixão (Glouton/Ninita)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Marise Rache (D'Artagnan)	Leonardo Ataíde (Rullus Bistrô)	Bruna Martins (Birosca S2 e Florestal)	Yves Saliba (Per Lui,/Odoyá)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Yves Saliba (Per Lui,/Odoyá)	Gabriella Guimarães (Okinaki)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Resultado na p. 268		
Chef Revelação	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Victor Hugo Mello Zuliani (Montê)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Victor Hugo Mello Zuliani (Montê)	Resultado na p. 264		
Maître do Ano	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Denise Rache (D'Artagnan)	Renato Martins (O Italiano)	Denise Rache (D'Artagnan)	Bruno Rodrigues (Ninita)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Resultado na p. 260		
Sommelier do Ano	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Gustavo Giacchero (Gero)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Hugo Fernando (Olga Nur)	-	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Gustavo Giacchero (Gero)	Resultado na p. 256		

Vencedores Lanches e Guloseimas

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS									
	BRUNCH	BUFÊ DE FESTA	CAFETERIA	CHOCOLATERIA/DOCERIA	CONFEITARIA E SALGADOS	GELATERIA/ SORVETERIA**	HAMBÚRGUER**	PADARIA**	PAO DE QUEIJO	NOVIDADE DO ANO/ LANCHES E GULOSEIMAS**
1º Lugar	Du Pain (5 pontos)	Rullus Buffet (10 pontos)	Uluru Café (7 pontos)	Espetacular Doceria (5 pontos)	Boca do Forno (8 pontos)	Mi Garba! (9 pontos)	Eddie Fine Burgers (5 pontos)	Boníssima (5 pontos)	Verdemar (7 pontos)	O Legitimo Rocambole (4 pontos)
2º Lugar	Padaria Vianney (4 pontos)	Bravo! Catering (3 pontos)	Café do Museu (4 pontos)	Confiserie by Cynthia Géo (4 pontos)	Fofo de Belas (4 pontos)	Lullo Gelato (5 pontos)	Madero (4 pontos)	Verdemar (4 pontos)	Boca do Forno (4 pontos)	Casa Belloni (3 pontos)
3º Lugar	Mocca Coffee and Meals (3 pontos)	Buffet Chef Aniel (2 pontos)	Mocca Coffee and Meals (3 pontos)	Âmbar (3 pontos)	Avellan Confeitaria (3 pontos)	Bacio di Latte (1 ponto)	O Burguin (2 pontos)	Casa Bonomi (3 pontos)	A Pão de Queijaria (3 pontos)	Gelato Boreli (3 pontos)

* Votação dos leitores/internautas no site *www.encontrogastro.com.br/bh* de 10/04 a 31/05 de 2024
** Critério de desempate: mais votado na internet

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Du Pain

MAISON FRANCESA

O ambiente é chique e aconchegante e a vista das montanhas é de encher os olhos, mas é do outro lado do Atlântico, mais especificamente da França, que vem toda a inspiração para criar os deliciosos croissants e outros produtos nas gôndolas e vitrines da Du Pain. Feitos com manteiga e farinha franceses, os croissants são criados como manda a tradição e só vão ao forno depois de três dias de fermentação natural. A casa vende, em média, 500 deles por dia e a produção, por isso mesmo, é diária, como explica o panetier Ronaldo Souza, com cerca de 20 anos de experiência na área. Eles podem ser clássicos ou recheados de queijo canastra ou de goiabada, por exemplo, sem medo de ofender os mais tradicionalistas. "Os franceses já aceitam os recheios, principalmente de amêndoas e chocolate", diz Ronaldo.

Há nove anos, ele criou com a mulher, Raquel Brandão, a Du Pain no Mercado Central e, há três, abriu a filial do Vila da Serra, em Nova Lima, um amplo espaço com 52 lugares no primeiro andar e 30 no segundo, ideal para reuniões e eventos. A pegada da casa mais nova, segundo Ronaldo, é mesmo o brunch, com um cardápio de pães nas mais variadas versões (brioche, de castanha, de azeitonas, integral, baguette); sanduíches, entre eles o croissant com salmão (croissant, salmão gravlax, sour cream e mix de folhas); quiches, pizza e os indispensáveis Croque Monsieur e Madame, feitos com brioche e molho bechamel, que não leva cebola e é feito com presunto cozido e queijo gruyère. "A base da panificação é toda francesa. O pão artesanal não pode ter química nem blend de farinhas", diz Ronaldo.

As opções de brunch, para uma (Petit Café), duas (Due Café) ou quatro pessoas (Grand Café), contemplam, de acordo com a escolha, diversas delícias (ovo poché, croissant tradicional, seleção de pães, bolo do dia, financiers, entre outras) e são servidas em uma torre à moda inglesa. É possível montar seu próprio brunch, com os produtos do cardápio, dos ovos mexidos à geleia da casa, passando pela manteiga de alecrim e ovos beneditinos. No almoço, há pratos especiais à base de farinha – como clássico Fettucine Alfredo, cuja massa é feita na casa –, saladas, creme de cogumelo (com quatro tipos do produto) e uma sopa de cebola, outro clássico, com cobertura de massa folhada.

As sobremesas, claro, são francesas, mas com um toque de criatividade brasileira. O creme brulée, um exemplo, leva cumaru em vez de baunilha e tem um sabor mais acentuado. Outra boa pedida é o bolo de milho cremoso, "que parece mineiro, mas é francês mesmo", como explica Ronaldo. E para beber, uma seleção de drinques, com destaque para a leve e refrescante Mimosa, que combina o suco de laranja com espumante. Se a carta de vinhos dá preferência aos rótulos franceses, há espaço também para chilenos, italianos, espanhóis e portugueses.

Alameda do Ingá, 150, Nova Lima, (31) 99673-0350. Ter. a sex.: 12h/20h; sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. Avenida Augusto de Lima, 744, Centro, Mercado Central, Loja 288, (31) 3267-9740. Ter. a sáb.: 8h/18h; dom.: 8h/13h. @du.pain

Feitos com ingredientes importados: produtos da Du Pain seguem a tradição francesa

Fotos: Paulo Márcio

Ronaldo Souza comanda a cozinha da padaria que criou há quase 10 anos: "O pão artesanal não pode ter química nem blend de farinhas"

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR BRUNCH
2024

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE

MELHOR BUFÊ DE FESTA

2024

Rullus Buffet

PERSONALIZADO, MAS EM ESCALA

A conta parece não fechar. O ano pode ter até 365 dias, mas o número de eventos realizados pelo Rullus ultrapassa os 400. Em alguns sábados, o bufê chega a realizar cinco festas em 24 horas, que atendem mais de 2 mil pessoas de uma só vez. Casamentos, aniversários de 15 anos, batizados, festinha de criança, não importa, onde tem celebração lá está Túlio Pires e sua equipe – que conta com cerca de 400 colaboradores, incluindo aí o chef executivo Daniel Nunes. O negócio foi fundado há mais de 40 anos por Maria José e Eduardo Pires, pais de Túlio, que entrou para o negócio há mais de duas décadas, trazendo modernidade à tradição. O Rullus não ficou estacionado no "fio de ovos" tampouco no "filé ao molho madeira" que fizeram tanto sucesso na década de 1980. Hoje, o menu para os eventos conta com receitas com toques contemporâneos como o camarão ao molho de brie, aspargos verdes e arroz com amêndoas.

"Todo nosso trabalho é personalizado. Para se ter uma ideia, agora há pouco realizamos um aniversário com o tema Toscana. Fui até a Itália, me dividi entre férias com a família e pesquisa para fazer um cardápio bem típico", diz Túlio. O resultado foi um festival de focaccia caseira, terrine, patês, panzanella, pernil de javali, massas com ragu de cordeiro, linguiça toscana, cogumelos... Na parrilla, a famosa Bisteca à Fiorentina... Os atendimentos são feitos com hora marcada e os orçamentos personalizados de acordo com o desejo dos clientes. "Muito além de festas, realizamos sonhos" é uma frase que Túlio costuma repetir como um mantra. São mais de 2 mil opções cadastradas entre entradas, petiscos e pratos principais, que variam desde o moderno foie gras com caju confitado ao tradicionalíssimo empanado de camarão com Catupiry.

Algumas delícias servidas em dia de festa, como o clássico cacio e pepe, também podem ser provadas nos três restaurantes do grupo: Bistrô Rullus, com unidades no Vila da Serra e em Lourdes, além da Casa Áster, também em Lourdes.

R. Turim, 73, Santa Lúcia, (31) 3280-3666/ 99992-9811.
Seg. a sex.: 8h40/18h. @rullusbuffet.

O bacalhau à lagareiro: uma das mais de 2 mil opções cadastradas entre entradas, petiscos e pratos principais

O proprietário Túlio Pires tem uma frase que gosta de repetir como um mantra: "Muito além de festas, realizamos sonhos"

Fotos: Paulo Márcio

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Uluru Café

DA AUSTRÁLIA PARA OS MINEIROS

A casinha da avenida Afonso Pena já ganhou a companhia das unidades no Lourdes e no Vila da Serra e, agora, de uma loja no Pátio Savassi. Foi aos poucos que o Uluru conquistou espaço na capital mineira até ser escolhido como Melhor Cafeteria por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2024**.

Pelo menos três vezes por ano, o cardápio ganha novas opções, sem deixar de lado os mais pedidos. Entre as sugestões que nunca saem do menu estão algumas que fazem sucesso no brunch, como as toasts, a exemplo da que é feita com pão rústico com espinafre, ovos mexidos, queijo parmesão, salmão defumado e sour cream; e o bowl de iogurte natural, granola, mel, banana e mirtilo – um queridinho da empresária Luiza Pimentel. "O brunch foi o diferencial da nossa casa desde o início, porque praticamente não tinha isso em Belo Horizonte", diz ela, que é sócia ao lado de André Carvalho. Para as bebidas com café, são utilizados apenas grãos da variedade arábica da marca Dupan, havendo opções quentes, como o coado e o cappuccino, e geladas, a exemplo do iced latte (espresso, leite gelado e gelo) e do cold brew (infusão de 12 horas de café em água filtrada servido com gelo).

Entre 2015 e 2017, Luiza estudou gastronomia na Austrália, e André, gestão. Foi lá que se inspiraram para a criação do Uluru (nome de um enorme monólito localizado no país da Oceania). "Queria um café em que eu pudesse pedir um prato a la carte. E também que valorizasse isso do visual, do comer dos olhos, com flor, com broto, com ovo caipira, com o verde do avocado, o vermelho do tomate", diz a sócia. Recentemente, a casa passou a contar com um outro chefe executivo, além de Luiza. Vittorio Avery morou por oito anos fora do Brasil e tem passagem em restaurantes premiados da Suíça e da França até chegar ao Uluru.

Avenida Afonso Pena, 2.925, Funcionários, (31) 99690-2908
E mais três endereços. @uluru.cafe.

Para as bebidas com café, são utilizados apenas grãos da variedade arábica da marca Dupan: entre os comes, as toasts fazem sucesso

Fotos: Paulo Marcio

Os sócios André Carvalho e Luiza Pimentel: inspiração na Austrália, onde ele estudou gestão e ela, gastronomia

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Espetacular Doceria

DELICADOS E INESQUECÍVEIS

Massa crocante de amêndoas, coulis e um suave creme de baunilha. A finalização é com frutas frescas. Sorte de quem já provou a tartelette de frutas vermelhas na Espetacular Doceria. As tartes, como ela, disputam a vitrine principalmente com os entremets, a exemplo do trois au chocolate (três mousses de chocolate) e os macarons. Só deste último item são vendidas cerca de 3 mil unidades por semana. Dentre os 14 sabores, o queridinho é o de baunilha com caramelo salgado. "A gente trabalha com doces franceses, minha especialidade, e, dentro dessa linha, temos muita variedade", diz Elisa Dayrell, formada na Le Cordon Bleu de Paris, e fundadora da loja.

Desde 2021, a Espetacular Doceria ocupa um charmoso espaço, com fachada rosa, no bairro Santa Efigênia, e atrai belo-horizontinos de todas as regiões. E não tem mesmice por lá. Elisa conta que, por ser uma pessoa criativa, faz modificações com frequência no menu. Às vezes, se baseia nas estações do ano. Por outras, em datas comemorativas, como nos menus do Dia dos Namorados e do Dia dos Pais. "É a oportunidade que eu tenho de testar, de fazer coisas novas. Então, eu sempre tenho um menu diferente. Em julho, como a gente não tem data comemorativa, mas é o meu aniversário, trago os melhores doces, os que os clientes mais gostaram, tipo um um tbt", conta.

Mesmo com convites para levar a doceria para outros espaços, a chef explica que quer focar na casinha que abriga a marca. "Quero crescer internamente. Por exemplo, a gente tem um jardim, e eu tenho focado em fechar mais eventos, para crescer com a estrutura que a gente tem. Temos um espaço para 80 lugares: é bem grande para uma confeitaria", reflete. Quem quiser provar os doces mais famosos desta que é a melhor Chocolateria/Doceria por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2024** já sabe, então, onde encontrar.

R. Grão Pará, 629, Santa Efigênia, (31) 2535-0790. Seg.: 11h/19h; ter. e qua.: 10h/19h; qui. e sex. 10h/20h; sáb. 9h/17h. @espetacular_doceria

Fotos: Paulo Marcio

Frazier entremet: uma das muitas delícias que atraem gente de todos os locais para o Santa Efigênia

Elisa Dayrell, formada na Le Cordon Bleu de Paris: "A gente trabalha com doces franceses, minha especialidade, e, dentro dessa linha, temos muita variedade"

Boca do Forno

BODAS DE OURO COM LOUVOR

Nada como chegar aos 50 anos com tudo em cima! É assim que a mais conhecida confeitaria de BH completa cinco décadas de história e de um imbatível sucesso, campeoníssima em sua categoria por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2024**. Completar bodas de ouro é uma responsabilidade e uma alegria para a Boca do Forno, diz Patrícia Bernis, sócia e gestora do grupo ao lado do irmão, Oswaldo Jr., e dos primos, Valéria Nunes e Helvécio Jr.: "Temos muito a agradecer aos nossos clientes, que consideram a casa parte de suas vidas, e também aos nossos funcionários. Alguns deles estão conosco há muitos anos."

A tarefa de comandar 15 lojas é um desafio e tanto para o grupo. Da primeira, no Gutierrez, fundada em 1974 – a origem vem da cidade do Serro, uma sociedade que une os herdeiros das famílias Nunes e Miranda –, à mais recente, no Castelo, criada há quatro anos, todas têm fabricação diária de salgados e doces, já que não há uma cozinha central. O setor de encomendas também está em todas unidades da Boca do Forno, para oferecer tudo fresco e saboroso. "Não trabalhamos com congelados, a não ser os folhados", diz Patrícia. Os insumos básicos são comprados semanalmente, mas legumes, frutas e carnes vermelhas chegam todo dia a cada endereço. Tal engenharia garante a produção, com o mesmo padrão de qualidade, de lanches e sobremesas de uma ponta a outra da cidade, e dos almoços nas lojas de Lourdes e da Cidade Nova.

A coxinha – nas versões frango, frango com Catupiry e camarão com Catupiry – continua sendo a campeã de vendas da Boca do Forno, mas os pães de queijo, empadas e outros itens salgados também já conquistaram os fregueses há tempos. No quesito doces, há uma variedade de gostosuras que só de ver dão água na boca. A criatividade é tanta que o creme brulée virou brigadeiro e este docinho tão brasileiro tem variedades para todos os gostos, como a opção recheada.

As novidades no menu têm lugar garantido na casa e não param de chegar, como a Torta Brigadeiro Gourmet (bolo de chocolate molhado com calda à base de leite condensado, recheado e coberto com brigadeiro e decorado com confeito belga e brigadeiros gourmet). Quer mais novidades adocicadas? As tortas Três Leches (bem molhadinha, com cobertura de merengue, servida gelada) e de Pistache (um bolo branco, recheado com brigadeiro de pistache) acabaram de sair do forno. E, por falar em forno, Patrícia está testando uma receita de pizza com massa de pão de queijo na loja de Lourdes. Quem disse que essa turma não para de criar, acertou em cheio!

Rua André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377.
Diariamente: 10h/20h30. Mais 14 endereços. @bocadoforno

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE Gastrô
MELHOR CONFEITARIA E SALGADOS
2024

Torta de Três Leches: novidade no menu de sobremesas da mais premiada confeitaria da cidade

Fotos: Paulo Marcio

Oswaldo Jairo Pires de Miranda, Hilda Maria Coelho Miranda e Helvécio de Moura Nunes (com o retrato de Marilena de Miranda Nunes): a primeira geração à frente da confeitaria cinquentona

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE

MELHOR GELATERIA / SORVETERIA

2024

Mi Garba

CREMOOOOOOSO!

Pistache. O ingrediente da vez é tão queridinho pela Mi Garba, que poderia ser sobrenome da gelateria. Está até na logomarca. Logo quando abriu a primeira loja, em 2014, o italiano Luca Lenzi fez uma profunda pesquisa entre pistaches oriundos da Califórnia, Turquia e Irã até decidir que iria usar o ingrediente vindo da Sicília para preparar sua principal estrela: o gelato de pistacchio. Hoje, com sete unidades abertas pela cidade, ele continua sendo um dos queridinhos da clientela. E foi ganhando espaço. Virou recheio da casquinha, brownie, cookie, picolé, torta e semifreddo.

Mas nem só de pistache vive o belo-horizontino. "O brasileiro é um grande apaixonado por chocolate, caramelo e doce de leite", revela Luca. Um dos campeões de vendas é o Absurdo, feito à base de leite, caramelo e chocolate. Para quem prefere um sabor mais ácido e refrescante, uma boa opção é o Antonio, mistura de maracujá com iogurte e pistache. Dos 20 gelatos preparados diariamente, até quatro são sem açúcar, o que é uma tendência de mercado, segundo o mestri gelatieri.

Todos os meses, a marca traz novidades. Recentemente, entrou na vitrine o Coconut Dream, coco com caramelo crocante; e o Santorini, creme de iogurte com chocolate branco e geleia de laranja. Os sabores são preparados diariamente e de uma forma totalmente artesanal em uma minifábrica dentro da gelateria. "É um alimento que não usa gordura hidrogenada e visa incluir ingredientes de alta qualidade, com baixo teor de gordura e açúcar", diz Luca. Na produção, são usados equipamentos importados da Itália. Vem de lá também o maquinário utilizado no armazenamento e exposição dos produtos. "Isso garante uma textura e cremosidade únicas", completa o mestre.

R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056. Dom. a qua.: 11h30/21h; qui. a sáb.: 11h30/22h. @migarbagelateria. Mais 7 endereços.

O Absurdo, um dos campeões de vendas: feito à base de leite, caramelo e chocolate

Os sócios Luca Lenzi, Marina Arantes, Monalisa Drummond, Murilo Soares: 20 gelatos preparados diariamente

Fotos: Paulo Marcio

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

Eddie Fine Burgers

SEM PERDER O VIÉS CONTEMPORÂNEO

Várias modas em sanduicheria passaram por BH nos últimos anos: do hambúrguer gigante, do excesso de queijo, do smash... Muda muita coisa, mas o Eddie Fine Burgers segue firme no cenário, ditando tendência e sem perder a contemporaneidade. São razões que fazem dessa sanduicheria a vencedora em sua categoria por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2024**.

Recentemente, a unidade do BH Shopping foi modernizada, e, agora, a cozinha é aberta, com o cliente vendo tudo que acontece, seguindo um modelo que a marca já havia adotado na casa da rua da Bahia - a matriz, fundada há 22 anos. Além dessas duas unidades, o Eddie está também nos shoppings Pátio Savassi e Diamond Mall, além do Vila da Serra.

"O sanduíche que dá nome à casa ainda é, 22 anos depois, o preferido do público. Isso é impressionante. Muitas vezes, a gente lança coisas novas, mas quem gosta do Eddie (hambúrguer, cheddar, bacon, cebola caramelizada no molho BBQ e alface) não abre mão, isso é bem legal", conta a sócia-proprietária Renata Andrade. "Existe um apego, que tem a ver com a memória afetiva das pessoas: a gente está falando de uma geração que cresceu no Eddie", completa, orgulhosa.

Renata lista outros dois sanduíches como seus prediletos – e igualmente imperdíveis. O Portobello leva hambúrguer, queijo Canastra, cogumelo portobello, tomate confit e rúcula; já o Fried Chicken é feito com pão de hambúrguer, peito de frango empanado, molho ranch, tomate confit e rúcula. Sempre vale dizer que tudo servido é feito na casa, dos pães aos molhos chegando até aos sorvetes. Na lista de bebidas, recentemente, a casa inseriu opções de soda italiana. "O que eu espero para o futuro é que, daqui a 22 anos, nós estejamos ainda conversando sobre o Eddie, e que as pessoas continuem gostando da gente, que ele perdure por gerações. É a melhor recompensa que podemos ter."

R. da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606. Dom. a qui.: 12h/23h; sex e sáb: 12h/0h. @eddiefineburgers. Mais 4 endereços.

Prêmio Encontro Gastrô O MELHOR DA CIDADE — MELHOR HAMBÚRGUER / SANDUÍCHE 2024

O suculento Portobello: hambúrguer, queijo Canastra, cogumelo portobello, tomate confit e rúcula

Fotos: Paulo Marcio

A sócia Renata Andrade: "O que eu espero para o futuro é que, daqui a 22 anos, nós estejamos ainda conversando sobre o Eddie, e que as pessoas continuem gostando da gente, que ele perdure por gerações. É a melhor recompensa que podemos ter"

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Boníssima

CAPRICHO PARA ALÉM DO PÃO QUENTINHO

É tarefa difícil pensar em algo que não faça parte do portfólio da Boníssima, fundada em 2001 na capital mineira e hoje com quatro lojas. Afinal, são mais de 4 mil itens de padaria que se revezam anualmente nas gôndolas e vitrines das unidades. Alguns, podem até ser sazonais, principalmente seguindo as estações do ano. Mas há produtos imbatíveis que estão lá diariamente. A baguete original parece simples, leva apenas água, farinha, sal e fermento, mas não é por acaso que este é o produto predileto dos clientes. "O segredo está no modo de fazer, com muita técnica, e na matéria-prima de qualidade", argumenta Luiza Carneiro, uma dos quatro sócios – todos da mesma família.

Os pães da casa são de fermentação natural desde 2005, e o levain foi trazido por um dos proprietários diretamente da França, em uma época em que o processo ainda não era tão difundido em Minas Gerais. "A fermentação natural é muito melhor para o sabor e mais vantajosa até para a digestão", defende Luiza. Além da baguete tradicional, o pão Itaúna, que leva parmesão na massa, também está sempre presente, bem como o croissant, cuja receita feita de maneira tradicional demora três dias para ser concluída, garantindo o processo natural de fermentação. No último ano, ao menos duas novidades também chegaram e já caíram na preferência dos frequentadores: a baguete com azeite e lemon pepper e o pão de grãos, que estão presentes no interior da massa e na casquinha. Outra novidade são as pizzas com fermentação natural.

"Hoje, mais do que pensar em ampliação de lojas, nosso foco é manter o padrão e sempre melhorar", diz Luiza. Tanto esmero e variedade só poderia dar mesmo em reconhecimento, e a Boníssima leva o título de Melhor Padaria por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2024**.

Avenida Raja Gabáglia, 220, Gutierrez, (31) 98798-6857.
Mais três endereços na cidade. @bonissimaraja

Algumas das delícias produzidas na padaria campeã: mais de 4 mil itens se revezam anualmente nas gôndolas e vitrines das quatro unidades da rede

Fotos: Paulo Márcio

As sócias Natália e Luiza Carneiro: "Hoje, mais do que pensar em ampliação de lojas, nosso foco é manter o padrão e sempre melhorar", diz Luiza

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

Verdemar

IMBATÍVEL E NADA MAIS

Para um mineiro viajante, poucas coisas são mais frustrantes do que mordiscar um pão de queijo longe das Gerais e não sentir aquele gostinho de casa. Porque esse quitute é muito mais que massa de polvilho com queijo. É afeto. É memória. É comfort food no seu significado profundo. Portanto, conquistar o título em **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2024** é motivo de orgulho maior para o vencedor. E o Verdemar sabe disso. A produção pode não ser pequenininha como na casa das famílias (muito pelo contrário: é gigantesca para atender clientes que chegam principalmente no meio da tarde), mas a qualidade dos insumos é a mesma. E o carinho no preparo, também.

"São três pilares que garantem o sucesso do nosso pão de queijo: a quantidade generosa de queijo, a qualidade e o padrão de fabricação. Utilizamos matérias-primas selecionadas, processos bem desenhados e muito bem acompanhados. A somatória disso só poderia gerar um produto de excelência, pensado para transformar o paladar e a vivência gastronômica de nossos clientes", diz o empresário Alexandre Poni, sócio da rede ao lado do amigo Halisson Moreira. Em todas as lojas, há opções já assadas e congeladas de pão de queijo. Na padaria e na cafeteria, também há possibilidades de sanduíches feitos com o quitute. No total, são três variedades de sabores entre os assados, oito opções de congelados, incluindo linhas especiais, como a light e a sem lactose, e 11 tipos de sanduíches.

Este é apenas um dos mais afamados itens do Verdemar, que sempre surpreende os belo-horizontinos. "Nosso objetivo é continuar a expandir para estar cada vez mais próximo dos mineiros, que tanto amam nossa marca e nossa seleção de produtos. Queremos continuar a revolucionar a experiência gastronômica de nossos clientes, surpreendendo-os a cada dia mais e tornando os momentos de compra cada vez mais especiais", afirma Halisson.

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. Seg. a sáb.: 7h/22h; dom. e fer.: 7h/21h. @supermercadoverdemar. Mais 15 endereços.

O pão de queijo campeão: são três variedades de sabores entre os assados, oito opções de congelados, incluindo linhas especiais, como a light e a sem lactose, e 11 tipos de sanduíches com o quitute

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE

MELHOR PÃO DE QUEIJO

2024

Para os sócios Alexandre Poni e Halisson Moreira, três pilares que garantem o sucesso: a quantidade generosa de queijo, a qualidade e o padrão de fabricação

Fotos: Uarlen Valerio

O Legítimo Rocambole de Lagoa Dourada

A FORÇA DE UMA HISTÓRIA FAMILIAR

Pouco mais de 150 quilômetros separam a capital mineira da pequena e simpática cidade de Lagoa Dourada, no Campo das Vertentes. Vem de lá a marca que arrebata o título de Novidade do Ano/Lanches e Guloseimas por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2024**. A loja tem nome extenso, O Legítimo Rocambole de Lagoa Dourada, assim como fartas são as opções do "bolo enrolado em si mesmo": mais de 30. O carro-chefe é o rocambole com doce de leite e suas variedades, como doce de leite com coco, com morango e doce de leite com nutella – uma das receitas mais novas e a predileta do empresário André Youssef C. do Líbano, que comanda a marca ao lado do irmão, Ricardo Youssef C. do Líbano. "Nosso público já era formado por muitas pessoas de Belo Horizonte, de passagem por Lagoa Dourada", diz ele, sobre o incentivo para chegar à capital. Ainda assim, o alto movimento nos dias seguintes à abertura, em setembro de 2023, o impressionou. "Foi uma loucura."

Mas também houve uma pequena desconfiança: tem gente que ainda chega à porta ressabiada e querendo saber se essa loja é mesmo igualzinha à de Lagoa Dourada (e à de São João del-Rei). Pois, sim. André cresceu no meio da cozinha da loja matriz e é da quarta geração da família que fundou a marca há mais de 120 anos. Foram seus bisavós, Dolores e Miguel Youssef do Líbano, que apresentaram a primeira receita, servida em um pequeno comércio da cidade do interior. O avô, Paulo, incluiu novas opções de recheios e a caixinha para viagem. Já o pai, Ricardo, se dedicou a popularizar o nome – foi dele a ideia de colocar as famosas placas nas estradas que chamam atenção dos viajantes.

O sonho de inaugurar um ponto em Belo Horizonte já foi e voltou algumas vezes na família; agora, é realizado com a loja na avenida do Contorno, que tem capacidade para 80 pessoas. Além do rocambole, a vitrine é repleta de salgados, incluindo o imbatível pão de queijo, bem como cookies, tortas finas e bolos confeitados. Lagoa Dourada nunca esteve tão perto.

Av. do Contorno, 6.739, Savassi,
(31) 97187-3549 @olegitimorocambole_

OFERECIMENTO:

O rocambole de doce de leite: carro-chefe da loja aberta em setembro de 2023

André Youssef do Líbano veio do interior para montar a loja da avenida do Contorno: "Nosso público já era formado por muitas pessoas de Belo Horizonte, de passagem por Lagoa Dourada"

Fotos: Paulo Marcio

Raiza Natiele Braga Rodrigues,
unidade Ouro Branco - MG

ATAKE

GERDAU É A INDÚSTRIA LÍDER EM REPUTAÇÃO NO BRASIL

1° lugar em mineração, siderurgia e metalurgia no Ranking Merco de reputação corporativa Brasil

A **Gerdau, maior empresa brasileira produtora de aço**, é a empresa industrial B2B de melhor reputação no Brasil, segundo a **10ª edição do Ranking Merco 2023**, divulgada no dia 14 de março.

Um reconhecimento que reflete o **nosso compromisso com um diálogo contínuo e transparente** com todos os nossos públicos e o fortalecimento da conexão da marca Gerdau com a sociedade em geral.

Siga a Gerdau nas redes sociais:

GERDAU
O futuro se molda

10 ANOS merco EMPRESAS

Fotos: Pádua de Carvalho

Padaria Vianney

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria BRUNCH

Entre as opções disponíveis à la carte estão o clássico ovos benedict (toast de pão levain, bacon crocante, ovo pochê e molho hollandaise), o american breakfast (toast de pão levain, presunto parma, chantily de queijo de cabra, mel de figo, ovos fritos, figo e rúcula) e o pão na chapa com requeijão. Tem também Croque Monsieur (pão brioche, presunto, queijo gruyére e molho bechamel). Na padaria dos sócios **Isabella Carneiro**, **Ivanilda Carneiro** e **Pedro Santiago** tudo é produzido no local, incluindo pães, iogurte e até a granola. Para beber, café com leite, macchiato, café com doce de leite ou o capuccino mineirinho, com paçoca e doce de leite.
Rua dos Aimorés, 200, Funcionários, (31) 3227-2071. Diariamente: 6h/23h. @padariavianney.

BUFÊ DE FESTA

BOUQUET GARNI
Comandado pela chef Agnes Farkasvolgyi desde 1989, este bufê se destaca pela criatividade, tanto nas receitas quanto na forma de apresentar os pratos. Todos os detalhes são planejados com esmero, da produção à montagem e atendimento.
R. Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 3465-0101. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 09h/13h. @bouquetgarni.

BUFFET CATHARINA
Inaugurado em 1953. A chef Cristiane Matos é a responsável por criar pratos contemporâneos e que harmonizam com o evento do cliente. A casa conta com os salões Nobre e Versailles, e atende a casamentos, festas de 15 anos, eventos sociais e corporativos.
Av. Raja Gabaglia, 3.080, 1º piso, Estoril, (31) 3342-2334 | (31) 3342-2654. Seg. a sex.: 8h30/18h30; sáb.: 9h/12h. @buffetcatharina.

BUFFET CÉLIA SOUTTO MAYOR
Atende desde pequenas encomendas até grandes eventos, como casamentos e festas de 15 anos. Criado em 1970, cria cardápios exclusivos graças a um trabalho cuidadoso de seleção de ingredientes e de pesquisas gastronômicas.
Rua Marabá, 122, Santo Antônio, (31) 3526-3131. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 9h/13h. @celiasouttomayor.

BUFFET FORA DO COMUM
O bufê administrado pela empresária e nutricionista Camila Bitencourt atende desde quem quer receber bem em um encontro mais íntimo, como coquetéis, até em festas de debutantes e casamentos. Tem kits promocionais para a partir de cinco pessoas.
R. Bernardino de Lima, 373, Gutierrez, (31) 3296-4168/ (31) 99765-3946. Seg. a sex.: 8h/17h30; sáb.: 8h30/12h30. @buffetforadocomum.

AMBAR
FÁBRICA BEAN TO BAR E CHOCOLATERIA
RUA BERNARDO GUIMARÃES 229 - FUNCIONÁRIOS.
BELO HORIZONTE/MG
WWW.AMBARCHOCOLATE.COM.BR
@AMBARCHOCOLATE

LANCHES E GULOSEIMAS

Fotos: Pádua de Carvalho

Mocca Coffee & Meals

3º colocado nas categorias BRUNCH e CAFETERIA

A cafeteria de **Daniel Libanio** e **Karini Reis** usa grãos da variedade Catiguá, vindos da Fazenda Alvorada, em Aricanduva. Entre os métodos utilizados na casa está o cold brew, que pode ser finalizado com essências e por ser gaseificado com nitrogênio é muito refrescante. Na época de frio, o que sai mais é o chocolate quente, tradicional ou com borda de Nutella. No brunch, croissant gratinado com queijo mineiro e requeijão de barra e ciabata com queijo na chapa.
Al. do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima. Av. do Contorno, 6594, Savassi. (31) 3656-7404. Diariamente: 8h/20h. @moccacoffeebrasil.

CLUB DO CHEF
O empresário Idel Yarochewsky e o chef veneziano Massimo Battaglini, radicado desde 1998 em BH, realizam eventos em todo o país. Entre os pratos servidos, camarões na pedra de sal, arroz meloso de pato e coroneto de mascarpone com sorvete de creme e calda de frutas vermelhas. Av. Canadá, 290, Nova Lima. (31) 3643-8784. Seg. a sex.: 9h/18h. @clubdochef.

CRISTINA MISK
O bufê é comandado por mãe e filha, Andrea e Cristina Misk. As duas cuidam desde o fornecimento, até os preparos, transporte e o serviço ao cliente. A confeitaria, com doces e bolos, se destaca.
R. Major Lopes, 469, São Pedro, (31) 3287-2635/ (31) 3287-2637. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h. @buffetcristinamisk.

PICHITA LANNA BUFFET
Inaugurado em 1996, o bufê comandado pelo chef Cantídio Lanna, e suas filhas, Julia e Paula, atende desde eventos mais reservados a festas de casamento e bailes de debutantes. O nome é uma homenagem ao apelido da mãe do chef, Maria da Conceição. Para festas ao ar livre, tem parrilla.
R. Salinas, 620, Floresta, (31) 99167-9446/ (31) 3489-5300. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h. @pichitalanna.

RULLUS BUFFET
R. Turim, 73, Santa Lúcia, (31) 3280-3666/ 99992-9811. Seg. a sex.: 8h40/18h. @rullusbuffet.
Leia na página 98

CAFETERIA

ACADEMIA DO CAFÉ
O casal Bruno e Débora Souza criou essa academia em 2011, para formar baristas, degustadores, torradores e classificadores de café. Dois anos depois, eles abriram as portas como cafeteria, servindo a bebida feita com grãos de várias regiões do país. A casa conta com cursos semanais e um barista auxilia o cliente na hora

FAÇA SEU EVENTO CONOSCO

Seja qual for o motivo da sua comemoração, o Grupo Chalezinho oferece opções diferenciadas para atender o seu evento com profissionalismo, compromisso e qualidade.

O ITALIANO BRASA & MAR

HACIENDA 1979

COZINHA DE FOGO Wäls

INFORMAÇÕES: (31) 99737-8394 - MAGDA CARVALHO

Bravo! Catering

2º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Criado pelos chefs André de Melo e Paulo Vasconcelos, o serviço conta com bufê volante, jantar, sobremesas, café da manhã e ilhas temáticas espalhadas pela festa. Entre as novidades do cardápio está o coração de pato com batata doce defumada e salada picante de coentro com amendoim.
R. Elko, 67, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3243-0711/ (31) 98357-9432
Seg. a sex.: 8h/18h. @bravocatering.

de provar a bebida.
R. Grão-Pará, 1.024, Funcionários, (31) 3223-8565. Seg. a sáb.: 9h/18h; dom.: 9h/14h; fer.: 9h/17h. @academiadocafe.

BELÔ CAFETERIA
Além do brunch, que faz bastante sucesso, a casa conta com opções de cafés, almoços, salgados, doces, drinques e vinhos. Entre as pedidas, caramel latte e mochaccino. No cardápio de comes, croqueta de carne de panela, tartare de atum e burrata gratinada.
R. Sergipe, 1.329, Savassi, (31) 99599-1329. Seg.: a sex.: 9h/21h; sáb.: 9h/16h; dom.: 9h/14h. @belocafeteriabh.

BORORA
O café vem da Serra da Mantiqueira e a torra é feita semanalmente. Entre os pratos, Omelete Mata Atlântica, recheado com espinafre, pimentão e queijo canastra; Torrada Baião, com finas fatias de salmão curado, avocado e sour cream sobre torrada crocante, acompanhada por um fresco mix de folhas; e Minêro Borora, com cubos de frango com castanha de xerém, arroz branco, batatas douradas ao alho e quiabo refogado. Para refrescar, vale pedir o Smoothie Rio Amazonas, uma mistura de água de coco, abacaxi, leite de coco, banana e mel. Rua Paraíba, 1023, Savassi, (31) 99552-1023. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb. e dom.: 8h/15h. @borora.br.

CAFÉ COM LETRAS
Desde 1996, a casa é conhecida pelos eventos literários. Café vienense (expresso, leite vaporizado, chocolate meio amargo e chantilly) e Foam (expresso, leite vaporizado, chocolate branco e calda de chocolate) são bastante pedidos.
R. Antônio de Albuquerque, 781, Savassi, (31) 98424-4285/ 2555-1610. Dom. a qui.: 12h/22h; sex. a sáb.: 12h/23h. @cafe_com_letras.

CAFÉ JETIBOCA
Serve a bebida feita a partir de grãos vindos da Fazenda Rochedo Lourenço, no Vale do Jetiboca. A cafeteria conta com cafés clássicos, quitandas e diversos produtos da própria marca.
Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, Centro, (31) 99203-5715. Ter. a sex.: 8h30/18h; sáb.: 08h30/19h; dom.: 8h/15h30. Av. do Contorno, 3415, Santa Efigênia. Seg. e Ter.: 9h/15h Qua. e Qui.: 9h/0h Sex.: 9h/1h Sáb.: 8h/0h Dom.: 8h/21h. @cafejetiboca.

CAFÉ MAGRÍ
Além da loja no Mercado Novo, está instalada no Palácio Mangabeiras. O menu é sazonal e conta com brunchs, lanches, cafés e sobremesas. Os produtos usados passam por uma curadoria de sustentabilidade e são sem conservantes e de pequenos produtores da região.
Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, corredor O, Centro (31) 98423-8971. Qua. a sex.: 11h/23h; sáb.: 9h/23h; dom.: 09h/15h. R. Arquiteto Rafaello Berti, 330, Mangabeiras. Qua. a sex.: 10h/18h; sáb. e dom.: 09h/18h. @cafemagri.

CAFÉ NICE
São mais de 80 anos de tradição e a casa faz parte do circuito histórico da cidade. O local é decorado com fotos de celebridades e políticos, que nas décadas de 1940 e 1950 frequentavam o estabelecimento, como Juscelino Kubitschek. O clássico é o pão de queijo com café coado.
Av. Afonso Pena, 727, Centro, (31) 3222-6924. Seg. a sex.: 8h/19h. Sáb.: 8h/13h.

CAFÉ TRACK & FIELD
Localizado na Experience Store da marca Track & Field, é um café que conta com cardápio e produtos ligados à vida saudável. O cardápio conta com tortas, bolos, chocolates, chás, cafés, chás gelados, sucos, snacks fits e produtos como granolas, mel, pastas, nuts, shakes e suplementos.
Rua Modesto Carvalho de Araújo, 652, Belvedere, (31) 3646-4333. Seg. a sáb.: 8h/19h; dom.: 8h/17h. @trackfieldbh.

CINE CAFÉ
Vende desde cafés aromáticos a brunches reconfortantes e almoços executivos. À noite, tem happy hour. Os croissants e toasts exclusivos, como o História Sem Fim, preparado com um trio de cogumelos, azeite e parmesão, se destacam. O brownie acompanhado de uma generosa porção de creme de sorvete e a cheesecake fazem sucesso. Rua Paraíba, 1055, Funcionários, (31) 99985-8386. Ter. a sex.: 11h/21h; sáb: 09h/21h; dom.: 09h/16h. @o.cinecafe.

COPA COZINHA
Tanto na decoração quanto no cardápio, tem cara de "cozinha de vó". Além da farta mesa de café da manhã, tem um cardápio repleto de sobremesas, bolos, tortas, crocantes e quitandas do interior de Minas Gerais. Na casa do bairro Floresta, de segunda a sexta-feira oferece, ainda, pratos executivos com ou sem carne. As caixas surpresas da loja são uma alternativa para presentear.
Av. Olegário Maciel, 742, loja 2.171, 2º andar, Centro, (31) 99745-4456. Sáb.: 8h30/19h e dom.: 8h30/14h. Av. Francisco Sales, 199, Floresta. Seg. a sex.: 8h30/19h; sáb.: 8h30/16h; dom.: 8h30/14h. @copa_cozinha.

COPO CAFÉ
A cafeteria faz parte do grupo Café das Amoras, torrefação e escola

Fotos: Divulgação

Buffet Chef Aniel

3º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Chef há 12 anos, **Aniel** cuida de todos os detalhes pessoalmente. As criações são feitas de acordo com cada ocasião, respeitando o paladar dos contratantes. Segundo ele, a personalização é fundamental, desde o atendimento até a disposição do bufê. O menu conta com mesa de antepastos, finger foods, paellas, churrasco, massas e comida japonesa. Também é possível contratar o serviço de personal chef.
R. Contria, 605, Prado, (31) 3245-9802/ (31) 99282-9195.
@chefaniel. Seg. a sex.: 8h/18h.

que está no mercado desde 2011. São pioneiros no estilo To-Go e são considerados a menor cafeteria do mundo. O ambiente é moderno e conta com grãos vindos diretamente da Serra da Mantiqueira. No cardápio, receitas clássicas, a exemplo do capuccino, e as contemporâneas bebidas geladas com café. R. Antônio de Albuquerque, 626, Savassi, (31) 3227-3993. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @copocafebh.

DISCONAVE CAFÉ
Tem uma variedade de discos de vinil, CDs e DVDs. É possível pedir um café ou uma cerveja artesanal, de Pilsen a Ipa, passando por Dunkel, Vienna Lager, Apa e outras, enquanto saboreia petiscos que incluem espetinhos, pão de alho, churrasco, sanduíches e porções como bolinhos de bacalhau, camafeu de camarão e mandioca na manteiga. Av. do Contorno, 6339, Savassi. Seg.: a sáb.: 10h/19h30; dom.: mediante agendamento. @disconave.cafe

ELISA CAFÉ
Baristas estão sempre a postos para oferecer grãos selecionados e sugerir harmonizações tanto na loja da rua Sergipe quanto na da avenida do Contorno, localizada dentro do Edifício Statement. No cardápio, quitandas e bolos. A proprietária Ana Elisa Saldanha dá workshops sobre métodos de preparo de cafés especiais.
Rua Sergipe, 1236, Savassi, (31) 99577-6886. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom. e fer.: 8h/14h. Av. do Contorno, 5.800, Savassi. Seg. a sex.: 8h/19h. @elisa.cafe

GRUMO CAFÉ
Sem ingredientes ultraprocessados, o cardápio apresenta uma variedade de cafés e doces, como o quindim, barrinha de abacaxi, bolo de fubá, arroz doce biûlle feito com leite de aveia. Tem pão de queijo tradicional e recheado com cogumelos.
Rua Rio Grande do Sul, 940, Santo Agostinho, (31) 99114-3194. Ter. a sexta.: 11h/19h; sáb.: 9h/17h. @grumocafe.

LANCHES E GULOSEIMAS

INTELLIGENZA
Conta com cafés de diferentes origens e preparos. Para quem quer ficar por dentro do universo do "ouro negro", há workshops e degustação. A carta da bebida varia todo mês. No cardápio, o cliente encontra doces, salgados e o tradicional pão de queijo para acompanhar.
R. Rio Grande do Norte, 1.411, lj 6, Savassi, (31) 989730724/(31)98973-0724. De seg. a sex.: das 9h às 20h; sáb. e dom.: 9h/18h. @intelligenzabh.

INTER CAFÉ
A cafeteria do Banco Inter está espalhada por toda a capital e conta com diferentes tipos e preparos dos grãos. No cardápio, pedidas tradicionais como o cappuccino, o pão de queijo recheado e a empada provençal. Para ousar um pouco mais, drinque de café com suco de laranja.
Av. Barbacena, 1.219, Santo Agostinho. Seg. a sex.: 8h/18h. @intercafe. Mais 5 endereços.

MAMA CAFÉ
Cafeteria com jardim que faz parte da galeria Mama Cadela, o lugar é ideal para quem está à procura de um café da manhã, brunch ou mesmo um drinque. O cardápio é assinado pela chef baiana Nanda Andrade, que conta com produtos de pequenos fornecedores locais e da agricultura familiar. No cardápio, ovos no purgatório, tostadas, croque madame, pão de queijo recheado e outros pratos com opções veganas e vegetarianas, além de doces como brownie e cheesecake. Rua Pouso Alegre, 2048, Horto, (31) 99222-5916. Sáb. e dom.: 9h/15h. @mamacafebh.

NOETE CAFÉ
Está localizado em um casarão da década de 1930 no Santo Antônio. Trabalha com grãos especiais e faz a própria torrefação ali mesmo. Além de brunch, o cardápio tem salgados, doces, vinhos e cervejas artesanais. A casa ainda conta com um clube de assinatura.
R. Santo Antônio do Monte, 294, Santo Antônio, (31) 3586-4645. Seg. a sex.: 12h30/19h30; sáb. e fer.: 9h/14h. @noetecafeclube.

Pádua de Carvalho

Café Do Museu

2º colocado na categoria cafeteria

Antes ou depois de dar uma espiada nas exposições do CCBB, tomar um expresso ou o café coado na mesa, acompanhado de pão de queijo, quiche de abóbora e cogumelos e sanduíche caprese na focaccia, é uma ótima pedida. Quem quiser algo mais forte, pode optar pelo gim tônica, moscow mule e caipivodca. No jantar, fazem sucesso o filé ao molho de jabuticaba e o frango com nhoque de baroa.
Praça da Liberdade, 45 (CCBB). Qua. a sáb.: 11h30/22h. @cafedomuseu.

OOP CAFÉ
A cafeteria teve um importante papel na abertura do negócio de cafés especiais em Belo Horizonte. Inaugurada em 2016, em uma loja de 60 metros quadrados, desde o início a casa teve como principal missão apresentar cafés especiais para o público. Na carta, são duas opções de coados do dia. Há ainda V60, expresso, além de outros clássicos como capuccino e macchiato. Entre os gelados, que são dez opções, o fototônica é preparado com água tônica, xarope de gengibre e expresso.
R. Fernandes Tourinho, 143, Savassi. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/16h. Rua Rio de Janeiro, 600 - 25º andar, Centro. Ter. a sex.: 11h30/18h30; Sáb. 10h30/18h30; dom.: 9h/15h. (31) 98454-5722. @oop.cafe.

PATRICK'S CAFÉ
Com mesas na calçada, a casa fica em um dos quarteirões fechados da Savassi. Além de uma boa opção para um café descompromissado, o menu tem pratos do dia, salgados e doces. Para o happy hour, chope, cervejas e drinques.
R. Antônio de Albuquerque, 489, Funcionários, (31) 3245-1189. Seg 10h/17h; Ter. a sáb.: 8h/19h; dom.: 10h/17h. @patrick.

PET CAFÉ
A ideia aqui é beber um bom café e provar as delícias do cardápio enquanto interage com gatinhos e cachorrinhos. A casa conta com opções de café da manhã, brunch, almoço e happy hour. No cardápio, waffle de pão de queijo com goiabada cremosa ou picadinho de mignon com arroz ao alho, farofinha panko e banana grelhada. Para sobremesa, a torta de ninho com morango é uma sugestão. Também é destaque o Caramelo Brasileiro, uma bebida feita com expresso, caramelo, espuma de leite e uma pitada de paçoca ou canela. Rua Sergipe, 1187, Savassi, (31) 98425-0092. Todos os dias.: 9h/21h.
@petcafebh.

QUIXOTE LIVRARIA E CAFÉ
A Quixote tem ampla variedade de livros e opções de cafés expressos e filtrados, além de diferentes tipos de cappuccino. A casa conta com mesas ao ar livre e uma pequena lojinha. No cardápio, doces, sucos e salgados, com destaque para as empadas.
R. Fernandes Tourinho, 274, Savassi, (31) 98676-1007. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h. @quixotelivraria.

RUA DO JASMIM
A confeiteira Luciana Castro produz os bolos decorados da cafeteria desta cafeteria, que fazem sucesso no Instagram. Entre as bebidas, o cliente encontra cafés especiais, vinhos, cervejas artesanais e drinques. Destaque para o bolo ágora (de iogurte com mirtilos e limão siciliano e delicado creme de limão) e o de chocolate (blend de duas massas de chocolate e um delicado recheio de ganache).
R. Carangola, 446, Santo Antônio, (31) 9847-3444. Ter. e qua.: 15h/20h; qui. e sex.: 15h/22h; sáb.: 10h/20h. @ruadojasmim.

STERNA CAFÉ
Com uma bela vista da cidade, o Sterna Café do Estoril faz parte de uma rede com mais de 85 franquias espalhadas por todo território nacional e trabalha com vários métodos de extração. No cardápio, além dos grãos especiais, o cliente também pode encontrar refeições, lanches e sobremesas.
R. Desembargador Edésio Fernandes, 144, Estoril, (31) 3327-2009. Seg. a sex.: 9h/19h30. @sternacafe.

ULURU CAFÉ
Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários, (31) 99690-2908. Seg. e ter.: 10h/15h; qua. a sex.: 9h/23h; sáb. e dom.: 8h/20h.
@uluru.cafe. Mais 2 endereços.
Leia na pág. 100

ZUZUNELY
É uma cafeteria desenvolvida por Bruna Haddad e Vinicius Caiafa, onde os clientes se sentem à vontade para saborear comidas que lembram casa de vó. No menu tem bolo de cenoura com chocolate, cookie tradicional ou vegano, panqueca, waffle de pão de queijo e croissant. Também possuem uma mesa especial para eventos com pães de fabricação própria, queijos, charcutaria, geleias e outras comidinhas de pequenos produtores.
R. do Ouro, 71, Serra, (31) 99110-2830.
Sáb. e dom.: 9h/15h.
Mais 1 endereço.
@zuzunely_.

Fotos: Pádua de Carvalho

Confiserie By Cynthia Géo

2º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA

Os doces confeccionados pela chef **Cynthia Géo** são feitos exclusivamente com chocolate belga. Os bolos podem ser de bem casado, de leite Ninho com Nutella ou de tangerina, entre muitos outros sabores. Para presentear, as dicas são caixas com pães de mel, cookies recheados de Ovomaltine ou paçocas glaçadas no chocolate, além do rocambole de brigadeiro branco com geleia de frutas vermelhas.
Rua Bernardo Figueiredo, 220, Serra, (31) 99618-5631 e (31) 3297-8976. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb. 9h/13h. @confiseriebycynthiageo.

CHOCOLATERIA / DOCERIA

A BOTÂNICA CHOCOLATES
Loja que vende bolos de aniversários, doces para eventos e kits personalizados com chocolates para presentear. O maior fenômeno é o crocante de mel, doce que combina perfeitamente com um café.
Rua Dores do Indaiá, 355, Santa Tereza, (31)98497-1332. Ter. a sex.:12h/18h; qui. a sáb.: 10h/18h. @abotanicachocolates.

BOLO NOSSO
Seus mais de 15 sabores de bolos variam entre os mais tradicionais, como o de milho com requeijão, laranja ou formigueiro, até receitas menos comuns, como o integral de maçã com passas brancas.
R. Montes Claros, 199, Carmo, (31) 3586-0083. Seg. a sex.: 8h30h/17h; sáb.: 9h/13h. @bolonosso.

BOLOS DE JULIETA
Lara Tassis apresenta vários sabores de bolo em fatias, como chocolate com caramelo salgado, queijo com goiabada e leite ninho com geleia de morango. O bolo de banana na chapa com doce de leite e sorvete, o panini de mortadela e a torta Triângulo Mineiro são os produtos mais pedidos. Nos finais de semana, serve café da manhã.
Rua expedicionário Paulo de Oliveira, 10, bairro São Luís. Ter. e qua.: 13h/19h; qui. e sex.: 13h/22h sáb e dom.: 9h/12h e 12:30h/22:0h. @bolosdejulieta.

DEGRYSE CHOCOLATES
A loja leva o sobrenome da família fundadora. A chocolateria, criada em 1998, traz um pouco de Bruges, na Bélgica, para BH, mas coloca um toque mineiro em suas opções de bolos, pudins, biscoitos, pães de mel e bombons.
R. Orenoco, 130, Carmo, (31) 9751-5888. Seg.: 12h/18h; ter. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @degryse_chocolates.

AQUI NÃO PRECISA PEDIR PARA RETIRAR NADA.

VOCÊ ESCOLHE O QUE QUER E FAZEMOS UM SMASH SOB MEDIDA PARA VOCÊ!

Escolha uma, duas ou três carnes
Escolha seu pão
Escolha seu queijo
Escolha sua salada
Escolha até dois molhos
Escolha seus acréscimos
Escolha seus acompanhamentos

ifood

RUA TURFA, 514 | PRADO
18H ÀS 23H
SEGUNDA A SEGUNDA
(31) 99954-0514

O melhor smash da cidade!

O BURGUIN

Fotos: Pádua de Carvalho

Âmbar

3º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA

O nome desta chocolateria, comandada pelas sócias **Helena Avelar** e **Renata Penido**, vem de amêndoas (Am) e barra (Bar). A empresa é bean to bar, ou seja, produz o próprio chocolate desde o grão. Entre as barras, a recheada de caramelo de chocolate e biscoitos crocantes é feita de chocolate 42% ao leite com cumaru. A lata de caramelos sortidos vem com caramelo de baunilha, de café, tradicional com pistache, manga e maracujá, framboesa e cupuacu. Já o bolo Supremo é feito sem adição de farinha e com uma bem cuidada seleção de chocolates.
Rua Bernardo Guimarães, 229, Funcionários, (31) 98302-9549. @ambarchocolate.

DOCES DE PORTUGAL
Fundada em 1989, a Doces de Portugal traz o melhor da confeitaria conventual portuguesa para BH. A confeitaria expõe em suas prateleiras delícias como o Toucinho do Céu, feito à base de amêndoas, o Pastel de Nata e o Travesseiro de Sintra.
R. Santa Rita Durão, 949, Funcionários, (31) 3261-5772. Seg. a sáb.: 9h30/20h; dom.: 10h/19h. @docesdeportugal. Mais 5 endereços.

ESPETACULAR DOCERIA
R. Grão Pará, 629, Santa Efigênia (31) 2535-0790, (31) 98888-0790. Seg.: 11h/19h; ter. e qua.: 10h/19h; qui. e sex. 10h/20h; sáb. 9h/17h. @espetacular_doceria.
Leia na pág. 102

FANY BOMBONS
O chocolate denso e puro, como tem de ser, faz, há 40 anos, o sucesso dessa casa da família Balabram. Continuam queridinhas dos clientes as mais de 20 tortas, como a crocante, com creme de leite batido; a com recheio de doce de leite e cobertura de pralinê de amendoim; ou a imbatível torta de chocolate, com recheio de brigadeiro e cobertura trufada.
R. Pium-i, 1.636, Sion, (31) 3227-2445. Seg. a sáb.: 10h/20h; dom. e fer.: 10h/18h. Outros dois endereços. @fanybombons.

FLÁVIA NOGUEIRA CONFEITARIA
Em seu menu é possível encontrar desde cookies, bolos, tortinhas, bombons e brownies até opções salgadas como croissant, pão de queijo recheado e sanduíche. Entre as tortas que mais fazem sucesso está a cheesecake de frutas vermelhas e a Três Amores, com chocolate ao leite, meio amargo e branco.
Av. Dom João VI, 1741, Palmeiras, (31) 98402-7602. Seg. a sex., 11h30/20h; sáb. 9h/20h; dom. 14h/20h. R. Alagoas, 851 - Savassi. (31) 98481-0132. Seg. a sex.: 11h/15h e 17h30/00h sáb.: 12h/00h @flavianogueiracnfeitaria.

NOVA EXPERIÊNCIA MOCCA COFFEE:
AGORA NA SAVASSI E NO BH SHOPPING

SAVASSI: Edifício Amadeus - Av. Contorno, 6594 - Funcionários
BH SHOPPING: BR-356, 3049 | 2° Andar - Belvedere
(antigo ponto do Starbucks)

MOCCA
COFFEE & MEALS

Fotos: Pádua de Carvalho

Fofo de Belas

2º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

FOFO DE BELAS
O nome é inspirado em um docinho português, que lembra um bem-casado mais fofo, preparado com pão de ló e com recheios diversos como pistache, doce de leite ou creme de confeiteiro. É claro que ele está na vitrine desta casa aberta há pouco mais de um ano e que vende também mil-folhas, croissant cubo (massa folhada recheada com coulis de chocolate belga com frutas vermelhas; chocolate branco com coulis de frutas amarelas; creme de amora; e pistache). Entre as novidades da casa dos sócios **Carlyle Ferreira**, **Igor Teixeira** e **Jopa Machado**, o New York Roll, feito com massa folhada em forma de caracol, recheado com creme de chocolate branco e framboesa.
Rua Marília de Dirceu, 48, Lourdes, (31) 98207-3003. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/17h. @fofodebelas.

FOFÍSSIMO BOLOS
Tem um cardápio recheado de delícias que incluem bolos personalizados, bombons, ovos recheados e musses. Destaque para o bolo de caramelo, baunilha e chocolate. Av. Bandeirantes, 1350, Mangabeiras, (31) 3267-2080 / 9992-4489. Seg. a sáb.: 9h/19h. BR-356, 3049, BH Shopping, Belvedere. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @fofissimobolos.

FRAU BONDAN
O estabelecimento surgiu em 2002 e tem como destaques do menu o pé de moleque coberto com chocolate e o Horoscolate, conjunto com 12 moedas de chocolates, cada uma representando um signo do Zodíaco. Outro sucesso é a Save the Day, que consiste em uma tortinha de chocolate com brigadeiro.
Av. Augusto de Lima, 744, Centro. Seg. a sáb.: 8h/18h; dom.: 8h/13h, (31) 99246-026. Mais 3 endereços. @fraubondan.

ISABELA FRANCO ATELIER DE BOLOS & DOCES
O café da manhã colonial é servido todo fim de semana e conta com pães, bolos e doces. Nos outros dias, faz sucesso o capuccino acompanhado de biscoitinho de coco. Faz bolos personalizados sob encomenda.
Av. Portugal, 4.325, Itapoã, (31) 98380-4440. Ter. a sex.: 11h30/20h; sáb e dom.: 8h/17h. @isabelafrancoconfeitaria.

LALKA
Produz chocolates e balas desde 1920. A história da loja tem início em Petrópolis (RJ), como uma pequena produtora semi-artesanal de balas e caramelos. As opções mais

BOCA DO FORNO | **50 ANOS**

Tradição e inovação

A Boca do Forno tem orgulho de ser mineira e preparar, artesanalmente, receitas clássicas com cuidado e muito sabor.

BOCA DO FORNO
DOCES • SALGADOS

bocadoforno

populares do menu são as balas azedinhas envolvidas em açúcar cristal.
Av. do Contorno, 1.875, Floresta, (31) 3222-5439. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom.: 10h/18h. @lalka_oficial. Mais 2 endereços.

LAROCHE PÂTISSERIE CRÊPERIE
Confeitaria de inspiração francesa onde é possível provar de crepes, macarons, mil-folhas, fraisier, entremet até vinhos. Com opções também para vegetarianos, o destaque da casa é o crème brûlée.
R. Sergipe, 1.143, Savassi, (31) 3567-2199 (31) 9304-4271. Ter. a sáb.: 11h30/16h. @larochesavassi.

LÍDICE PERES PÂTISSERIE
Confeitaria com inspiração francesa, serve macarons, croissants, pains au chocolat e biscoitos amanteigados, entre outros. A pavlova de frutas vermelhas é feita a partir de uma base de merengue, banhada no chocolate branco belga, bavaroise de fava de baunilha, calda de frutas vermelhas e morango, mirtilo, amora e cereja em calda.
R. Grão Mogol, 872, loja 2, Sion, (31) 3223-2561. Ter. a sex.: 11h/18h; sáb. e dom.: 11h/16h. @lidiceperes.

LINDT
A marca suíça de chocolates trabalha com um blend de grãos de cacau premium. Foi Rodolphe Lindt que criou, em 1880, o processo de conchagem, que consiste na moagem do chocolate até ficar com a textura macia e aveludada, com a incorporação da manteiga de cacau.
BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, loja 24, BH Shopping, Belvedere, (31) 2552-1585. Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 34, DiamondMall, Lourdes, (31) 2531-1404. Av. do Contorno, 6.061, loja 147, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 2516-5204. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @lindt_brasil.

L'OR NOIR CHOCOLATERIE
Com especialidade em chocolateria, a L'or Noir Chocolaterie trabalha exclusivamente com chocolate belga. A loja conta com opções de bombons, trufas, ovos recheados e muitas outras delícias no cardápio. Além disso, a L'or Noir possui serviço de chocolates personalizados, na qual o cliente pode escolher uma arte para a embalagem, ideal para presentes especiais e lembrancinhas.
R. Rodrigues Caldas, 178, Santo Agostinho, (31) 3372-0944/ (31) 99134-0470. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h30. @lornoirchocolaterie.

MOLE ANTONELLIANA
Criada em 1976, tem um cardápio inspirado na confeitaria italiana, contando com doces finos como a Torteletta de Morango e o Nido (casquinha de biscoito com recheio de creme de chocolate, de manteiga e de baunilha), além de opções de tortas e os Petit Fours. Desde 2007 a casa está com a família da chef Lorena Cozac, também descendentes de italianos.
Av. João Pinheiro, 156, Centro, (31) 3224-1342. Seg. a sex.: 7h30/19h; sáb.: 9h/15h. Casa Fiat de Cultura. Praça da Liberdade, 10, (31) 3654-1032 @moleantonelliana

O GRANULADO
O menu conta com tortas, cheesecakes, bolos, brownies, cookies, brigadeiros e mais uma porção de gostosuras. Tem também sanduíches, croissants e pães de queijo. Uma excelente opção para esquecer o tempo com uma xícara de café numa das mãos e um doce (ou salgado) na outra. Rua Orange, 67, São Pedro, (31) 99801-3396. Seg.: 14h/20h; ter. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/19h. @ogranulado.

Avellan Confeitaria

3º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Para acompanhar uma xícara de café, peça uma fatia de bolo de cenoura com ganache e sequilhos de coco. Se a ideia for uma torta, a de morango é feita com pão de ló, creme anglaise, morangos frescos e chantilly. Atende também eventos corporativos e sociais, como aniversários e casamentos. O sanduíche de ciabata é servido na versão vegetariana, com queijo Stracciatella, pesto, tomate seco e rúcula.
Av. Bernardo Monteiro, 1.542, Funcionários, (31) 3222-9272/ (31) 98414-0179. Seg. e ter.: 10h/18h; qua. a sex.: 10h/19h30; sáb.: 10h/16h. @avellan_confeitaria.

CONFEITARIA E SALGADOS

60 ABBAS EMPÓRIO ÁRABE
O cardápio contém kafta, falafel, quibe, esfiha e babaganush, entre outras especialidades árabes. Os sanduíches chamam a atenção, como o Schawarma, pão sírio, pasta de alho, tiras de carne bovina pepino em conserva, tomate, cebola, salsinha e molho de gergelim; e o Shish Taoulk, pão sírio, pasta de alho, cubos de peito de frango, pepino em conserva, tomate e cebola.
Av. Prudente de Morais, 597, Santo Antônio, (31) 3297-2640. Seg. a dom.: 18h/23h. @abbasemporioarabe.

A PASTELÂNDIA
Inaugurada em 1965, conta com diversas opções de pasteis. Além dos sabores tradicionais, tem alternativas singulares, como pequi com carne de sol e queijo canastra. Para acompanhar, o indefectível caldo de cana.
Av. Afonso Pena, 1.110, lojas 5 e 6, Centro, (31) 3213-9017. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb. e dom.: 7h/14h. @pastelandiabh. Mais 4 endereços.

ARÁBICA LANCHONETE
Inaugurada em 2016 por dois irmãos refugiados vindos da Síria, Abboud e Ahed, apresenta a tradicional culinária árabe em seu cardápio. Misto de restaurante e lanchonete, tem opções de pratos, sanduíches, saladas, pastas e doces. Entre os salgados, destaca-se a kafta. Entre os doces, o halawi.
Av. Brasil, 738, Santa Efigênia, (31) 97591-5919. Seg. a sex.: 9h30/19h; sáb.: 9h30/15h. @arabica.lanchonete.

BENÍ KEBAB
Inspirado na comida árabe servida na Espanha e com toques da gastronomia mineira, tem kebabs, quibes, sanduíches, falafel vegano e drinques. Com diversas opções de recheios disponíveis, o cliente pode montar seu próprio kebab.
Av. do Contorno, 6.425, São Pedro, (31) 97266-1318, (31) 8808-7630. Diariamente 17h/22h. @benikebab.

BOCA DO FORNO
Rua André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377. Diariamente: 10h/20h30. Mais 14 endereços. @bocadoforno.
Leia na pág. 104

DE-LÁ
Conta com empório e serviço de café da manhã, almoço e café da tarde. O forte são os produtos do interior de Minas, como queijos artesanais, embutidos, doces, geleias, quitutes e diversos produtos artesanais.
R. Santa Rita Durão, 919, Savassi, Av. dos Bandeirantes, 1336, Loja 2, Sion, Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/15h. (31) 3225-6347/ (31) 99730-0950. @emporiodelabh.

DOCE DOCÊ
Fundada em 1973, a Doce Docê marcou época na capital mineira entre as décadas de 1970 e 1990 por causa de sua famosa coxinha com catupiry. A casa foi reaberta em 2017 e conta com ambiente que relembra os velhos tempos da confeitaria. Além da famosa coxinha, o cardápio tem opções de salgados, tortas, sobremesas, bebidas, bombons e doces.
R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, loja 4, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3262-2132 / (31) 98853-7973. Seg. a sáb.: 7h/20h; dom. e fer.: 11h/18h. @docedocebh.

DONA TORTA
As tortas têm três opções de tamanho (pequeno, médio e grande) e sabores variados, como caramelo com castanhas do pará, caramelo e nozes, chocolate, maçã verde, mousse de limão, entre outros. O menu conta ainda com doninhas, quindim, biscoitos amanteigados, praline de amendoim e doces.
R. Bernardo Guimarães, 1020, lj 13, Funcionários, (31) 97107-4922. Seg. a sex.: 9h30/18h30; sáb: 9h30/13h. @donatortabh.

DUCKBILL COOKIES E COFFEE
É uma rede de franquias de cafeteria com mais de 100 unidades, em 24 estados brasileiros. Serve bebidas quentes como cappuccinos, chocolate suiço e café expresso, e geladas, a exemplo de soda soda italiana, smoothie, frappubill. Entre os salgados, pão de queijo e sanduíches.
Av. Prudente de Morais, 513, Santo Antônio, (31) 9493-2263. Seg. a sex.: 9h/19:30h; sáb e dom.: 9h/19h. @duckbill.bh.santoantonio. Outros 2 endereços.

EDDIE LADO B
Lado B da hamburgueria Eddie Fine Burgers, é especializada na produção artesanal de pães e massas de padaria, com sabores que variam a cada mês. O sanduíche de ciabatta se destaca no cardápio, que ainda tem cerveja artesanal, drinques e vinhos.
R. Fernandes Tourinho, 725, Lourdes,(31) 3282-4606. Qua. e sex.: 12h/22h. @eddieladob

EMPÓRIO ÁRABE D'HANA
Localizado no Mercado Central, o empório foi fundado em 1987 e é especializado na culinária libanesa e em produtos árabes. A casa serve uma grande variedade de pratos, como babaganoush, esfiha, tabule, salada marroquina, coalhada e falafel, entre outros. O campeão de pedidos é o quibe.
Av. Augusto de Lima, 744, loja 33, Centro, (31) 99785-9116. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/16h; dom. e fer.: 8h/13h. @emporioarabedahana.

EMPÓRIO BEIRUTE
Especializado na culinária árabe, conta com almoço à la carte inspirado no Oriente Médio e com serviço de bufê self-service ao longo da semana (com opções de culinária brasileira). Pratos clássicos árabes como quibe cru, esfihas, tabule e babaganoush marcam presença. Estão à venda acompanhamentos, pastas e produtos congelados feitos na casa.
Av. Prudente de Morais, 44, Cidade Jardim, (31) 99797-5752.
Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 9h/13h. @emporiodebeirute.

EMPÓRIO EST! EST!! EST!!!
Café e empório com produtos tipicamente italianos. No menu tem biscoitos e sanduíches italianos, cannolis, molhos e pastas, além de opções de comida mineira como sanduíches preparados com pão de queijo. Tem adega própria e outras opções de bebidas, como sucos, cafés e cervejas. Aos sábados e domingos, de 9h às 13h, serve um brunch caprichado com pães, bolos, pães de queijo, geleias, antepastos, embutidos e outros. R. Bernardo Guimarães, 82, Funcionários, (31) 2535-5852, Seg. a sex.: 8h/20h; sáb. e dom.: 9h/16h. @estemporio.

EMPÓRIO FAZENDA DE MINAS
Com quase 10 anos de tradição, o empório é especializado em comidas e produtos do interior de Minas Gerais. A casa conta com peças de artesanato, vinhos, quitandas, geleias, pastas, doces, queijos, temperos, petiscos, azeites e até feira de produtos orgânicos. R. Santa Rita Durão, 941, Funcionários, (31) 3656-8240 / (31) 98346-3946. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb. e dom.: 9h/14h. @fazendademinas.

FRANCETTE BH
As "galettes", famosos crepes franceses salgados, são preparadas com farinha de sarraceno, garantindo uma textura fininha e macia, além de serem livres de glúten. Para aqueles que buscam uma opção leve, algumas galettes vêm em versão mini, servidas em cones, e ainda é possível personalizá-las com acréscimos ou uma saladinha de acompanhamento. Entre as opções salgadas, destaca-se

Fotos: Pádua de Carvalho

Lullo Gelato

2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA

A matriz está instalada em um dos quarteirões fechados da Savassi. Os gelatos de **José Otto** e **Cristiane Temporão** são produzidos diariamente, sem o uso de conservantes e com ingredientes de produtores da região, dando prioridade para o que há de mais fresco no mercado. Oferece diariamente 25 sabores e crocantes casquinhas artesanais, com ou sem calda de chocolate belga. A novidade é o Romeu e Julieta, combinação mineira do queijo do Serro com goiabada cascão. **R. Antônio de Albuquerque, 617, Savassi, (31) 3656-0625. Diariamente: 9h30h/22h. Mais 2 endereços. @lullogelato.**

o Ratatouille, preparado com beringelas, abobrinhas, pimentões e tomates salteados com ervas provençais, acompanhados por queijo de cabra maçaricado, folhas de rúcula, azeite de manjericão e um crocante com aroma de limão siciliano. Rua Alagoas, 756, Funcionários, (31) 99631-1447. Seg.: 11h/20h; ter. a sáb.: 09h30/20h30; dom.: 09h30/14h30. @francettebh

MARÍLIA DE DIRCEU PASTELARIA
Além das diversas opções de recheios de pasteis, conta com coxinha, empadas, croissant, torta salgada, pão de queijo, quiche, quibe e sanduíches. A seção de confeitaria tem tortas, bolos, bombons e doces. R. Marília de Dirceu, 70, Lourdes, (31) 3335-2700/ (31) 3337-9167. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 10h/20h. Rod. Januário Carneiro, 20, Aldeia da Serra, Nova Lima, (31) 97221-3041. Seg. a sex.: 11h30/21h; sáb.: 10h/19; dom.: 10h/18h. @pastelariamariliadedirceu.

80 MARÍLIA FIT
É o lado saudável da tradicional pastelaria Marília Dirceu. Especializado em comidas fitness, na unidade da Serra conta com opções diversas de almoço, sanduíches, salgados, doces e sucos. Para quem está de dieta ou não quer abusar das calorias, é possível montar sua própria refeição ou comprar os pratos low carb já prontos. As opções de congelados fazem sucesso. Já na unidade de Lourdes, é possível comprar pratos congelados para levar para casa. R. Marília de Dirceu, 70B, Lourdes, (31) 3335-2700. Seg. a sáb.: 11h15/20h. Rod. Januário Carneiro, 20, Aldeia da Serra, Nova Lima. Seg. a sex.: 9h/21h Sáb.: 10h/19h Dom.: 10h/18h. (31) 97221-3041. @marilia_fit.

MOMO RESTAURANTE E CONFEITARIA
Inaugurada em 1989, é especializada na produção de bolos, tortas, bombons e doces. Além dos serviços de confeitaria, tem almoço self-service, cafeteria e lanchonete. O

Espetacular
DOCERIA
PÂTISSERIE FRANCESA
Rua Grão Pará, 629, Belo Horizonte.
@espetacular_doceria
(31) 98888 0790

rodízio de tortas doces, com mais de 10 opções de sabores, é um dos destaques.
R. Pouso Alegre, 1.000, Floresta, (31) 3421-5020/ 98802-8767. Diariamente: 9h/20h. @momoconfeitaria. Mais 4 endereços.

O LEGÍTIMO ROCAMBOLE DE LAGOA DOURADA
Avenida do Contorno, 6739, Savassi, (31) 97187-3549. Seg. a sáb.: 07h/20h; dom.: 08h/20h. @olegitimorocambole_
Leia na pág. 114

POCHÊ
Especializada na produção de pães artesanais de fermentação natural e de pratos que levam ovos, como croque monsieur, ovos trufados e ovos benedict. Se a ideia for ir além do ingrediente principal, o tornedor de filé mignon com mil folhas de batata é uma boa opção.
R. Antônio de Albuquerque, 108, Funcionários, (31) 99079-0727. Ter. a dom.: 8h/16h. Expedicionário Celso Racioppi, 251, Pampulha. Ter.: 9h/17h; qua. a sex.: 9h/22h; sáb.: 8h/22h; dom.: 8h/17h. @poche.bh.

REI DO PASTEL
A pastelaria se destaca pela grande variedade de pasteis e salgados no cardápio e pelo seu funcionamento 24h. O local conta com mesas ao ar livre e também área coberta. O caldo de cana é o acompanhamento ideal para sabores como carne, queijo ou frango.
Av. do Contorno, 5.680, Funcionários, (31) 3658-3869/ 3221-8678. Seg. a sáb: 24h. @reidopastelofficial. Mais 5 endereços.

REI DO PASTEL GOURMET
Conta com rodízio de pasteis todos os dias da semana com mais de 14 opções de sabores, além de um cardápio bastante variado com salgados, porções, doces, açaí, sucos, drinques e cervejas.
Av. Fleming, 272, Ouro Preto, (31) 97204-4090. Seg. a qui.: 17h/00h; sex.: 17h/01h; sáb. e dom.: 12h/01h. @reidopastelbh

Bacio Di Latte

3º colocado na categoria GELATERIA /SORVETERIA

A franquia foi inaugurada em 2011, em São Paulo, e chegou a BH em 2016. Traz sabores clássicos e contemporâneos, respeitando as tradições italianas. O sorvete de pistache é feito com produtos importados da Sicília, na Itália. A casquinha Ciocchino é mergulhada no creme de avelã ou de pistache, podendo acrescentar nuts de avelãs ou pistache crocante.
Av. do Contorno, 6.061, loja 241, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3646-8840. Diariamente: 10h/22h. @baciodilatte. Mais 3 endereços.

Madero

2º colocado na categoria HAMBÚRGUER /SANDUÍCHE

A rede paranaense do chef Junior Durski tem mais de 250 lojas espalhadas pelo Brasil. Além dos sanduíches, serve carnes no prato. O pão crocante é a marca registrada da casa e entra no forno assim que o pedido é feito pelo cliente. O sanduíche mais pedido é o clássico cheeseburguer, com blend de fraldinha, picanha e bife chorizo feita na grelha, acompanhado de cheddar, alface e maionese caseira.
BR-356, 3049, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-6468. Seg. a sex: 11h45/23h; sáb.: 11h30/3h; dom. 11h45/23h. @maderobrasil. Mais 6 endereços.

ROÇA CAPITAL
Localizado no Mercado Central, o Roça Capital traz a Belo Horizonte o sabor da cozinha do interior. O empório conta com grande diversidade de queijos e produtos artesanais. Entre as opções, quitutes, geleias, doces, pastas, molhos e outros produtos mineiros. Se a opção for por um queijo, o tulha atalaia se destaca.
Av. Augusto de Lima, 744, loja 268, Mercado Central, Centro, (31) 3789-8669. Seg. a sáb.: 8h/18h; dom. e fer.: 8h/13h. @rocacapital.

SÍTIO SÍRIO GASTRONOMIA ÁRABE
O cliente pode encontrar shawarma, sanduíche árabe, pastas sírias, kafta, quibe, esfihas, falafel e opções de pratos principais. A casa também se destaca pela variedade de doces e quitutes, além de contar com alternativas práticas de marmitas árabes congeladas para venda.
R. Paraíba, 1.378, Funcionários, (31) 3654-4222. Seg. a sáb.: 11h/23h. @sitiosirio.

CONFEITARIA REBOBINA
No cardápio da chef Gabriela Arya tem torrada de massa folhada com queijo de cabra, bacon e picles de cebolas roxas; torta de cookies com caramelo; e bombons de brownie. O preferido da clientela é o cheesecake de queijo com goiabada.
Rua Aimorés, 231, Funcionários, (31) 99159-8869. Qua. a sáb.: 8h30/18h; dom.: 8h30/16h. @confeitariarebobina.

GELATERIA / SORVETERIA

ALENTO SORVETES ARTESANAIS
A mestre sorveteira Talita Viza cuida de todos os processos, da seleção dos fornecedores ao desenvolvimento das receitas. Os sabores de caramelo salgado, de rabanada e de pão de queijo se destacam.
R. Henrique Badaró Portugal, 143, Loja 55, Buritis, (31) 3785-9398/ 98821-7041. Seg. e ter.: 12h/20h; qua. a dom.: 12h/21h. Av. Olegário Maciel, 742, Centro. Qua. a sáb.: 12h/23h; dom.: 10h/18h. Rua Major Lopes, 54, Savassi. Seg. a qui.: 11h30/19h; Sex. e sáb.: 11h30/21h. Dom.: 12h30/19h. @alentosorvetes.

MI GARBA!
GELATERIA ARTIGIANALE
migarbagelateria
A primeira gelateria italiana da cidade!

MEETING SHOPS
Rua Dicíola Horta 77

VILA DA SERRA
Alameda Oscar Niemeyer, 1033. loja 15

DIAMOND MALL
3º Piso

LOURDES
Rua Marília de Dirceu, 161.

SAVASSI
Rua Lavras, 96

MANGABEIRAS
Av. dos Bandeirantes, 1725, loja 5

BH SHOPPING
4º Piso

LANCHES E GULOSEIMAS

ALESSA GELATO & CAFFÈ
Além dos gelados, tem sanduíches leves, cafés e sobremesas doces. Entre as receitas, Romeu & Julieta (queijo minas com goiabada), Tramontana (creme mesclado com doce de leite natural e micro cookies de chocolates) e Tiramisu (mascarpone, licor de café e cacau).
R. São Paulo, 2.112, Lourdes, (31) 3292-2588, (31) 3657-2224. Seg.: 13h/21h; ter. a dom.: 13h/22h. Mais 3 endereços. @alessagelato

EASY ICE
Há mais de 20 anos no mercado, a Easy Ice conta com franquias espalhadas por toda capital mineira e três modernas fábricas. A marca produz açaí, sobremesas, picolés tradicionais e recheados. A sorveteria tem mais de 200 sabores produzidos, como o chocochip, duplo caramelo salgado e queijo com goiabada.
Rua Professor Moraes, 476, loja 2, Funcionários (31) 3347-0861. Diariamente, 11h/20h. Mais 3 endereços.

FIORELLA GELATO
O cardápio é variado e contém gelatos gourmets, bebidas quentes, lanches, sobremesas e os tradicionais palitos, como o Prestígio e o Snickers. Entre as sobremesas, vale a pena experimentar o brownie e a torta de maçã.
R. Antônio de Albuquerque, 478, Savassi, (31) 3586-2123. Seg. a sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/21h; dom.: 12h/20h. @fiorellagelato.

GOCCIA DI LATTE
Com produtos importados da Itália e produção totalmente artesanal, a casa conta com mais de 70 sabores, como stracciatella, cheesecake e chocolate escocês. No cardápio, o cliente também encontra cafés e doces.
Av. Álvares Cabral, 1.039, Lourdes, (31) 98502-0953. Diariamente: 11h/20h. Aeroporto de Confins. Diariamente: 9h00/21h. @gelateriagocciadilatte.

GUSTO MIO
Especializada em sorvetes artesanais de fabricação própria. O cardápio também conta com cafés, barras de chocolate artesanais e tortas, como a de Macadâmia com gelato de chocolate suíco e a Red Velvet, feita com gelato de cheesecake, geleia de frutas vermelhas e chantilly de limão siciliano.
R. Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 655, Cidade Nova, (31) 98581-4315. Ter. a sáb.: 12h/21h.; dom.: 12h/20h. @gusto_mio.

Pádua de Carvalho

Pádua de Carvalho

O Burguin

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

Especializado em smash burgers. O cliente pode montar o sanduíche do seu jeito e escolher tamanho (simples, duplo ou triplo), pão, hambúrguer normal ou vegetariano, molhos, queijo, toppings e acompanhamentos. Como sobremesa, diversos sabores de palha italiana.
R. Turfa, 514, Prado, (31) 99954-0514. Diariamente: 18h/23h. @oburguin.

INVENTIVA SORVETES
Em ambiente colorido e confortável, a Inventiva conta com sorvetes artesanais feitos à base de leite retirado na fazenda dos proprietários. A sorveteria cuida do processo de fabricação usando frutas e produtos selecionados. A casa também conta com opções de sorvetes veganos.
R. Grão-Pará, 553, Santa Efigênia, (31) 3241-2342, (31) 99336-5747. Seg. a Sex: 12h/20h; Sáb.: 12h/18h; Dom.: 12h/20h. @inventivasorvetes.

MI GARBA!
VENCEDOR 2024 VENCEDOR
R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056. Dom. a qua.: 11h30/21h; qui. a sáb.: 11h30/22h. @migarbagelateria.
Mais 7 endereços.
Leia na pág. 106

PICOLÉ DO AMADO
Inaugurada em 1965, por Amado José Vieira, na cidade de São João Del-Rei, chegou a Belo Horizonte em 2017. Conta com picolés de fabricação própria, com ingredientes naturais, sem glúten e sem conservantes. Entre os sabores, abacate, coco, chocolate e pistache.
R. Albita, 664, Anchieta, (31) 98519-1337. De ter. a sex.: 11h/19h; sáb. e dom.: 11h/20h. @picoledoamado.

SORVETERIA SÃO DOMINGOS
A sorveteria conta com mais de 90 anos de tradição e sua história está unida à de Belo Horizonte. Os sorvetes são feitos de forma artesanal e com frutas colhidas na fazenda da família. O cardápio contém mais de 200 sabores, se destacando os tropicais, como jabuticaba e jaca.
Av. Getúlio Vargas, 800, Savassi, (31) 3261-1720. Diariamente: 10h/22h. @sorveteriasaodomingos.

THE SOFT ITALY
Essa rede tem no cardápio Caramelo Salgado, o clássico Fior di Latte, o intenso Blend de Cacau e o Melhor Pistache do Mundo, entre outros. Além disso, para atender às necessidades de clientes com restrições alimentares, o cardápio inclui opções sem lactose e sem açúcar. R. Gonçalves Dias, 2273, Lourdes. Ter. a qui.: 12h/19h30; sex. e sáb.: 12h/20h; dom.: 12h/19h30. @thesoftitaly

UAIÊ SORVETES
Pedro Rodrigues inaugurou uma sorveteria artesanal que se destaca por não utilizar conservantes. Entre os sabores de sorvete que fazem sucesso estão o Requeijão Moreno; o de canela servido sobre uma broinha de fubá de canjica recheada com mingau de milho morninho; e o de frutas vermelhas com limão e menta. Para os que preferem picolés, tem o azedinho de maracujá com leite de coco fresco, coberto com chocolate branco. Vale ressaltar também o sorvete inovador de pé de moleque, feito com castanhas brasileiras (baru, castanha do pará, castanha de caju), amendoim e flor de sabugueiro. Rua Padre Odorico, 78, São Pedro. Ter. a dom.:13h/20h. @uaiesorvetes

HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

ANCHOR BURGERS
O hambúrguer com o nome da casa leva blend de angus, queijo emmental, maionese trufada e bacon. A opção de frango é o Lousiana Chicken Burger, uma mistura de sobrecoxa desossada crocante, coleslaw, crispy de pele e molho barbecue. Para quem não come carne, tem o burger de falafel, com maionese tzatzik, picles de pepino, alface, tomate e cebola roxa. Para acompanhar, onion rings, mussarela sticks e batata frita tradicional ou trufada.
R. Viçosa, 121, São Pedro, (31) 2555-1208. Ter. a dom.: 11h/23h. @anchorburgers.

BM BURGUER
O Chicago vem com 150 gramas de hambúrguer, pão caseiro com gergelim, maionese, queijo, alface e tomate; e o double smash tem dois hambúrgueres de 100 gramas, pão careca, cheddar, ketchup, mostarda e relish de pepino. O que leva o nome da rua em que está instalada a hamburgueria tem hambúrguer com 150 gramas de carne, cebola marinada no shoyo, maionese, alface e tomate. Para acompanhar, milkshake de baunilha, chocolate ou doce de leite de Viçosa. R. Flórida, 14, Sion, (31) 99110-5151. Seg. a sex.: 11h30/22h30; sáb.: 17h/23h30; dom.: 17h/22h. @bmburgers_bh

BREIK BREIK
A Breik Breik possui trailers espalhados por toda BH. O lugar é bastante

procurado para rolês pré e pós balada, sendo o socorro de muitos belo-horizontinos durante a madrugada, que matam a fome com cheeseburger, cheese bacon e cheese egg.
Av. Afonso Pena, 3.328, Cruzeiro, (31) 3646-7139. Diariamente: 24h. @breikbreik. Mais 8 endereços.

EDDIE FINE BURGERS
R. da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606. Dom. a qui.: 12h/23h; sex e sáb: 12h/0h. @eddiefineburgers. Mais 4 endereços.
Leia na pág. 108

FRAT MELT HOUSE
O Egg Bacon vem com pão de brioche, hambúrguer de 160g, fatias de cheddar, bacon fatiado e ovo; já o little chicken, com pão de brioche, frango empanado com canastra, maionese verde, bacon alface, tomate e cebola roxa. De sobremesa, o Sweet Melt tem nutella empanada, creme ninho, morango e castanha de caju triturada em pão de brioche.
Av. Fleming, 1.177, bairro Ouro Preto, (31) 3272-4795. Ter. a dom.: 18h/23h30h. @fratmelthouse.

JAMES BURGER
Cada sabor lembra uma personalidade de nome James, da vida real ou da ficção, como James Joyce (burger de 180 gramas, molho barbecue, alface, cheddar), James Bond (burger de 180 gramas, fatia de cheddar, alface, creme de cheddar com cebola e bacon) e James Paul McCartney (burguer de champignon, catchup especial, cebolas marinadas no molho barbecue, alface e tomate fresco). Tem cascata de cheddar e de chocolate.
R. Sergipe, 1.093, Funcionários, (31) 3227-7821. Seg. a sáb.: 11h/14h; ter. a dom.: 19h/23h30. @james_burger_.

JERÔNIMO BURGUER
Empreendimento que, assim como o Madero, tem a assinatura do chef Junior Durski. Especializado em smash burguer - aquele hambúrguer prensado na chapa, que cria uma casquinha externa crocante. O pão é do tipo brioche e a maionese, artesanal. Os pedidos são feitos em totens descomplicados, o que garante agilidade e uma certa dose de diversão.
BR-356, 3049, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-1999. Diariamente: 11h30/23h. @jeronimoburguer. Mais 4 endereços

Pádua de Carvalho

Casa Bonomi

3º colocado na categoria PADARIA

A casa criada pela ex-bailarina Paula Bonomi ocupa um casarão de 1902 e é conhecida pelos pães de fermentação natural. Serve café da manhã e pratos no almoço, além de tortas, bolos e bebidas. Entre os sanduíches, os de mortadela italiana com queijo brie e rúcula, no pão ciabata, e rosbife com mostarda na baguete francesa. Diferentes tipos de queijos artesanais podem ser harmonizados com os vinhos da casa.
Av. Afonso Pena, 2.600, Funcionários, (31) 99206-2772/ 3261-3460. Ter. a sáb.: 7h/19h; dom.: 7h/17h. @padariacasabonomi.

SOUL JAZZ BURGER
O diferencial são as apresentações de jazz ao vivo. O cardápio traz hambúrgueres artesanais que homenageiam hit da soul music, como o Back to Black (150 gramas de angus, cebolas baby glaciadas, bacon e redução de balsâmico). De entrada, croquete de panela.
R. Noraldino Lima, 387, Aeroporto, (31) 2528-1232. Diariamente: 17h/23h. Rua Conselheiro Rocha, 2.809, Santa Tereza. Ter. a dom.: 17h/23h. @souljazzburger.

THE ROOTS BURGER
Tem opções que levam um toque de mineiridade, como o Franguim com Quiabo, com sobrecoxa empanada no milho; o Uai Salada, com 130 gramas de hambúrguer e quiabo frito; e o Tremzão, com dois hambúrgueres de 130 gramas cada um. Para acompanhar, espetinho de queijo mineiro empanado com milho.
R. Alberto Cintra, 135, União, (31) 98213-4820. Ter.: 18h/23h; qua. a dom.: 17h45/23h45. @therootisburgerbh.

TT BURGER
O cardápio é assinado pelo chef Thomas Troisgros. Entre as opções de hambúrgueres, destacam-se o blend Angus premium com queijo cheddar e molho T.T.; o de sobrecoxa de frango empanada com farinha panko, acompanhado de alface orgânica, picles de cebola roxa agridoce e ketchup de páprica; e o blend Angus premium com queijo cheddar, geleia de cebola com goiabada ketchup e bacon crocante. Para os vegetarianos, há o burger 100% vegetal, com tomate, alface orgânica, toque de acidez da cebola roxa agridoce e ketchup de páprica. Rua Andaluzita, 13, Savassi, (31) 99963-7530. Dom. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/2h. @t.t.burger

XODÓ
Primeira hamburgueria de BH, seu espaço é nostálgico e tem uma vista privilegiada da praça da Liberdade. Serve hambúrgueres, cachorro quente e beirutes, entre outros. Os milkshakes de sabores como Ovomaltine, chocolate, morango, baunilha, açaí e maracujá fazem sucesso entre a galera.
R. Gonçalves Dias, 1.364, Funcionários, (31) 98239-9526. Diariamente: 10h/22h. @xododebh.

PADARIA

BAGUETERIA FRANCESA
Trabalha com baguetes de fermentação natural assados na pedra, seguindo a tradição francesa. Destacam-se a Lemon Pepper, com pimenta e limão; e o pão vienense com gotas de choolate. O brioche tem massa amanteigada e aromatizada com cachaça. Av. Santos Dumont, 201, Centro, (31) 3879-3822. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h/16h. @bagueteriafrancesabh.

BH BAKERY
Tiago Pitanguí inaugurou este estabelecimento especializado em pães de fermentação natural, produzidos de forma artesanal. Nele, o cliente encontra uma variedade de opções, incluindo pães de forma, croissants, focaccias, pães de queijo, pains au chocolat, lentes de canela e baguetes. Diariamente, as fornadas frescas são compartilhadas nas redes sociais. Além disso, há oficinas dedicadas à fermentação natural, onde os entusiastas do pão podem aprender e aprimorar suas habilidades na arte da panificação. Rua Flórida, 18, Carmo, (31) 98254-4782. Qua. a sex: 10h/19h30; sáb.: 9h/17h. @instabhbakery.

BONÍSSIMA
Al. Oscar Niemeyer, 1355, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98896-8819. Diariamente: 6h/22h. Mais 3 endereços. @bonissimaviladaserra.
Leia na pág. 110

CASA DO PÃO
Com mais de 25 anos de história, vende doces, salgados, lanches,

bolos e bolos de pote. Tem boas opções de almoço. Para um lanche, o pão de queijo com pernil se destaca entre os pedidos.
R. Francisco Deslandes, 344, Anchieta, (31) 3225-4942. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h/20h. @casadopao_bh.

CUM PANIO
Especializada em pães artesanais de fermentação natural. Todas as receitas são autorais e desenvolvidas pelo casal de proprietários, Luciana Martins e Camilo Gazzinelli. Entre algumas das diversas opções, encontram-se baguetes, croissants, brioches, focaccias e kringles. O pão de figos secos ao rum com avelã é um dos preferidos da clientela. R. do Ouro, 292, Serra, (31) 3225-5246. Ter. a sex.: 11h/18h; sáb.: 11h/15h. Av. Bandeirantes, 1.258, Mangabeiras, (31) 2511-5246. Ter. a sex.: 12h/18h; sáb.: 12h/16h. @cumpanio.

DU PAIN
Alameda do Ingá, 150, Nova Lima, (31) 99673-0350. Ter. a sex.: 12h/20h; sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. Avenida Augusto de Lima, 744, Centro, Mercado Central, Loja 288, (31) 3267-9740. Ter. a sáb.: 8h/18h; dom.: 8h/13h. @du.pain.
Leia na pág. 96

FÁBRICA DE PÃES ANCHIETA
Além dos pães sempre fresquinhos, a casa faz salgados, pastas, sanduíches e tortas. Isso sem falar da confeitaria, com tortas como a musse 100% chocolate, o pavê de morango e as nhá bentas. Rua Montes Claros, 910, Anchieta, (31) 3287-7568. Seg. a sex.: 06h30/21h30; sáb.: 06h30/21h. @fabricadepaes.

HANGAR DOS PÃES
Tomar um café da manhã ou um lanchinho da tarde observando o vaivém de aeronaves na pista do Aeroporto da Pampulha. Esse é o mote desta casa que tem também opções de almoço e jantar. O cliente encontra boas pedidas de confeitaria, pães e salgados, a exemplo da coxinha de frango. Av. Portugal, 4.304, Jardim Atlântico, (31) 3566-7063/ 97155-6973. Diariamente: 07h/22h. @hangardospaes.

Pádua de Carvalho

A Pão de Queijaria

3º colocado na categoria PÃO DE QUEIJO

Especializada em pães de queijo recheados. Entre as receitas, pernil na lata, queijo minas e chutney de maçã; mix de cogumelos orgânicos, queijo Gruyère e cebolete; linguiça artesanal, geleia de pimenta e rúcula; e costelinha de porco desfiada, queijo minas derretido, couve frita e bacon. Para adoçar, goiabada cascão de Ponte Nova e requeijão em barra.
R. Antônio de Albuquerque, 856, Savassi. Dom. e seg.: 9h/20h; ter. a sáb.: 9h/21h30. Mais 3 endereços. @apaodequeijaria.

PADARIA CATAGUASES
Pertence ao Grupo Verdemar. Faz sucesso pela diversidade de serviços e produtos apresentados, com opções de confeitaria, pratos individuais, lanches e pizzas. Ainda tem um mini mercado para quem precisa abastecer a despensa. A torta merengue de morango é boa opção para adoçar o dia. R. Paulo Afonso, 720, Santo Antônio, (31) 3342-1766. Seg. a sáb.: 6h/21h30; dom.: 6h30/21h30. @padariacataguases.

PADERO PADARIA E CAFETERIA
Além da padaria, conta com serviço de restaurante e empório. Os produtos são naturais e feitos artesanalmente, sem aditivos químicos. Entre os doces, torta de brigadeiro; rocambole de doce de leite; e brownie com nozes. R. Pernambuco, 701, Funcionários, (31) 3018-3090. Seg. a dom.: 6h/21h. R. Santa Catarina, 1.417, Lourdes, (31) 2512-2452. Seg. a dom.: 6h/21h. @padero_oficial.

PANETTERIA CARAZZOLI
Os destaques são os crostinis de tapioca, acompanhados de pasta de frango ao cream cheese; o croissant crocante com ragu de carne, cream cheese e rúcula; ou o croissant tradicional crocante com delicioso queijo racleteiro. Também há o salmão toast, com maionese da casa e torrada de fermentação natural. Para os fãs de doces, experimente a massa do croissant recheada com doce de leite, servida

Nossos pães de fermentação natural são tão bons que as bolhas até estouram de *alegria*.

BONÍSSIMA

Pão artesanal de fermentação natural

GUTIERREZ
Av. Raja Gabáglia, 220
BonissimaRaja

LOURDES
Rua Rio de Janeiro, 1851
BonissimaLourdes

MANGABEIRAS
Av. Afonso Pena, 4270
BonissimaMangabeiras

VILA DA SERRA
Al. Oscar Niemeyer, 1355
BonissimaViladaSerra

Pádua de Carvalho

Casa Belloni

2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/LANCHES E GULOSEIMAS

Em um imóvel de 1940, tombado pelo Patrimônio Histórico Municipal, localizado próximo à Igreja Nossa Senhora da Boa Viagem, esta casa funciona como café, bistrô, galeria de arte e espaço de eventos e encontros culturais. Para acompanhar o bolo de Nutella polvilhado com leite Ninho, café com morango (morangos, monin de morango, gelo, leite, café e espuma de café expresso). O café Casa Beloni é feito com calda de Nutella, trufa de chocolate ao leite, creme do leite, café expresso, chantilly, Ovomaltine e canudinho de chocolate.
Av. João Pinheiro, 287, Centro, (31) 98495-5337.
Seg. a sex.: 11h/20h; sáb.: 10h/15h.

Gelato Borelli

3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/LANCHES E GULOSEIMAS

A gelateria adota um processo artesanal, sem o uso de conservantes, e utiliza exclusivamente matérias-primas de fabricação própria. A variedade de opções inclui o Cascão Artesanal, composto por duas bolas de gelato à livre escolha e acompanhado de recheios opcionais, como Nocciollito, Borella ou Borellito. Há também taças especiais, como a Cremino, que combina gelato com creme de avelã exclusivo.
R. Fernandes Tourinho, 515, Savassi. Todos os dias.: 12h/22h. Mais 2 endereços. @gelatoborelli.bh

com sorvete de creme e finalizada com calda de chocolate. Rua Turibaté, 96, Sion, (31) 98250-9115. Seg. a sex.: 12h/19h30; sáb, dom e fer.: 9h/13h30. @panetteria_carazolli.

PÃO & COMPANHIA
A padaria inaugurada em 1982, em Belo Horizonte, pelo casal Damaris e Hélio Valadão, já tem mais de 25 franquias espalhadas por nove estados do país. A casa tem opções de pães artesanais, lanches, pastas, tortas, frios e bolos, entre outros. Todos os produtos da cafeteria e do café da manhã são servidos no sistema de bufê. R. Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022.Seg. a sáb.: 6h/21h. @ paoeciabhanchieta. Mais 3 endereços.

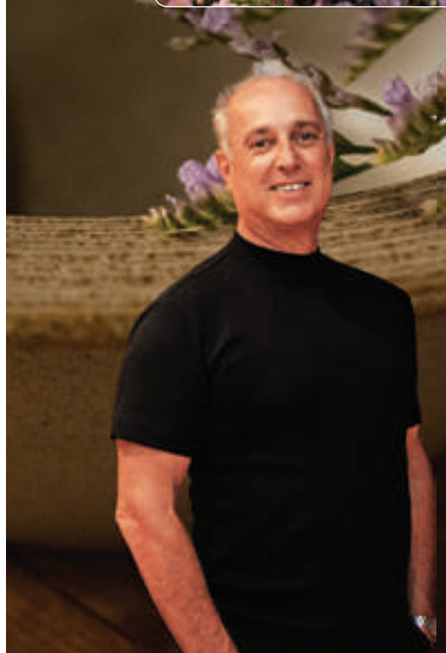
SELEVE PADARIA
Inaugurada em 2014, a Seleve conta com opções veganas, sem açúcar, sem glúten, sem lácteos e low carb. No cardápio, opções de pães, bolos, cafés, chocolate quente e omelete. O destaque da casa são as tortas criadas pela chef Carla Maia.
Av. Álvares Cabral, 399, Lourdes, (31) 3786-4001. Seg. a sáb.: 8h/20h. @seleve_seleve.

TRIGOPANE
Com duas unidades na principal rua do bairro Buritis, a casa conta com quase 30 anos de tradição. Foi uma das primeiras em Belo Horizonte a unir os serviços de padaria e restaurante. Hoje, tem pães, confeitaria, comida japonesa, pizzaria, hortifruti, açougue, adega e mercearia.
Av. Professor Mário Werneck, 1.352, Buritis, (31) 3500-2940. Diariamente: 6h/22h30. Av. Professor Mário Werneck, 3.378, Buritis, (31) 3378- 7222. Diariamente: 6h/22h30. @trigopane_oficial.

VERDEMAR
Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. Seg. a sáb.: 7h/22h; dom. e fer.: 7h/21h. @supermercadoverdemar. Mais 15 endereços.
Leia na pág. 112

‘GASTRONOMIA E AFETO EM TODOS OS ENCONTROS!‘

TULIO PIRES



Rullus

BUFFET 31 99922 9811
BISTRÔ VILA DA SERRA 31 99620 2370
BISTRÔ LOURDES 31 99939 8402

ASTER RULLUS 31 99942 3300
RULLUS EM CASA 31 99979 8170
BAIXE O APP

CARISMA, ATENDIMENTO PERSONALIZADO E CRIATIVIDADE

Chef Aniel Matos garante experiência única e memorável seja em eventos privados, seja em casamentos e outras festas de grande porte

A harmonia entre comida e afeto é uma das assinaturas do chef Aniel Matos, de Belo Horizonte. O toque pessoal permeia cada detalhe, da concepção do menu à execução impecável nos eventos. Ao contrário de outros serviços, em que a presença do chef é uma raridade, aqui ela segue constante, garantindo uma experiência única e memorável. Embora o foco do bufê sejam os casamentos e eventos de grande porte, com até 500 convidados, Aniel oferece o serviço de chef privado para reuniões particulares em diversas localidades do Brasil.

De Itaúna, no interior de Minas Gerais, Aniel leva para seus menus as influências da fazenda e das tradições culinárias familiares. Inspira-se também na praia e no mar, onde passou parte da infância e adolescência – memórias se entrelaçam com os conhecimentos sobre churrasco e a comida caseira, transmitidos com afeto pelos pais. Em torno da mesa farta da família, tudo se funde em sabores e memórias hoje levados aos paladares mais exigentes da clientela mineira. "Essa abordagem se destaca como um diferencial em relação aos pratos comerciais, pois cada criação é uma expressão da história pessoal, reinventada para se adequar ao meu olhar refinado e personalizado. Busco proporcionar uma experiência gastronômica única, moderna e emocionalmente envolvente para os clientes", descreve o chef. Um de seus ingredientes preferidos, por exemplo, é o limão-siciliano.

Aniel conta que usa o fruto não apenas nos pratos, mas também na decoração. "Tenho o costume de aproveitar ao máximo os ingredientes disponíveis, como fazer mousse de maracujá servido dentro do próprio limão, criando uma experiência divertida e autêntica, além de deliciosa", diz. Além da própria história, Aniel busca inspiração em publicações renomadas e pesquisas do cenário internacional, permitindo que antecipe tendências.

Chef há 12 anos, Aniel conquistou seu espaço na cena gastronômica de BH com carisma, atendimento personalizado e criatividade. No decorrer dos anos, diz ter observado que o público mineiro passou a ver a gastronomia como uma experiência que influencia memórias, não reduzindo-a simplesmente ao ato fisiológico de comer. "Antes, um chef era visto apenas como um cozinheiro, mas agora as pessoas reconhecem a complexidade e a dedicação envolvidas na profissão", afirma. "É comum ser abordado por pessoas que expressam respeito e admiração pelo meu trabalho, que reconhecem a profissão como mais do que apenas cozinhar, e compreendem a dificuldade e o valor por trás dela."

Fotos: Divulgação

O chef Aniel Matos: "Antes, um chef era visto apenas como um cozinheiro, mas agora as pessoas reconhecem a complexidade e a dedicação envolvidas na profissão. É comum ser abordado por pessoas que expressam respeito e admiração pelo meu trabalho, que reconhecem a profissão como mais do que apenas cozinhar, e compreendem a dificuldade e o valor por trás dela"

Alguns eventos realizados em Minas: "A personalização é fundamental, desde o atendimento até a disposição do bufê, porque isso me permite conhecer as necessidades específicas de cada cliente", diz chef Aniel

Com um dia a dia marcado por desafios e pressões constantes, Aniel narra uma logística complexa, sobretudo nos grandes eventos. "Para ser executada, conto com parceiros para materiais, louças e peças exclusivas, complementadas com itens fornecidos pelos parceiros. Eventos como casamentos para 400 pessoas exigem uma equipe de 70 colaboradores, que trabalham nos bastidores para garantir que tudo aconteça conforme planejado", diz. O chef preza pela valorização do trabalho árduo e transparência em todas as etapas do processo, garantindo acesso aos convidados para observar o esforço empregado na produção. "Contamos com o suporte de coordenadores e maîtres, uma equipe completa. Muitas pessoas têm dúvidas sobre minha capacidade de entrega, pois tenho uma aparência bastante jovem, embora tenha 42 anos. Mas digo a elas para ficarem tranquilas, pois além de mim, há uma equipe bem treinada, tanto interna quanto terceirizada, preparada por mim mesmo e muito experiente."

Ao falar sobre os eventos, Aniel reforça que cada um deles é único, com acontecimentos inesperados que desafiam até mesmo os mais experientes dos chefs. "Por isso, a personalização é fundamental, desde o atendimento até a disposição do bufê, porque isso me permite conhecer as necessidades específicas de cada cliente", explica, afirmando que, às vezes, é preciso ser "psicólogo" para conseguir entender e atender às expectativas individuais, sobretudo nos contratempos. Sobre os resultados, Aniel se diz feliz, já que seu bufê tem apenas seis anos – embora sua trajetória como chef em restaurantes renomados, como Graciliano e D'Artagnan, entre outros, some 12 anos de estrada. "Ao longo desses seis anos, tive a oportunidade de participar de eventos grandes, com centenas de convidados, e fui reconhecido por isso. Sinto-me grato, pois há bufês na cidade com 30, 40 anos de serviço. Para mim, é uma honra".

BUFFET CHEF ANIEL
R. Contria, 605, Prado

(31) 3245-9802/ (31) 99282-9195. Seg. a sex.: 8h/18h.
@chefaniel

Entre o novo e o tradicional

Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco, Belo Horizonte não dorme no ponto quando o assunto é sabor. O mercado se tornou ainda mais dinâmico no pós-pandemia, com novas casas brotando pela capital. Algumas coisas, no entanto, nunca mudam. É o caso do Taste-Vin, que existe há 36 anos e continua ganhando, ano após ano, como o Melhor Restaurante por **Encontro Gastrô**. A casa ainda leva de quebra os prêmios de Melhor Carta de Vinhos e Melhor Bistrô. O segredo do restaurante, comandado por Rodrigo A. Fonseca, é a constância. Sua qualidade impecável é, sem dúvida, o prato principal. E por falar em tradição, a Casa dos Contos, fundada em 1975, faz questão de preservar sua origem na essência. Escolhido o Restaurante Tradicional, o estabelecimento não abre mão de pratos fartos e serviço à inglesa, quando o garçom apresenta a travessa pelo lado direito e serve pelo lado esquerdo. "Ainda que estejamos em um mundo onde tudo é prático e, às vezes, sem graça", como define a proprietária Maria Leonor Roque, "manter a tradição é uma tarefa desafiadora."

OS CRITÉRIOS ADOTADOS

A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, **Encontro Gastrô** não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação. Ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

COMO VOTARAM OS INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista (www.encontrogastro.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV Auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Restaurante Revelação, foram selecionados estabelecimentos abertos entre junho de 2023 e abril de 2024.

design @arvore de design
foto @fneves.fotografia
A ARTE DA COZINHA MINEIRA
Dona Lucinha®

PERFIL DOS JURADOS

CLEIA REIS
Amante da boa comida, visita bons restaurantes para fugir da rotina de casa e conhecer novidades. Come fora cerca de duas vezes por semana, preferencialmente no jantar. A diretora financeira também adora se aventurar na cozinha nos finais de semana, apesar de nunca ter feito curso de culinária.

DANIELLA ARAÚJO
Não se considera especialista na cozinha, mas adora organizar os ingredientes, desde selecionar, lavar, cortar e ordenar. Publicitária e mãe das gêmeas Maria Clara e Maria Eduarda, cozinha apenas ocasionalmente. Gosta de comer fora de casa pela praticidade, mas também considera uma boa forma de viver experiências diferentes.

DANILO MURTA COIMBRA
Casado e pai de dois filhos, de 10 e 6 anos, costuma comer fora de casa cerca de duas vezes por semana, porque se diverte e se distrai com a gastronomia. Nunca fez nenhum curso de culinária, mas sempre busca se especializar por meio da leitura de livros e conteúdos sobre gastronomia. Gosta de se aventurar na cozinha.

ELIANE SIMÕES
A gerente comercial gosta de cozinhar no tempo livre com a família e já fez curso de confeitaria para aprimorar suas técnicas culinárias. No dia a dia, a praticidade de comer fora a leva para diferentes restaurantes. Casada, também sai de casa para aproveitar a gastronomia como forma de lazer e relaxamento.

FLÁVIA ÁLVARES DE MIRANDA
A publicitária explora restaurantes diferentes em busca de novos sabores. Casada e mãe de dois filhos, de 23 e 19 anos, gosta de cozinhar. Ela considera a culinária uma forma de demonstrar amor à família. Também se aventura na gastronomia, sempre experimentando novos temperos e paladares.

HENRIQUE BIANCHINI
Pós-graduado em gestão de negócios, o empresário vê na gastronomia oportunidades de socialização. Casado e pai de um filho de 3 anos, gosta de cozinhar em casa para aproveitar momentos com a família. Da mesma forma, sai para comer cerca de seis vezes durante a semana, degustando bons pratos e confraternizando com amigos.

HERMANO RODRIGUES
Diretor-executivo no ramo imobiliário, gosta de cozinhar, mas não considera que tenha domínio da culinária. Durante a semana, come fora de casa pela praticidade. Contudo, nos finais de semana, o marido da Kaiane e pai do Israel gosta de se distrair conhecendo restaurantes e desfrutando da gastronomia.

PAULA SOARES
Nunca fez curso de culinária e cozinha raramente, geralmente fazendo pratos rápidos e práticos. A gerente se interessa pela gastronomia e valoriza a variedade de opções que ela pode oferecer a partir da combinação de sabores. Come fora de casa de duas a três vezes por semana e tem uma grande preferência por saladas.

PAULO EMÍLIO FERNANDES
Casado e pai de dois filhos, gosta de cozinhar e vê o ofício como forma de expressão do amor. Também enxerga a gastronomia como uma ótima maneira de criar memórias e fortalecer laços, celebrando a vida. Considera que a comida une as pessoas e gosta de compartilhar as refeições com amigos e familiares.

PAULO HENRIQUE CARNEIRO
Sempre atento às novidades gastronômicas da cidade, o economista come fora de casa aproximadamente seis vezes por semana. Observador, gosta de avaliar a consistência dos padrões estabelecidos pelos chefs em cada prato. Casado, se diverte quando cozinha, mas não se considera um especialista na culinária.

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal

PIXOGRAMA

PERSONALIZE
AYLA® e surpreenda seus clientes

Já pensou em impressionar seus clientes oferecendo uma das melhores águas do mundo, personalizada com a sua marca?

Ótima maneira de promover o seu negócio oferecendo saúde e hidratação com muita exclusividade e sofisticação.

SUA MARCA NO
ALVO CERTO

ALKALINE WATER
AYLA
pH 8+

active . youth . lifestyle . alkaline

FALE CONOSCO

31 97181-2985

drink_ayla

DRINKAYLA.COM.BR

VOTAÇÃO

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	CLEIA REIS	DANIELLA ARAÚJO	DANILO MURTA COIMBRA	ELIANE SIMÕES	FLÁVIA ÁLVARES DE MIRANDA	HENRIQUE BIANCHINI	HERMANO RODRIGUES	PAULA SOARES	PAULO EMÍLIO FERNANDES	PAULO HENRIQUE CARNEIRO	O mais votado na internet (3 PONTOS)	O segundo mais votado na internet (2 PONTOS)	O terceiro mais votado na internet (1 PONTO)
Bufê Self-Service	Beggiato	Graciliano	Berilo	Catharina Gastrô	Magnólia	Varanda 1389	Verdinho	Varanda 1389	Varanda 1389	Restaurante Minas I	Verdinho	Varanda 1389	Beggiato
Churrascaria	Porcão	Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse	Porcão	-	Baby Beef Raja Steakhouse	Baby Beef Raja Steakhouse	Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse	Ponto da Picanha	Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse	Adega Steakhouse
Cozinha Light/ Salada	Projeto Sabor	Casa Amora	Me Gusta	Me Gusta	Néctar da Serra	Projeto Sabor	Projeto Sabor	Néctar da Serra	Projeto Sabor	Néctar da Serra	Néctar da Serra	Projeto Sabor	Me Gusta
Peixes/ Frutos do Mar	Alguidares	Alguidares	Alguidares	Alguidares	Alguidares	Badejo	Alguidares	Coco Bambu	Coco Bambu	Caravela	Coco Bambu	Alguidares	Badejo
Pizzaria	Barolio	Parada do Cardoso	Barolio	Parada do Cardoso	La Vera Pizza Italiana	Romeo Pizza Bar	68 La Pizzeria	Mangabeiras	Barolio	Domenico Pizzeria e Trattoria	Olegário Pizzaria	Mangabeiras	Barolio
Restaurante Tradicional	Casa dos Contos	Casa Cheia	Maria das Tranças	Casa dos Contos	Cantina do Lucas	Cantina do Lucas	Casa dos Contos	Restaurante Minas I	Casa dos Contos	Bolão	Casa dos Contos	Cantina do Lucas	Bolão
Melhor Restaurante de BH	Taste-Vin	Ninita	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Glouton	Hacienda 1979	AA Wine Experience	Taste-Vin	D'Artagnan	Resultado na p. 167		
Restaurante Revelação 2024	Marie Cuisine	Odoyá	Amassa	Nino Cucina	Odoyá	Amassa	Marie Cuisine	Vasto	Marie Cuisine	-	Resultado na p. 167		
Chef do Ano	Marise Rache (D'Artagnan)	Léo Paixão (Glouton/Ninita)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Marise Rache (D'Artagnan)	Bruna Martins (Birosca S2 e Florestal)	Massimo Battaglini (Outland)	Felipe Rameh (El Mai)	Bruno Albergaria (O italiano)	Marise Rache (D'Artagnan)	Caio Soter (Pacato)	Resultado na p. 268		
Chef Revelação	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Pedro Valente (Amassa)	Pedro Valente (Amassa)	Victor Hugo Mello Zuliani (Montê)	-	Pedro Valente (Amassa)	Pedro Valente (Amassa)	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Luiz Henrique Moreira (Nimbos)	Resultado na p. 264		
Maître do Ano	Denise Rache (D'Artagnan)	Bruno Rodrigues (Ninita)	Rodrigo Gomes (Ninita)	Bruno Rodrigues (Ninita)	-	Denise Rache (D'Artagnan)	Bruno Rodrigues (Ninita)	Carlos Roberto (Vila Chalezinho)	Denise Rache (D'Artagnan)	Márcio Aurélio (Redentor)	Resultado na p. 260		
Sommelier do Ano	Gustavo Chiachero (Gero)	Ernando Pereira (O Italiano)	Rodrigo China (Hacienda 1979)	Denis Marconi (Taste-Vin)	-	Paulo Oliveira (Outland)	Rodrigo China (Hacienda 1979)	Bruno Oliveira (AA Wine Experience)	Gustavo Giacchero (Gero)	Nelton Fagundes (Liber Wines)	Resultado na p. 256		

* Votação dos leitores/internautas no site *www.encontrogastro.com.br/bh* de 10/04 a 31/05 de 2024
**Critério de desempate: mais votado pela internet

Vencedores Boa Mesa

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS					
	BUFÊ SELF-SERVICE	CHURRASCARIA**	COZINHA LIGHT/SALADA**	PEIXES/FRUTOS DO MAR	PIZZARIA**	RESTAURANTE TRADICIONAL
1º Lugar	**Varanda 1389 (5 pontos)**	**Porcão (7 pontos)**	**Néctar da Serra (6 pontos)**	**Alguidares (8 pontos)**	**Barolio (4 pontos)**	**Casa dos Contos (7 pontos)**
2º Lugar	Verdinho (4 pontos)	Baby Beef Raja Steakhouse (6 pontos)	Projeto Sabor (6 pontos)	Coco Bambu (5 pontos)	Olegário Pizzaria (3 pontos)	Cantina do Lucas (4 pontos)
3º Lugar	Beggiato (2 pontos)	Adega Steakhouse (1 ponto)	Me Gusta (3 pontos)	Badejo (2 pontos)	Mangabeiras (3 pontos)	Bolão (2 pontos)

Pádua de Carvalho

SUA FESTA COM O CONFORTO QUE VOCÊ SEMPRE SONHOU

100% Eventos é referência na locação de móveis planejados para celebrações, com designs únicos e estilo exclusivo

Fotos: divulgação

As fundadoras Paola de Picciotto e Flávia de Picciotto: para realizar a média de 1,2 mil eventos anualmente, elas contam com um galpão com 10 mil metros quadrados e mais de 75 mil peças para locação

Com 20 anos de mercado, a 100% Eventos é uma empresa especializada em aluguel de móveis e cenografias especiais, seja para eventos corporativos, seja sociais. Com o propósito de cultivar a tradição de festejar, o negócio nasceu de uma celebração familiar. Hoje, possui uma equipe formada por centenas de colaboradores, que trabalham com decoradores de diferentes estilos, oferecendo uma ampla gama de móveis que atende a todos os gostos.

Fundada por Paola de Picciotto e sua filha Flávia de Picciotto, a ideia para o negócio veio de uma necessidade que ambas vivenciaram. Quando foram organizar o casamento de Flávia, identificaram um espaço no mercado pela própria dificuldade em encontrar móveis que atendessem ao que buscavam para a festa após a cerimônia: unir bom gosto e qualidade. O que para muitos é apenas uma dor de cabeça, para elas foi uma oportunidade. Assim, começaram a própria empresa, para pensar em cada detalhe na realização dos sonhos dos seus clientes, oferecendo móveis que traziam a sensação de se estar em casa.

Com sede em São Paulo e filial em Belo Horizonte, a 100% Eventos conta com uma ampla gama de opções e materiais para inovar em suas propostas. Além de buscarem novas tendências, são precursores de estilos como o rústico chique, referência para festas por todo o país. Para realizar a média de 1,2 mil eventos anualmente, contam com um galpão com 10 mil metros quadrados e mais de 75 mil peças para locação.

Pioneira no mercado, a 100% Eventos conta com produção própria. Além de acompanhar tendências internacionais, a empresa trabalha com um processo de personalização, desde a tapeçaria até a marcenaria, pintura e serralheria. Tudo que o decorador sonha, a 100% Eventos se propõe a realizar. "Nós desenvolvemos, patenteamos, executamos o que o decorador quer e estamos sempre em busca de novidades, sempre fazendo pesquisas de mercado, indo nas feiras fora do Brasil, para saber quais são as tendências para que as festas estejam sempre adequadas com a linguagem do dia a dia", conta a fundadora Paola.

Além de inovar nas peças que criam, também inovam nas experiências. Durante a pandemia, realizaram um evento teste para adaptação das criações às novas necessidades de mercado. A proposta veio da exigência para realização de eventos menores, que surgiu devido às restrições de ocupação de ambientes coletivos. Assim, convidaram todos os decoradores da equipe para a mostra "Small and Chic", ou seja, pequenos e elegantes. No projeto, foi dada a mesma metragem para todos os decoradores e o desafio de criarem uma festa num espaço de 100 metros quadrados. Paola conta que o resultado foi extremamente satisfatório, e que, mesmo com os desafios, alcançaram uma motivação muito grande para as pessoas. A marca tem um propósito claro: celebrar os bons momentos e criar boas memórias. E para Paola, "são as memórias afetivas que nos dão a resiliência".

Em um universo laranja, a cor da marca traduz a alegria que se quer alcançar em cada celebração. O cuidado com os momentos que são criados vai além da qualidade de produção. Todo o material da 100% Eventos é reaproveitando ou doado para ONGs parceiras, de acordo com as possibilidades de cada peça. Assim, criam uma cadeia de realizações de sonhos, cuidado com as pessoas e impactos positivos no mundo, mantendo vivo o espírito de celebração e bons momentos.

Conheça mais sobre a marca no site:
www.cemporcentoeventos.com.br.

Decoração: Marcelo Franchello

Decoração: Verde que te quero verde

Além de acompanhar tendências internacionais, a empresa trabalha com um processo de personalização, desde a tapeçaria até a marcenaria, pintura e serralheria: tudo que o decorador sonha, a 100% Eventos se propõe a realizar

PERFIL DOS JURADOS

CAMILA ABDO
A influenciadora digital tem seus restaurantes preferidos, mas ama variar e conhecer comidas diferentes. Desde que se entende por gente, frequenta a cozinha da avó, onde aprendeu não só a cozinhar, mas a viver. Morou em diferentes estados e países, conhecendo sabores diversos e agregando elementos únicos ao seu repertório.

CAMILA MORETZSOHN
Engenheira civil, gosta de aproveitar os momentos de lazer para apreciar novos sabores e experiências. No entanto, também aprecia cozinhar em casa, mesmo sem nunca ter feito curso de culinária. Sua filha de 5 anos já contempla o dote gastronômico da mãe, que sempre usa o melhor tempero nas refeições: o amor.

DANIELA BERTOLINI
Casada, gosta de conhecer novos restaurantes com o marido. O casal tem seus locais preferidos, mas está sempre disposto a provare diferentes sabores. A assessora judiciária cozinha apenas aos finais de semana, montando menus especiais para aproveitar com a família e amigos. Pretende, em breve, realizar um curso de culinária para aprimorar suas habilidades.

DENISE MARINHO
Ama cozinhar, ofício que aprendeu com a mãe, mas a falta de tempo impede que ela coloque a mão na massa com frequência. Entretanto, seja numa reunião de negócios ou em uma comemoração de aniversário, gosta de frequentar bons restaurantes. A médica aproveita as refeições para compartilhar momentos de alegria com a família e amigos.

FERNANDO ALENCASTRO
A praticidade leva o advogado a comer fora de casa com frequência. Por outro lado, seu prazer em comer bem e estar com a família e amigos o leva para excelentes experiências gastronômicas. Mesmo tendo feito curso de culinária com amigos, não se sente confortável cozinhando e prefere saborear.

GUILHERME SANTOS
Enxerga a gastronomia como uma manifestação cultural muito além da comida. O diretor comercial vê, nas propostas dos chefs, reflexos da sociedade. Gosta, acima de tudo, de aprender. Por isso, fez aulas de culinária com diversos chefs belo-horizontinos e ama observar cada detalhe dos restaurantes. Em casa, cozinha para relaxar.

GUSTAVO AMORIM
Almoça fora de casa todos os dias da semana devido à rotina corrida. Empresário, consegue aproveitar melhor os jantares como forma de relaxamento e lazer, escapando das repetições do dia a dia. Os filhos, de 7 e 5 anos, se orgulham de ter um pai que gosta de cozinhar, preparando refeições para os amigos e família.

JÚLIA NOGUEIRA
Já fez cursos de culinária para aprender, encontrar as amigas e comer bem. Em casa, a empresária costuma preparar apenas receitas saudáveis, simples e rápidas. Sua filha de 13 anos herdou a paixão pela gastronomia e adora se aventurar na cozinha. Gosta de comer fora para se divertir, juntando a família e encontrando os amigos.

LUCAS COUTO
Pai de dois pares de gêmeos, de 10 e 4 anos, não tem paciência para cozinhar em casa. Contudo, o diretor comercial aprecia a gastronomia em diversas ocasiões. Para marcar um encontro com os amigos, por exemplo, ele sempre busca uma boa experiência gastronômica, valorizando a diversidade da cozinha mineira.

PAULA PIERI PROVENZA
Mãe de duas filhas, de 7 e 4 anos, adora cozinhar em casa. A gastronomia é parte importante da sua cultura familiar: de família italiana, ela aprendeu desde cedo as melhores receitas de massas e risotos. Todavia, nunca dispensa um jantar fora de casa. Aprecia toda boa comida e gosta de conhecer novos sabores.

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal

SABORES REGIONAIS | VOTAÇÃO

VOTAÇÃO

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	CAMILA ABDO	CAMILA MORETZSOHN	DANIELA BERTOLINI	DENISE MARINHO	FERNANDO ALENCASTRO	GUILHERME SANTOS	GUSTAVO AMORIM	JULIA NOGUEIRA	LUCAS COUTO	PAULA PIERI PROVENZA	O mais votado na internet (3 PONTOS)	O segundo mais votado na internet (2 PONTOS)	O terceiro mais votado na internet (1 PONTO)
Cantina/Trattoria	La Palma	Anella Ristorante	Anella Ristorante	Provincia di Salerno	Provincia di Salerno	Anella Ristorante	Provincia di Salerno	Provincia di Salerno	Nonna Carmela	Nonna Carmela	Anella Ristorante	Provincia di Salerno	Nonna Carmela
Cozinha Mineira	Xapuri	Xapuri	Xapuri	Xapuri	Nutreal	Nutreal	Nutreal	Xapuri	Xapuri	Dona Lucinha	Dona Lucinha	Xapuri	Cozinha Tupis
Japonês	Kei	Taika Izakaya	Sakaná Sushi & Hand Roll's	Sushi Naka	Sakaná Sushi & Hand Roll's	Taika Izakaya	Udon	Taika Izakaya	Taika Izakaya	Udon	Udon	Taika Izakaya	Sakaná Sushi & Hand Roll's
Português	Restaurante do Porto	Taberna Baltazar	Taberna Baltazar	Tasca do Miguel	Restaurante do Porto	Caravela	Caravela	Caravela	Restaurante do Porto	Taberna Baltazar	Caravela	Restaurante do Porto	Taberna Baltazar
Melhor Restaurante de BH	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	Per lui,	Udon	Taika Isakaya	Taste-Vin	Udon	Resultado na p. 167		
Restaurante Revelação 2024	Nino Cucina	Marie Cuisine	Nino Cucina	Nino Cucina	Marie Cuisine	Odoyá	Nino Cucina	Nino Cucina	Nino Cucina	Marie Cuisine	Resultado na p. 167		
Chef do Ano	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Bruna Martins (Birosca S2 e Florestal)	Yves Saliba (Per lui,/Odoyá)	Gabriella Guimarães (Okinaki)	Henrique Gilberto (Cozinha Tupis)	Marise Rache (D'Artagnan)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Caio Soter (Pacato)	Resultado na p. 268		
Chef Revelação	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	Victor Hugo Mello Zuliani (Montê)	Pedro Valente (Amassa)	Daniel Pantuzzo (Babel)	Daniel Pantuzzo (Babel)	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	-	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Resultado na p. 264		
Maître do Ano	Rodrigo Gomes (Ninita)	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	Josilmar Clementino Assis (Olga Nur)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	José Maria Ferreira (OssO Mind The Bones)	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	Geraldo Magela (Benvindo)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Resultado na p. 260		
Sommelier do Ano	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Rodrigo China (Hacienda 1979)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Wander Almeida (AA Wine Experience)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Resultado na p. 256		

Vencedores Sabores Regionais

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	CANTINA/TRATTORIA **	COZINHA MINEIRA	JAPONÊS	PORTUGUÊS
1º Lugar	**Anella Ristorante (6 pontos)**	**Xapuri (8 pontos)**	**Taika Izakaya (6 pontos)**	**Caravela (6 pontos)**
2º Lugar	Provincia di Salerno (6 pontos)	Dona Lucinha (4 pontos)	Udon (5 pontos)	Restaurante do Porto (5 pontos)
3º Lugar	Nonna Carmela (3 pontos)	Nutreal (3 pontos)	Sakaná Sushi & Hand Rolls (3 pontos)	Taberna Baltazar (4 pontos)

* Votação dos leitores/internautas no site *www.encontrogastro.com.br/bh* de 10/04 a 31/05 de 2024

**Critério de desempate: mais votado pela internet

Divulgação

REQUINTE E EXCLUSIVIDADE

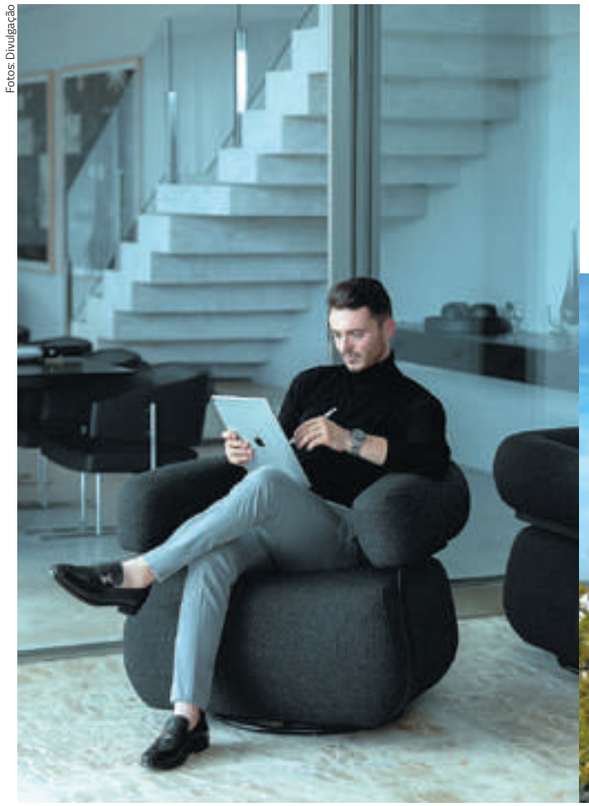
Nas mãos do decorador e set designer Thon Reis, projetos inusitados usam e abusam das cores, formas e luzes, transformando-se em cenários robustos e suntuosos que surpreendem pelo tamanho e ousadia

Imagine estar em um lugar lúdico, onde a magia das cores alegra os olhares em todos os espaços, as flores ganham vida em arranjos e buquês inspiradores, e o encanto das luzes confere mistério a cada ambiente. Para o decorador e set designer Thon Reis, de 26 anos, são os detalhes que fazem a diferença. Entre as principais características de seu trabalho estão a ousadia e a grandiosidade. Afinal, para que economizar na criatividade? "Fazer um arranjo comum não é o meu estilo. Gosto de inovar e buscar sempre o inusitado", diz. É assim que ele cria cenários suntuosos que surpreendem pelo tamanho e pela proposta diferenciada.

Então prepare-se para percorrer ambientes onde centenas de velas flutuam em inúmeros vasos de vidro; mesas são compostas com esculturas florais e uma boa dose de requinte; pátios são transformados em jardins de margaridas; salões de festa são metamorfoseados em um universo encantado e recheado de balões azuis e borboletas fluorescentes; guirlandas de flores gentilmente abraçam os arbustos... Para cada ocasião, um projeto único e, é claro, inusitado. A versatilidade de Thon Reis pode ser conferida em eventos corporativos e de moda, nas vitrines de lojas, em campanhas publicitárias, assim como em festas como aniversários e casamentos. "Vou aonde eu puder ousar", diz ele.

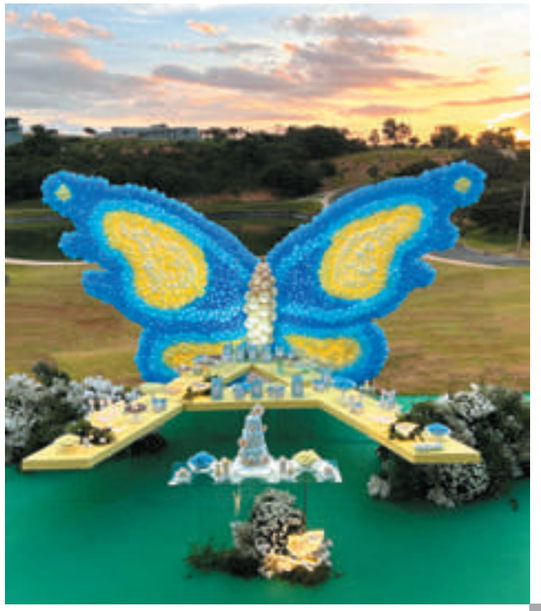
Um ambiente decorado adequadamente garante o equilíbrio entre seus variados elementos. Não por acaso, seus projetos autorais são cuidadosamente pensados e executados com o apoio de renomados parceiros no ramo de eventos. Em suas decorações, elementos naturais e orgânicos destacam o verde das plantas, o uso de peças artesanais, além de materiais como a madeira, a palha e as pedras, reforçando a conexão do ser humano com a natureza. "Sou muito feliz com o meu trabalho e em cada projeto que faço, tento transformar o sonho do cliente em algo único e verdadeiramente surpreendente", afirma.

Fotos: Divulgação



Entre as principais características do trabalho do decorador e set designer Thon Reis estão a ousadia e a grandiosidade: "Fazer um arranjo comum não é o meu estilo. Gosto de inovar e buscar sempre o inusitado"

Decorações feitas com elementos naturais e orgânicos destacam o verde das plantas, o uso de peças artesanais, além de materiais como a madeira, a palha e as pedras, reforçando a conexão do ser humano com a natureza: cenários suntuosos surpreendem pelo tamanho e pela proposta diferenciada



THON REIS - DECORADOR E SET DESIGNER

@thonreis @thonreisdecor

Contato: (31) 99133-9000

PERFIL DOS JURADOS

BRUNO NOGUEIRA
Gosta de cozinhar, mas pela praticidade, prefere sair para algum restaurante, ótimas oportunidades para descobrir novos sabores e experiências. Também costuma comer fora de casa para realizar reuniões de trabalho. Entretanto, consegue relaxar e apreciar melhor a gastronomia quando se encontra com os amigos.

CHRISTIANE PROCÓPIO
A defensora pública considera comer como um dos grandes prazeres da vida. Casada, vê a mesa de jantar como um altar, onde aprecia boas refeições e conversas. Não costuma cozinhar, geralmente escolhe o cardápio que será preparado pelo marido com a ajuda do filho Miguel Vítor, de 7 anos. Gosta de conhecer novos sabores quando viaja.

FLAVIO GALIZZI
Já fez curso de culinária para ter um domínio básico da cozinha. Entretanto, não costuma cozinhar em casa, prefere outros hobbies, principalmente praticar esportes. Engenheiro civil e empresário, vê a gastronomia como maneira de sair da rotina e apreciar bons momentos. Pai de dois filhos, come fora duas vezes por semana.

JULIANA GIOVANNINI
A arquiteta não tem o costume de cozinhar em casa. Prefere se concentrar em degustar os pratos e estar por dentro de tudo que acontece no ramo da gastronomia. Adora conhecer lugares e viver experiências inéditas, fugindo da rotina. Também gosta de aproveitar as refeições para reunir os amigos e confraternizar.

LARA ALCÂNTARA PINHEIRO
A advogada e professora universitária gosta de apreciar a boa gastronomia e desfrutar de momentos com pessoas especiais. Unindo as duas coisas, come fora de casa cerca de quatro vezes por semana. Casada, nunca fez curso de culinária, mas se sente bem quando cozinha em casa, apesar de nem sempre ter tempo.

LIZETE RIBEIRO
Executiva no ramo de hotelaria, não gosta de cozinhar e diz nunca ter praticado a culinária. Entretanto, é uma grande apreciadora da boa gastronomia. A mãe do Bernardo, de 15 anos, da Helena, de 14, e madrasta da Luana, de 26, gosta de comer bem, seja num almoço de trabalho ou numa refeição descontraída.

RENATA MATOS BARATZ
Apreciadora da alta gastronomia inovadora, tem se surpreendido com a quantidade de restaurantes de qualidade em Belo Horizonte. Sempre disposta a conhecer um novo estabelecimento, costuma sair com a família e os amigos. Gosta de cozinhar, principalmente sobremesas e já fez um curso para dominar a culinária saudável.

RENATA DE SALVO
Gosta de cozinhar em ocasiões especiais, oportunidades em que desacelera a vida corrida e prepara algo único para as pessoas que ama. A empresária vive momentos de lazer e relaxamento por meio da culinária. Casada, aprecia uma boa comida acompanhada de um vinho com o marido. Também se sente bem quando come com amigos e familiares.

RENATA SALVADOR GRANDE
Mãe de dois filhos, de 8 e 3 anos, já fez cursos com professores particulares para aprimorar seus dotes culinários. Adora cozinhar em casa, mas, por causa do trabalho, precisa comer fora pelo menos duas vezes por semana. Vice-presidente comercial e de marketing de uma rede de hospitais tem a gastronomia como paixão.

THIAGO CORREA ELY
Pai de dois filhos, de 8 e 4 anos, mora em Belo Horizonte há apenas um ano. Por isso, não perde tempo e come fora de casa cinco vezes por semana, descobrindo tudo que a gastronomia da capital mineira tem a oferecer. Também cozinha em casa, vivendo momentos de união e descontração com a família e amigos.

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal

VOTAÇÃO

CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)						VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)				VOTAÇÃO NA INTERNET (*)		
	BRUNO NOGUEIRA	CHRISTIANE PROCOPIO	FLÁVIO GALIZZI	JULIANA GIOVANNINI	LARA ALCÂNTARA PINHEIRO	LIZETE RIBEIRO	RENATA BARATZ	RENATA SALVADOR GRANDE	RENATA DE SALVO	THIAGO CORREA ELY	O mais votado na internet (3 PONTOS)	O segundo mais votado na internet (2 PONTOS)	O terceiro mais votado na internet (1 PONTO)
Bistrô	D'Artagnan	D'Artagnan	Taste-Vin	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	Taste-Vin	Rullus Bistrô
Carne/Parrilla	Parrilla del Mercado	Pobre Juan	Parrilla del Mercado	Pobre Juan	Pobre Juan	OssO – Mind The Bones	Pobre Juan	Hacienda 1979	Pobre Juan	Parrilla del Mercado	Pobre Juan	Hacienda 1979	Parrilla del Mercado
Carta de Vinhos	Gero	Gero	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Gero	Gero	Gero	Taste-Vin	D'Artagnan
Cozinha Contemporânea	Per lui,	Per lui,	Olivia Mediterrâneo	Pacato	Glouton	Per lui,	Pacato	Glouton	Glouton	Glouton	Per lui,	Pacato	Glouton
Cozinha Variada	Grano 33	Grano 33	Outland	Grano 33	Lygia	Birosca S2	Caê Restaurante e Bar	Pellegrino	Caê Restaurante e Bar	Birosca S2	Grano 33	Caê Restaurante e Bar	Birosca S2
Italiano	Gero	Gero	Dona Derna	Ninita	Gero	Ninita	Est!Est!!Est!!!	Gero	Ninita	Ninita	Gero	O Italiano	Ninita
Melhor Restaurante de BH	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	Hacienda 1979	Taste-Vin	Taste-Vin	La Victoria	Taste-Vin	D'Artagnan	Taste-Vin	Hacienda 1979
Restaurante Revelação 2024	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Nino Cucina	Marie Cuisine	Marie Cuisine	Nino Cucina	Nino Cucina	Marie Cuisine	Vasto
Chef do Ano	Marise Rache (D'Artagnan)	Marise Rache (D'Artagnan)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Léo Paixão (Glouton/Ninita)	Marise Rache (D'Artagnan)	Jorge Ferreira (Olivia Mediterrâneo)	Léo Paixão (Glouton/Ninita)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Caio Soter (Pacato)	Gabriella Guimarães (Okinaki)	Resultado na p. 268		
Chef Revelação	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Victor Hugo Mello Zuliani (Montê)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Izael José Martins (Marie Cuisine)	Resultado na p. 264		
Maître do Ano	Carlos Roberto (Vila Chalezinho)	Denise Rache (D'Artagnan)	Bruno Rodrigues (Ninita)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Rodrigo Gomes (Ninita)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	Resultado na p. 260		
Sommelier do Ano	Cris Luan (Vila Chalezinho)	Gustavo Giacchero (Gero)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Gustavo Giacchero (Gero)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Resultado na p. 256		

* Votação dos leitores/internautas no site *www.encontrogastro.com.br/bh* de 01/04 a 31/05 de 2024
**Critério de desempate: mais votado pela internet

Vencedores Alta Gastronomia

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS					
	BISTRÔ	CARNE/PARRILLA	CARTA DE VINHOS	COZINHA CONTEMPORÂNEA	COZINHA VARIADA	ITALIANO**
1º Lugar	**Taste-Vin (8 pontos)**	**Pobre Juan (8 pontos)**	**Taste-Vin (8 pontos)**	**Per lui, (6 pontos)**	**Grano 33 (6 pontos)**	**Gero (7 pontos)**
2º Lugar	D'Artagnan (5 pontos)	Parrilla del Mercado (4 pontos)	Gero (7 pontos)	Glouton (5 pontos)	Caê Restaurante e Bar (4 pontos)	Ninita (5 pontos)
3º Lugar	Rullus Bistrô (3 pontos)	Hacienda 1979 (3 pontos)	D'Artagnan (1 ponto)	Pacato (4 pontos)	Birosca S2 (3 pontos)	O Italiano (2 pontos)

Vencedores Melhores Restaurantes

SOMA DOS PONTOS DOS 50 JURADOS + INTERNET	CATEGORIAS	
	MELHOR RESTAURANTE DE BH	RESTAURANTE REVELAÇÃO 2024
1º Lugar	**Taste-Vin (25 pontos)**	**Marie Cuisine (22 pontos)**
2º Lugar	D'Artagnan (13 pontos)	Nino Cucina (21 pontos)
3º Lugar	Hacienda 1979 (3 pontos)	Vasto (6 pontos)

Yllera

BODEGAS & VIÑEDOS

COMBINANDO TRADIÇÃO E INOVAÇÃO, YLLERA É A EXPRESSÃO MÁXIMA DA QUALIDADE E PAIXÃO VITIVINÍCOLA.

A Del Maipo eleva seus momentos com vinhos selecionados para encantar e satisfazer até os paladares mais exigentes.

Brinde a vida com Del Maipo.

@DELMAIPOWINES

WWW.DELMAIPO.COM.BR

Varanda 1389

COMIDA QUE TODO MUNDO AMA

Tem estrogonofe, feijoada, parmegiana, farofa... O Varanda 1389 é um oásis de comida que todo brasileiro gosta. "Não trabalhamos com nada sofisticado ou fora do normal. O nosso conceito é exatamente trazer comida simples, mas muito bem feita", diz Rodrigo Cataldi, que divide a sociedade da casa com o casal Bernardo e Fernanda Fonseca.

O restaurante abriu sua primeira unidade em Lourdes, em 2018, e no ano passado fez sua estreia no bairro Buritis. Juntos, os estabelecimentos têm capacidade para atender até 530 pessoas por vez. Para se ter uma ideia, em um dia de grande movimento, as casas recebem quase mil pessoas só na hora do almoço, além de entregarem mais 1,5 mil pratos pelo delivery. O bufê também é extenso, com mais de 150 opções divididas em salada e frios; massas, risotos e arrozes; acompanhamentos e guarnições; comidas típicas mineiras e tradicionais brasileiras; salgadinhos, friturinhas e tira-gostos; carnes, peixes e frutos do mar; e carnes na parrilla. Só de preparos quentes são mais de 90 receitas que saem da cozinha, que tem como chef executivo Zael Maia. Fazem sucesso entre a clientela, o feijão tropeiro, picanha da parrilla, frango a milanesa e camarão ao pomodoro com Catupiry. Mais brasileiro, impossível. Na parrilla são preparados 20 opções de carnes e tira-gostos, como bife chorizo, baby beef com queijo e coraçãozinho de frango. Os valores variam entre R$ 99,90, o quilo, durante a semana e R$ 119,90 nos finais de semana e feriados.

A partir das 17h, a casa abre as portas para um happy hour, com promoção de rodadas duplas de terça a sexta-feira. Assim como a música ao vivo, que também acontece aos sábados e domingos durante o almoço. Para quem tem criança, a unidade do Buritis tem um espaço totalmente voltado para os pequenos. Em parceria com o bufê Tagalera, monitores fazem brincadeiras que incluem desde pintura no rosto até videogames para atender os adolescentes.

Av. Álvares Cabral, 1.389, Lourdes. Av. Mario Werneck, 500, Buritis.
(31) 99399-1389. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb.: 11h/16h; dom.: 12h/17h.
@varanda1389.

OFERECIMENTO: Del Maipo Wines and Gourmet | SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR BUFÊ SELF-SERVICE
2024

Três campeões do bufê: filé a parmegiana, feijão tropeiro e picanha à brasileira

Os sócios Bernardo Fonseca, Fernanda Fonseca e Rodrigo Cataldi: fiéis ao conceito de comida simples, mas muito bem feita

Fotos: Paulo Márcio

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Porcão

O "SIM" DE DUAS DÉCADAS

Alcatra, fraldinha, cupim e, obviamente, picanha: claro que tem. Saladas, banana frita, batata, pastel, uma variedade de arrozes, farofa, legumes... é difícil listar o que Porcão serve, há mais de 20 anos, em seu afamado rodízio. "A gente trabalha, há dois anos, com um projeto que chama Do Pasto ao Prato, ou seja, nós acompanhamos a procedência do animal, das novilhas abatidas, que são todas angus, e podemos oferecer todos os cortes bovinos", explica o empresário Fernando Júnior, à frente da casa.

Novidades de todos os tipos tem também. No último ano, o mobiliário foi alterado, deixando o estilo mais moderno. Houve a inclusão de bufê de queijos e pães. A casa investiu em pratos executivos, com valores acessíveis, de segunda a sexta, para atender quem trabalha na região. Recentemente, também foi incluindo o corte Porcão Steak, marinado por lá, e um dos prediletos de Fernando. Ele ainda destaca o pit smoker, defumador adquirido em São Paulo e usado no preparo do brisket e da manta recheada com cheddar, processados por cerca de 12 horas em cocção com lenhas de árvores frutíferas, o que confere sabor e aroma diferenciados. Ao todo, são 250 lugares para rodízio e mais 50 para o Porcão Executivo - fora o espaço para eventos, onde cabem 600 pessoas.

O Porcão, cuja marca existe desde 1975, é autoridade quando o assunto é boa carne, por isso, conquista mais uma vez, o título de melhor churrascaria da cidade por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2024**. "Nosso diferencial é toda essa história que a gente tem da marca, que foi sendo criada ao longo do tempo, que veio junto com o know how, com uma experiência, além de termos uma bela vista da cidade", diz Fernando. Planos para o futuro? Ele tem. A ideia é retornar a marca Porcão para as capitais do Brasil. O "sim" dos mineiros esta churrascaria já conquistou.

Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento. (31) 3293-8787. Seg. a qui.: 12h/15h30 e 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @porcaobh.

Alcatra com queijo, picanha e bife ancho: todos os cortes bovinos são da raça angus

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR CHURRASCARIA
2024

O empresário Fernando Júnior: "Nosso diferencial é toda essa história que a gente tem da marca, que foi sendo criada ao longo do tempo, que veio junto com o know how, com uma experiência, além de termos uma bela vista da cidade"

Fotos: Paulo Márcio

OFERECIMENTO:

Néctar da Serra

CONSTÂNCIA QUE CATIVA

Nunca se falou tanto em comida saudável, vegetarianismo e veganismo. Mas o vencedor na categoria Cozinha Light/Salada por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2024** pode dizer, com segurança, que não está aí só para a modinha e é um antigo defensor da alimentação equilibrada. Afinal, já se passaram mais de 30 anos desde o dia em que o Néctar da Serra abriu sua primeira loja (já fechada), colada ao Minas Tênis Clube II, atraindo inicialmente os jovens e se tornando ponto de paquera.

Entra verão e sai outono e sabe-se que lá é possível encontrar sucos frescos, sanduíches nutritivos e bufê farto e variado. No inverno, a mesa de caldos é sucesso absoluto e existe há mais de 15 anos. E há clientes que vão à casa, sim, há mais de três décadas. "Tem gente que frequenta todo dia, por causa do suco, do almoço. Tem gente que vem do outro lado da cidade por causa do sanduíche de frango, que é simples, mas todo mundo adora", diz a fundadora Júnia Quick. Entre os clientes há até a terceira geração de frequentadores – fidelidade que passou do avô para pai e para o filho. Os fornecedores, pequenos e que usam o mínimo de conservantes, também são os mesmos há anos. "Neste caso, eu que sou fiel a eles. Não fico trocando", revela Júnia. Entre os muitos destaques do cardápio, está o açaí, sucesso até entre as crianças. "Hoje, praticamente ninguém trabalha com o nosso padrão, que é basicamente o açaí puro com o melhor xarope", conta.

E se o futuro da alimentação natural é "irreversível, com as pessoas mais conscientes de que é fonte de saúde", como Júnia acredita, o Néctar da Serra estará lá, com certeza. "Vejo o Néctar com um futuro brilhante. Fomos foi meio pioneiros, e as pessoas nos valorizam", diz.

Av. dos Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras, (31) 3281-1466. Diariamente: 8h/22h. Rua Santa Rita Durão, 929, Savassi. Seg. a sex.: 9h/22h30; sáb, dom. e fer.: 10h/22h. @nectardaserra.

O bufê com opções naturais: mais de 30 anos atraindo quem procura uma alimentação equilibrada

A fundadora Júnia Quick: "Tem gente que frequenta todo dia, por causa do suco, do almoço. Tem gente que vem do outro lado da cidade por causa do sanduíche de frango, que é simples, mas todo mundo adora"

Fotos: Paulo Márcio

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Alguidares

PERTINHO DO MAR, DEMAIS DA CONTA

Mineiro gosta muito da Bahia, vai dar um axé. Foi assim, há 28 anos, que Deusa Prado teve a ideia de criar o Alguidares, casa mais baiana da capital mineira. Nascida na terra de Jorge Amado, Deusa resolveu abrir as portas do restaurante no dia 2 de fevereiro, dia de Iemanjá. "Na inauguração, o sucesso foi tão grande que acabou o tomate. Tive que pedir para os vizinhos do meu prédio", lembra Deusa, que divide a sociedade do empreendimento com Hildebrando Mota.

O sucesso continua o mesmo. Não há quem resista ao cheiro de dendê com leite de coco que atravessa as janelas do casarão de esquina na Rua Pium-í, no Sion. Ali, a autêntica comida baiana é apresentada com fartura. Em grandes panelas de barro são servidos nove tipos de moquecas. A que mais sai é a de camarão, batizada de Dona Flor. Todos os pratos levam nomes de personalidades ou personagens famosos. A moqueca de lagosta tem a alcunha de Caetano Veloso. O bobó de camarão, outra paixão da clientela, é Claudia Leitte. Para os vegetarianos, há a opção Lázaro Ramos, preparada com coco e banana-da-terra. Da Bahia direto para a cozinha vêm o feijão, a farinha, o camarão seco e o siri. A casquinha de siri, inclusive, é uma excelente pedida para começar a refeição. Ah! E para quem quer entrar no clima do ambiente – que além da decoração, ainda conta com os atendentes usando turbantes e roupas brancas inspiradas nas indumentárias usadas em cerimônias de religiões de matriz afrobrasileiras – peça logo um acarajé, bolinho de feijão tombado como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. E como dizem por lá: Pronto!

Para Deusa, o Alguidares é lugar para matar saudades da comida e de todo o axé que vêm da Bahia. E também é, para quem não conhece a culinária e os encantos da terra de todos os santos. É um local para se sentir pertinho do mar.

R. Pium-í, 1.037, Sion, (31) 3221-8877. Ter. a qua.: 12h/15h e 18h30/23h; qui. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @alguidares.

A moqueca Dona Flor, de camarão: acompanhada de farofa, arroz, pirão e uma casquinha de siri

Deusa Prado: para ela, o Alguidares é lugar para matar saudades da comida e de todo o axé que vêm da Bahia

Fotos: Paulo Márcio

OFERECIMENTO:

Barolio

SIMPLICIDADE NAPOLITANA

É só farinha, água e sal. A massa da pizza eleita a melhor da cidade por **Encontro Gastrô 2024** não tem nenhuma fórmula mirabolante. A graça está na escolha dos ingredientes e na forma de preparo. A farinha é do tipo 00 e vem diretamente da Itália. "A fermentação leva de 24 a 48 horas, dependendo das condições climáticas", explica o proprietário Mateus Hermeto.

A Barolio, com três unidades – duas lojas no Vila da Serra e uma na Savassi, essa inaugurada em setembro de 2023 – traz para Belo Horizonte a autêntica comida napolitana, com destaque para as pizzas. A massa é leve, com borda aerada e fica apenas 90 segundos no forno, que chega à temperatura de 450 graus. No recheio, toda a muçarela é de búfala e o molho preparado com tomate pelatti de San Marzano. O cardápio conta com 13 opções. Entre as mais pedidas estão a Amalfitana: molho de tomate, muçarela de búfala, parmesão, basílico, Parma, cogumelos-de -paris e brie; além da que leva o nome da casa, preparada com molho de tomate, muçarela de búfala, parmesão, basílico, rúcula e Parma. Para quem deseja experimentar uma mais diferentona, a Monte Epomeo leva creme de cebola, muçarela de búfala fresca e defumada, parmesão, linguiça e tomilho. Em um dia de movimento, a casa chega a servir 120 redondas. Para harmonizar, a carta de vinhos conta com 50 rótulos. "Indicaria para acompanhar a pizza Barolio um supertoscano Forte Ambrone", sugere Mateus.

Além das pizzas, o cardápio ainda inclui outros pratos com sotaque napolitano. Nos antepastos, a Foccacia ai Funghi Tartufati, massa assada no forno a lenha, com cogumelos de Paris, regados com azeite trufado; divide espaço com o carpaccio clássico. Já entre os pratos principais, o Baccalà Nappoletano é uma opção para quem deseja comer peixe: lombo de bacalhau confitado ao molho putanesca acompanhado de risoto de açafrão. E para fechar a refeição, nada como um tradicionalíssimo canole. Então vá sem medo no Cannolo com Gelatto – massa caseira crocante, recheada de creme e lascas de laranja, acompanhada de sorvete.

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova Lima. Rodovia Januário Carneiro, 9.339, loja 7, Vila da Serra, Nova Lima. Rua Tomé de Souza, 616, Savassi. (31) 3786-1359. Seg. a qui.: 11h/23h; sex.: 11h/0h; sáb.: 12h/0h; e dom.: 12h/23h. @baroliobh.

A pizza que leva o nome da casa: preparada com molho de tomate, muçarela de búfala, parmesão, basílico, rúcula e Parma

O proprietário Mateus Hermeto: ele inaugurou em setembro do ano passado uma unidade na Savassi

Fotos: Paulo Márcio

VENCEDOR | RESTAURANTE TRADICIONAL

Casa dos Contos

A HERDEIRA DA TRADIÇÃO

Maria Leonor Roque segue os passos do pai. Um por um. "Conseguimos trabalhar juntos por nove anos e tudo que sei e tenho devo a ele, que foi minha escola", diz ela, referindo-se a Antônio Edmar Roque, que assumiu a Casa dos Contos em 1984 e ficou no comando até 2017, quando morreu. Maria Leonor herdou o amor pelo estabelecimento, fundado em 1975. "Quando assumi, fiquei insegura, mas sempre soube que daria conta. Sinto que os valores que ele pregava ficaram enraizados em mim", diz.

Uma das principais lembranças da menina que corria pelas mesas é comer batata frita na cozinha. Ou ainda, aos domingos, sentar-se em um cantinho rodeada de lápis de cor e revistinhas, esperando pelo pai, enquanto ele fazia a ronda para ver se estava tudo certo no restaurante. E Maria faz dessas memórias combustível para deixar o estabelecimento exatamente como ele nasceu. Tradição ali é coisa séria. O serviço é à inglesa (o garçom apresenta a travessa pelo lado direito e serve pelo lado esquerdo), algo cada vez mais raro nos dias de hoje. "O cardápio sempre será o mesmo dos tempos do meu pai, ainda que estejamos em um mundo onde tudo é prático e, às vezes, sem graça", completa. A comida é farta e convida ao compartilhamento. As mesas são ocupadas por famílias inteiras. Com capacidade para 250 pessoas, o carro-chefe do lugar é o Filé Surprise: filé recheado com presunto e muçarela, arroz à piamontese, batata frita, dois ovos fritos e banana à milanesa, criação de Antônio Edmar com a cozinheira Maria de Lourdes, dona Lourdinha, que trabalha no restaurante há mais de 40 anos. Por lá também estão cinco garçons Ouro da Casa, com tempo de serviço acima de uma década. O cardápio é extenso, com opções das mais variadas. O cliente encontra desde lasanha à bolonhesa a costelinha à mineira (costelinha, tutu, couve, torresmo, ovo cozido, linguiça e arroz branco).

De dois anos para cá, o delivery também ganhou corpo. Com uma cozinha de produção instalada no edifício Maletta, no Centro, as entregas representam cerca de 30% do faturamento. "Não há como sobreviver sem inovar. Manter a tradição em um universo tão rápido e tecnológico é uma tarefa desafiadora. Mas acho que estamos indo bem", afirma Maria. A escolha de **Encontro Gastrô 2024 – O Melhor de BH** mostra que sim.

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3261- 5853.
Dom. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/2h. @casadoscontos

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

Truta à primavera: servida com uma porção de legumes frescos, brócolis, alcaparras e cogumelos

Fotos: Paulo Márcio

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE

MELHOR RESTAURANTE TRADICIONAL

2024

Maria Leonor Roque: "O cardápio sempre será o mesmo dos tempos do meu pai, ainda que estejamos em um mundo onde tudo é prático e, às vezes, sem graça"

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Anella Ristorante

A FORÇA DO LEGADO

O Anella Ristorante tem 38 anos, e há 37 Geralda Moreira Hott é a responsável por preparar quase diariamente as massas que serão servidas lá, garantindo um padrão de excelência. Há clientes que frequentam a casa desde criança e, agora, levam os filhos. Na cozinha, a terceira geração da mesma família já ensaia os primeiros passos. Sim, o Anella é um restaurante único, e são detalhes como esses que conquistam o público e dão a ele, mais uma vez, o título de melhor Cantina/Trattoria por Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2024

"O Anella é muito tradicional, o cardápio tem poucas mudanças, a gente pode até atualizar algo, mas é difícil porque já temos muitos pratos. Se colocarmos um, precisamos tirar algo", conta Theodoro Peluso, à frente do local. E como escolher um prato para sair do menu? Praticamente impossível, já que todos têm apreço da clientela. O Spaghetti Ai Gamberi Broccoletti Funghi (com camarão, brócolis, alho e champignon) é dos prediletos ao lado do Spaghetti com Mignonnette (com fatias de filé mignon salteadas na manteiga ao molho vermelho). Também imperdíveis são o Ravioli di Ricotta al Sugo (massa recheada com ricota de búfala, queijo e ervas ao molho de tomate), receita da família Peluso, e o Gnocchi alla Milano, nhoque de batata com fonduta di parmigiano e carne a bolonhesa e pimenta – dois dos pratos favoritos de Theodoro.

Hoje, o restaurante tem capacidade para cerca de 200 lugares e já conta com os filhos adolescentes de Theodoro atuando, seja ajudando a receber clientes, seja na cozinha. O salão de festas, aberto há cerca de 10 anos, também é destaque, porque acabou criando uma relação ainda mais próxima entre vizinhança e restaurante. "Nos dá retorno muito grande, não estou falando financeiramente, mas das pessoas, porque fazemos casamentos, festas de aniversário. Fico orgulhoso em fazer da história de um monte de gente", diz o empresário. E, no que depender dele, os clientes podem ficar tranquilos sobre a manutenção da tradição. "Vejo o Anella igualzinho nos próximos 40 anos", diz.

Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia,
(31) 3441-8748. Seg. a qui.: 12h/15h; e 18h/23h; sex.: 12h/16h;
e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @anellaristorante.

O Gnocchi alla Milano: nhoque de batata com fonduta di parmigiano e carne a bolonhesa e pimenta

Fotos: Pádua de Carvalho

Theodoro Peluso e Geralda Moreira Hott, responsável por preparar as massas há 37 anos: "Vejo o Anella igualzinho nos próximos 40 anos", diz Theodoro

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Xapuri

MERGULHO NA MINEIRIDADE

A primeira vez que Flávio Trombino assinou um prato da Boa Lembrança passou duas noites sem dormir. Sua mãe, dona Nelsa, já tinha criado doze para o movimento, que tem como objetivo reunir restaurantes que presenteiam seus clientes com uma louça exclusiva criada para cada preparo. "Precisava fazer algo que tivesse a cara do Xapuri, mas que também levasse minha assinatura", explica Flávio, que fez uma alcatra serenada, batata doce e moranga assada, arroz de pequi e farofa de baru na manteiga de garrafa. De lá para cá, foram mais seis. Este ano, o chef criou um chamado Resistência. No desenho impresso na cerâmica, tem três palavras escolhidas a dedo: orgulho, perseverança e cuidado. "São valores fundamentais para a gente. Orgulho pela nossa cultura; perseverança para enfrentar os altos e baixos; e cuidado, que representa a nossa hospitalidade e respeito", explica. O prato ainda tem o desenho de duas colheres simbolizando os saberes passados de geração em geração. O Resistência leva coxa e contra coxa desossada grelhada com requeijão de raspa gratinado sobre angu de dona Nelsa, com chuchu da casa, palha de baroa, tomate concassé tostado e roti de frango.

Esse angu da Dona Nelsa também tem história. Descendente de italianos, a fundadora do Xapuri insistia em fugir da receita mineira tradicional, que leva apenas fubá e água. Ela preferia um angu temperado com sal, leite e manteiga. Dona Nelsa morreu no ano passado, aos 84 anos, mas suas marcas estão enraizadas no restaurante para sempre. "O nosso angu será sempre como o preparado por ela", diz Flávio.

Um mergulho na mineiridade, na comida preparada na lenha, respeitando o tempo do caldo engrossar. O Xapuri faz um recorte bonito de uma vida na roça em plena cidade grande. Por ali, tudo parece ter seu tempo. E por isso, é bom ir sem compromisso com o relógio. Peça um frango Preguento do Bento ou uma porção de bolinho de mandioca... Coma devagar. E não se esqueça de passar pelo bufê de sobremesas com mais de 30 opções de receitas mineiras capazes de deixar qualquer dia mais doce.

R. Mandacaru, 260, Braúnas, (31) 3496-6198.
Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/17h. @xapurirestaurante.

O Prato da Boa Lembrança, batizado de Resistência: coxa e contra coxa desossada grelhada com requeijão de raspa gratinado sobre angu de dona Nelsa, com chuchu da casa, palha de baroa, tomate concassé tostado e roti de frango

O chef Flávio Trombino explica os valores de seu restaurante : "Orgulho pela nossa cultura; perseverança para enfrentar os altos e baixos; e cuidado, que representa a nossa hospitalidade e respeito"

Fotos: Paulo Márcio

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR JAPONÊS
2024

Taika Izakaya

O QUE HÁ DE MELHOR NO MUNDO

Os ingredientes ali valem ouro. O Taika Izakaya, localizado no Belvedere, leva a sério quando o assunto é trazer o que há de melhor no mundo para o cardápio. Vieira, lagostim, king crab e bluefin, considerado o rei dos atuns. "Esse último entrou recentemente no menu. É difícil o acesso, muito caro, mas acho que vale a pena", diz o proprietário Gabriel Rache. É ele, inclusive, que comanda a equipe de cozinheiros. "Tudo passa por mim. Gosto muito da gastronomia oriental e estou sempre em movimento", afirma Gabriel, que quando abriu o Tmak, em 2007, já trazia alguns produtos e receitas de vanguarda, mesmo em um espaço dedicado apenas a temaki.

Fundado há 8 anos, o Taika segue esse mesmo estilo. No menu, há desde clássicos como o nigiri e gyoza até black cod grelhado, marinado em missô, cenoura assada e gohan. Os peixes chegam duas vezes por semana, a maioria vinda diretamente de São Paulo. "É uma logística que faz com que tenhamos peixes e frutos do mar frescos mesmo estando distantes do mar ou das maiores peixarias do Brasil, que se concentram na capital paulista", explica. É importante lembrar que izakaya em japonês quer dizer bar que serve comida para acompanhar bebidas. Assim sendo, o espaço segue à risca seu sobrenome com um sushi bar potente. São mais de 40 opções de preparos, a maioria servidas em porções duplas ou triplas. Ou seja, o cliente é capaz de montar um combinado personalizado, respeitando seu próprio paladar. Sofisticados, estão o zarigani, dois nigiri e três fatias de sashimi de lagostim; além do unagui, dois nigiri e duas fatias de sashimi de enguia. Há ainda sete pratos quentes feitos no forno ou na wok. Pad thai, a mais tradicional das receitas tailandesas, leva talharim de arroz, molho umami e pode ser finalizado com camarões ou cogumelos. O Peking duck, coxa de pato confitada, panquecas e molho, leva o cliente direto para a China. E para aquecer o corpo e a alma, nada como um ramen, noodle de arroz artesanal, caldo à base de porco, barriga de porco, ovo perfeito e broto de feijão.

R. Juvenal de Melo Senra, 383, Belvedere, (31) 99885-1178. Ter. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h30; dom.: 12h/23h30. @taikaizakaya.

Walnut Shrimp: camarões e nozes caramelizadas

Fotos: Paulo Márcio

Gabriel Rache explica que os pescados chegam duas vezes por semana, a maioria vinda diretamente de São Paulo: "É uma logística que faz com que tenhamos peixes e frutos do mar frescos, mesmo estando distantes do mar ou das maiores peixarias do Brasil"

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR PORTUGUÊS
2024

Caravela

PEGANDO FOGO

Desde que o Caravela trocou o Museu Abílio Barreto pelo Espaço Gourmet do DiamondMall, muita coisa mudou. Uma delas foi o uso de outros métodos de cocção, já que no imóvel histórico Cristóvão Laruça não podia usar nenhum tipo de utensílio que não fosse elétrico. "O fato de poder usar grelha traz uma infinidade de novas possibilidades", diz o chef, que está entrando com a Posta Mirandesa –, filé mignon grelhado finalizado com alho –, um prato emblemático da região de Trás-dos-Montes, em Portugal. Quem deve dar as caras no almoço executivo da casa é o Frango da Guia, que se parece com um galeto e também é um símbolo do Algarve, localizado no sul do país europeu.

O menu executivo do Caravela é um sucesso e funciona de segunda a sexta, com três opções de entrada, quatro principais, uma sobremesa e um café, por um preço fechado de R$ 84. Entre os principais, há opções como Bacalhau à Brás ou copa lombo com musseline de batata e molho de mexeriquinha. Já no serviço à la carte, o bacalhau continua imperando o mais pedido. O À Lagareiro leva suculenta posta de bacalhau ao forno, acompanhado de batatinhas ao murro, cebola caramelizada e vinagrete de salsinha com farofa de azeitona. Lembrando que a casa trabalha exclusivamente com o *gadus mohua*, o mais nobre de todos os bacalhaus. Um outro prato que faz sucesso é o Arroz de Polvo com Camarão, que ainda leva linguiça portuguesa e coentro. Como sugestão do chef, o Mimos de Porco a Montado: bochecha de porco cozido por quatro horas em baixa temperatura, acompanhado de purê de batata, farofa de amêndoas, cebolas caramelizadas e tomatinhos cozidos no azeite. É imperdível.

A carta de vinhos conta com 110 rótulos com preço a partir de R$ 140. Detalhe: é 100% portuguesa. Cristóvão conta que acabou de fechar uma parceria com duas vinícolas, que apesar de estarem em Portugal, são comandadas por mineiros, a Menin Wine Company e a Quinta do Açor. "Não temos vinho mineiro, mas temos vinhos feitos por mineiros", brinca.

AV. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 99585-5804. Diariamente: a partir de 12h. @caravelabh.

Secreto de porco: com musseline de batata defumada, gel de pimenta biquinho e jiló caramelado

Fotos: Paulo Marcio

O chef Cristóvão Laruça comemora poder usar, no Diamond, métodos de cocção proibidos no Museu Abílio Barreto: "O fato de poder usar grelha traz uma infinidade de novas possibilidades"

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Pobre Juan

TREM BOM, UAI

"O Pobre Juan já está falando uai e trem", brinca o sócio mineiro do grupo, Cristiano Melles. Nascido em São Sebastião do Paraíso, no Sul do estado, ele tem ensinado direitinho as expressões de sua terra para o restaurante, que leva pelo quarto ano consecutivo o prêmio como melhor carne/parrilla por **Encontro Gastrô 2024**. A primeira casa aberta na capital foi em 2019, no BH Shopping, no Belvedere. Em abril de 2023, foi a vez de inaugurar a segunda, no Espaço Gourmet do DiamondMall, em Lourdes. "Já podemos nos considerar mineiros", completa Cristiano.

Com quase duas décadas de história, o Pobre Juan hoje conta com 15 restaurantes espalhados pelo Brasil. Como uma boa casa argentina, sua marca registrada são as carnes. "Nosso maior diferencial é realmente termos todo o controle da fazenda ao garfo. Nossos produtos têm rastreabilidade, o que acaba resultando na qualidade", enfatiza Cristiano. A maior parte da carne é de origem de raças inglesas e vêm da Argentina e do Uruguai. Um dos pratos mais famosos é o que leva o nome do estabelecimento e consiste em corte exclusivo, feito da capa do bife ancho, extremamente suculento. Acaba de entrar no menu a seleção especial UMI MB5+, com bovinos alimentados exclusivamente com grãos e confinados por 200 dias, o que faz com que a carne alcance a alta mais nota de marmorização e, consequentemente, maciez. Para acompanhar, são 11 guarnições, como o tradicional arroz biro-biro e as papas soufflè, que consiste em batatinhas sufladas super crocantes. O palmito pupunha assado é uma opção leve, assim como os legumes grelhados. Se estiver com dificuldade de escolher, vá direto no Ojo del Bife Especial, miolo do ancho servido com farofa de pistache e purê de cenoura aromatizado com jasmim e ervas. E para fechar, a sugestão de Cristiano é o churros com dulce de leche. "Mas também poderia ser o pudim ou a torta de chocolate e sorvete..."

BR-356, 3.049, Loja 61, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 2551-8067. Diariamente: 11h30/22h. Av. Olegário Maciel, 1.600, Santo Agostinho, DiamondMall, (31) 3190-0757. Seg. a sáb.: 11h45/23h; dom.: 11h45/22h. @restaurantepobrejuan.

O corte Tomahawk, com 950 gramas: extraído do traseiro, é a parte mais macia do lombo bovino e vem com um osso e cerca de 35 centímetros

Fotos: Divulgação

O sócio Cristiano Melles: "Nosso maior diferencial é realmente termos todo o controle da fazenda ao garfo. Nossos produtos têm rastreabilidade, o que acaba resultando na qualidade"

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR COZINHA CONTEMPORÂNEA
2024

Per lui,

UM LABORATÓRIO CRIATIVO

De três em três meses, o chef Yves Saliba muda todos os pratos do cardápio. Trabalhando exclusivamente com menu degustação (o único na cidade que não oferece opções à la carte), o Per lui, faz quatro grandes temporadas por ano. "Para uma pessoa com TDAH como eu, isso é uma maravilha", diz Yves, referindo-se ao Transtorno do Déficit de Atenção com Hiperatividade. "É um lugar que me desafia a criar o tempo todo. Um grande laboratório."

O Per lui, – que em italiano quer dizer Por ele, – é uma homenagem ao pai do chef, Marcelo, que morreu vítima da Covid 19, em 2021. Na verdade, foi a pandemia que uniu Yves ao sócio, o médico Victor Hugo Magalhães, que cuidou do chef quando ele também precisou ficar 16 dias entubado por causa do coronavírus. Logo que se recuperou, Yves vendeu o restaurante que comandava, A Casa Cozinha Criativa, e passou a fazer jantares secretos em casa. No início, eram apenas dois por mês, que logo se transformaram em 10. Foi quando Victor, que era cliente, teve a ideia de montarem juntos um restaurante. Inaugurado em abril de 2022, o Per lui, já recebeu diversos menus, como o de estreia batizado de Ciclos, que trazia a assinatura ousada do chef em criações como a entrada feita com mandioca, manteiga de garrafa, nero *di seppia* e gel de mexerica.

O atual não tem nome, nem história. Mas, naturalmente, é mais consistente que os passados. "Quis trazer comida boa. É uma explosão de sabor em todos os tempos", explica. São oito etapas no total. Um deles é o Duo de Tartelette: crudo de carne com maionese de ostra defumada e tartar de tomate verde com stracciatella e aliche. Para fechar, gelato de abóbora assada com cuscuz com coco, pó de cogumelo, mascarpone e leite de amendoim. "Todos os dias eu tenho a oportunidade de preparar o melhor jantar da vida de 30 pessoas. Isso é o que me move", completa o chef.

R. Muzambinho, 608, Serra, (31) 98365-9397. Ter. a sáb.: 19h/0h. Somente sob reserva. @perluibh.

Creme de castanha de caju fermentado e defumado com shimeji ao molho de ostra e picles de chuchu picante: uma das oito etapas do menu atual

Fotos: Paulo Márcio

O chef Yves Saliba: "Todos os dias eu tenho a oportunidade de preparar o melhor jantar da vida de 30 pessoas. Isso é o que me move"

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE

MELHOR COZINHA VARIADA

2024

Grano 33

DE VOLTA PARA CASA

Uma mangueira no quintal. A casinha de janelas de madeira carrega um tanto de história. Ali, de 1994 a 2020, no imóvel quase escondido na rua sem saída, funcionou o Pacífico Bar e Restaurante. E parece ter sido feito sob medida para receber o Mercado Grano, quando o chef Leo Mendes resolveu descer do Jardim Canadá para a região Centro-Sul de BH. "Assim que entrei, soube que esse lugar acolhedor e cheio de personalidade era exatamente o que eu queria", explica Leo, que está com a sensação de voltar para casa. Na verdade, ele cresceu no Sion, mais especificamente na rua República Argentina. "Era uma época em que o córrego na rua Uruguai era aberto e a Bandeirantes nem existia", lembra.

O Grano 33 carrega esse encantamento nostálgico de quem sobreviveu à especulação imobiliária e não se rendeu à invasão dos prédios que hoje ocupam boa parte da região. É um charme. Com flores espalhadas pelo salão e um deck que convida para um brinde no fim de tarde, o Grano 33 aposta em uma cozinha clássica e consciente. "Não é discurso, mas uma questão de sobrevivência usarmos cada vez mais ingredientes que estejam perto", diz o chef. No menu à la carte, são 12 opções de entrada e 13 pratos quentes, como a famosa d'angola no seu próprio molho, arroz arbóreo ao creme de espinafre e cogumelos frescos. Na hora do almoço, há cardápio executivo que varia semanalmente. As massas frescas, preparadas na casa, no entanto, estão sempre disponíveis.

Seguindo a mesma ideia dos tempos do Jardim Canadá, o café da manhã do Grano merece uma atenção especial e é servido nos finais de semana a partir das 9h. O cardápio contempla desde minipanquecas com mirtilo e creme pâtissière até bruschetta de pão nórdico com avocado e tomates frescos. Lembrando que todos os pães são preparados por Leo, alguns no forno a lenha, em sua casa.

Rua Santa Maria Itabira, 260, Sion, (31)3568-3749.
Ter. a sex.: 12h/24h; sáb.: 09h/24h; dom.: 09h/17h.
@mercadograno.

Vermelho com camarão thai: peixe e crustáceo acompanhados de arroz de jasmim

Fotos: Paulo Márcio

O chef Leo Mendes aposta em uma cozinha clássica e consciente: "Não é discurso, mas uma questão de sobrevivência usarmos cada vez mais ingredientes que estejam perto"

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE

MELHOR ITALIANO

2024

Gero

PARA SE SENTIR EM CASA

A fachada de tijolinhos terrosos deste imóvel localizado em Lourdes indica que você chegou a um Fasano, uma das mais influentes grifes de hospitalidade no mundo há mais de um século. Assim que se cruza a porta, à esquerda está o Gero, eleito o melhor na sua categoria em **Encontro Gastrô 2024**. Pudera. O luxo da arquitetura de Thiago Bernardes é contrastado com algo que faz parte da alma do mineiro: a forma de receber. Por ali, há uma informalidade na medida certa, que faz com que todos os visitantes, hóspedes ou não, se sintam em casa. Há gentileza e não sobra tempo para um serviço distante. A volta do sommelier Gustavo Giacchero, depois de pouco mais de dois anos fora, reforça ainda mais essa história contada pelo Gero em Belo Horizonte, desde a sua fundação, em outubro de 2018.

Aproveitando o assunto, antes de entrar nos detalhes do menu, a carta de vinhos conta com 153 rótulos nacionais e importados, com destaque para os assinados pela grife Fasano, produzidos na Itália. Os preços variam entre R$ 198 e R$ 5.490. O que não faltam são opções de harmonização para tanta variedade. A cozinha é chefiada por Marcelo Pace, que carrega no currículo parcerias com Christopher Lidy e Felipe Bronze. Antes de desembarcar em BH, o chef passou uma década no Fasano Rio de Janeiro. "O público mineiro é exigente e com paladar apurado, fruto de uma rica tradição culinária, que valoriza ingredientes locais e preparações cuidadosas", diz Marcelo. "Ao mesmo tempo, é bastante receptivo a novas experiências gastronômicas, o que é muito gratificante para qualquer chef", completa. Ou seja, os clientes não abrem mão do clássico Tortelli de Vitelo com creme de parmesão e molho roti, mas também ousam a pedir as novidades, como o fettuccine com camarão, aspargos e limão.

O Mezzogiorno, o almoço executivo do Gero, também está com novidades no menu e contempla entrada, prato principal e sobremesa à la carte. Funciona de segunda a sexta, com opções de massas, risotos, carnes e frutos do mar.

R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. @fasano.

Fettuccine com camarão, aspargos e limão: entre as novidades do menu que encantam a clientela

O chef Marcelo Pace: "O público mineiro é exigente e com paladar apurado, fruto de uma rica tradição culinária, que valoriza ingredientes locais e preparações cuidadosas"

Fotos: Divulgação

Marie Cuisine

A PORTA DE ENTRADA PARA MINAS

Uma junção de duas das mais tradicionais cozinhas do mundo, a francesa e a italiana. É assim o Marie Cuisine, que nasceu em Brasília e chegou em Belo Horizonte no final de 2023, no Diamond Mall, em Lourdes. E já chegou conquistando o coração dos belo-horizontinos, que elegeram o restaurante como a grande revelação na **Encontro Gastrô 2024 – O Melhor de BH**.

O menu é, claro, franco-italiano e aposta em clássicos sem grandes reinterpretações. Ou seja, um tiro certeiro para quem não quer errar. Da raiz francesa, aparecem, por exemplo, o Riz de canard, arroz de pato com paio; e o Coq au vin bourguignonne, coxa de frango cozida no vinho tinto e legumes, champignon, bacon e purê. Nas entradas, ainda respeitando o sotaque da terra de Monet, a Salada aux crevettes flambé (salada verde com camarões flambados) divide espaço com Vinagrete de polvo com tutano, cebola roxa, tomate cereja e torrada. Já seguindo o caminho italiano, é importante falar que a burrata é preparada na própria cozinha, comandada pelo chef Izael José Martins, eleito Chef Revelação por Encontro Gastrô 2024. Nos principais, há desde o clássico Spaghetti au carbonara a Cotoletta di mailae ala milanese, costela de porco à milanesa e risoto de açafrão. O menu acena para a gastronomia mineira nas sobremesas com a Dessert spécial du Minas Gerais, sorvete de queijo Canastra com goiabada confit.

O proprietário Carlos Eduardo Rodriguez gostou tanto da experiência de trazer o Marie, que resolveu fincar de vez os pés em Belo Horizonte. Está prevista para o final de julho a inauguração do Osteritta Papà, no Vila da Serra, no espaço onde funcionou o restaurante La Matta. "Vou transformar aquilo ali em um pedacinho da Itália", diz Carlos, mais conhecido como Carlão. Outra novidade, é para o segundo semestre, quando ele abre o Nonno Mio Cantinetta, no Pátio Savassi. Inclusive, em junho, Carlão passa vinte dias no País da Bota. "A viagem é de férias, mas sempre serve para trazer algumas coisas para decorar os restaurantes. Eu nem ligo para roupa, mas não dá para voltar sem uma louça", diz.

Av. Olegário Maciel, 1600, Piso L3, DiamondMall, (31) 99082-9787.
Seg. a qui.: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/23h;
dom.: 12h/17h e 19h/22h. @mariecuisinebh.

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

Polenta com ragu de linguiça e mussarela de búfala: entre as opções de entradas que remetem à Itália

Fotos: Paulo Márcio

Carlos Eduardo Rodriguez, o Carlão: sucesso do Marie o deixou animado para abrir mais dois estabelecimentos por aqui no segundo semestre de 2024

VENCEDOR | MELHOR RESTAURANTE DE BH, MELHOR CARTA DE VINHOS E MELHOR BISTRÔ

Taste-Vin

UM AMOR EM FAMÍLIA

É bom quando os filhos querem amar o que a gente ama. E é com esse sentimento que Rodrigo A. Fonseca resume a alegria de ter sua filha Laura por perto. "Ela é economista, trabalhou em banco, importadora e como fotógrafa. E agora está aqui comigo, no restaurante", comemora o chef, que há 36 anos comanda o Taste-Vin, que nesta edição leva três prêmios de uma só vez por **Encontro Gastrô 2024**: Melhor Restaurante de BH, Melhor Carta de Vinhos e Melhor Bistrô.

Entra ano e sai ano, a casa mais francesa da capital continua sendo a preferida dos belo-horizontinos. Os motivos são muitos, mas um dos principais pilares é a constância de qualidade e atendimento. Não existe uma oscilação, ou seja, todas as vezes que se pisa no estabelecimento, localizado em uma charmosa casa em Lourdes, sabe-se que a experiência será perfeita. Desde o atendimento atencioso de Denis Marconi, eleito o Melhor Sommelier por **Gastrô**, na escolha do vinho ideal para a harmonização, até o prato que chega à mesa. A carta conta com cerca de 900 rótulos, sendo 70% de origem francesa. Os preços começam em R$ 90. Já o menu respeita o clássico da comida francesa. Alguns, como o Crevettes à la Provençale –, camarões na manteiga de alho e salsinha –, são tão tradicionais que chegam a fazer turistas mudarem suas rotas. "Tem gente que chega dizendo que adiantou um dia na viagem só para vir jantar aqui", orgulha-se Rodrigo.

No ano passado, dos seis pratos lançados para comemorar os 35 anos da casa, três acabaram se tornando fixos. É o caso do Daube de Boeuf à la Provençale aux Olives Noires, Champignons, Herbes et Orange, (ensopado de maçã de peito à provençal, com azeitonas pretas, champignons, ervas e laranja). Os suflês continuam arrancando suspiros da clientela. São 12 opções salgadas e dois doces. Na seção sobremesa, vale ainda experimentar a novidade Feuillantine aux Deux Chocolats et à la Canelle et Crème Anglaise, (folhado de dois chocolates com canela e creme inglês).

R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423. Seg. e ter.: 19h/23h; qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h30/16h e 19h/0h. @restaurante_tastevin.

OFERECIMENTO:

Del Maipo Wines and Gourmet

SEBRAE

Suflê de espinafre com passas e maçãs: entre as 12 opções salgadas da receita que arranca suspiros da clientela

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE gastro
MELHOR RESTAURANTE DE BH
2024

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE gastro
MELHOR CARTA DE VINHOS
2024

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE gastro
MELHOR BISTRÔ
2024

O chef Rodrigo A. Fonseca: "Tem gente que chega dizendo que adiantou um dia na viagem só para vir jantar aqui"

Fotos: Paulo Márcio

Fotos: Paulo Márcio

D'Artagnan

2º colocado na categoria BISTRÔ
2º colocado na categoria MELHOR RESTAURANTE DE BH
3º colocado na categoria CARTA DE VINHOS

A chef **Marise Rache (à dir.)**, que comanda essa casa ao lado da irmã, a maître **Denise Rache**, gosta de dizer que trata-se de um lugar descontraído com atendimento leve e "que exalta a comida afetiva". É tudo isso mesmo, e um estabelecimento de primeira. Não à toa, as duas foram eleitas em suas categorias as melhores profissionais do ano em BH. Entre os clássicos do D'Artagnan que nunca saem de moda está o camarão com requeijão, arroz de coco e batata chips, uma antiga receita de família. Para os vegetarianos, o crustáceo é substituído por palmito pupunha. De sobremesa, o sorvete de doce de leite Lygia Rache leva o nome da matriarca da família. A carta de vinhos está aos cuidados da sommelière Ana Paula Santana Pereira.
R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878. Ter.: 19h/0h; qua. e qui.: 12h/16h | 19h/0h; sex. e sáb: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @dartagnanbistro.

BISTRÔ

A2 BISTRÔ

O foco do cardápio desta casa criada por Alexandre Santiago Azevedo são os pratos clássicos italianos e franceses. Dentre as opções do cardápio estão o tornedor com fettuccine artesanal ao creme de grana padano e o nhoque artesanal ao creme de cogumelos. De entrada, arancini de queijo canastra, geleia de pimenta caseira e broto de agrião. R. Prof. Antônio Márcio, 445, Palmares, (31) 98633-3333. Ter. a sáb.: 19h/0h; dom.: 12h/17h. @a2bistro.

AH! BON

Entre as sugestões desta casa com receitas clássicas e contemporâneas estão o filé ao poivre com batata rosti e salada verde; o polvo grelhado com batata fondant, tomate maçaricado, brócolis e aioli de limão; e o atum em crosta com cuscuz marroquino e folhas verdes. As quintas, tem música ao vivo na unidade Vila da Serra.
Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, loja 10, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3653-2438.
Diariamente: 12h/22h.
@ahbon_bistrot. Mais 4 endereços.

BENVINDO

De entrada, o camafeu de camarão e a croqueta de linguiça trufada são dos mais pedidos. Entre os principais, há massas, como pappardelle ao ragu de pato; risotos, a exemplo do de bacalhau; carnes, como o picadinho de filé mignon com gratin de batata; e peixes como o haddock defumado com batata confit, aspargos salteado, ovo pochê e molho de manteiga queimada. De sobremesa, petit gâteau e alfajor líquido.
R. Espírito Santo, 2.488, Lourdes, (31) 3327-3374. Diariamente: 12h/0h. @benvindo_.

SEGUINDO EM FRENTE

Marina Filizzola assume gestão da unidade Cidade Nova do Restaurante do Porto após o falecimento do ex-marido e mantém cardápio que se tornou tradição há mais de 50 anos

Pádua de Carvalho

Marina, com Gustavo (à esq), Bernardo e Sara, garante que as coisas irão continuar como sempre na casa da Cidade Nova: "Não vou mudar nada. Não se mexe em time que está ganhando"

Seguir em frente foi o caminho escolhido por Marina Filizzola. Recentemente, sua vida tomou um rumo inesperado e desafiador: em dezembro, seu ex-marido, o Léo do Restaurante do Porto da Cidade Nova, faleceu, deixando para trás um restaurante e a responsabilidade de sustentar a família. Demonstrando uma força e coragem admiráveis, Marina decidiu assumir o restaurante que pertencia ao ex-marido, um legado que seus filhos Gustavo, de 12 anos, Bernardo, de 11, e sua enteada Sara, de 16, herdaram.

Essa decisão foi mais do que um simples gesto de continuidade dos negócios. Para Marina, era uma questão de garantir o futuro e o bem-estar das três crianças. Assumir a gestão de um restaurante não é tarefa fácil; envolve muitas horas de trabalho, planejamento e, acima de tudo, resiliência. Ainda assim, Marina não se intimidou e foi à luta.

A coragem de Marina vai além das exigências práticas do dia a dia. Ela teve que lidar com a dor da perda e, simultaneamente, enfrentar a incerteza do novo papel como empresária. Cada decisão tomada no restaurante é um passo para consolidar a segurança financeira dos filhos e da enteada, além de servir como um exemplo de determinação e força para eles.

No entanto, essa jornada não foi trilhada sozinha. Marina sente uma profunda gratidão pelos funcionários do Restaurante do Porto, cuja lealdade e dedicação têm sido fundamentais. Eles não apenas a apoiaram nos momentos mais difíceis, mas também contribuíram com seu trabalho árduo e entusiasmo para manter o restaurante funcionando e próspero. A equipe se tornou uma extensão da família, oferecendo suporte emocional e prático.

Além disso, Marina reconhece a importância e sente imensa gratidão por todos os clientes que continuam frequentando o restaurante. Ela sabe da saudade que Leo deixou no coração de cada cliente do Porto, e ainda assim, "vê-los voltando mesmo com lágrimas nos olhos, é muito emocionante!" A presença constante dos clientes não apenas garante o negócio, mas também reforça o sentido de comunidade e apoio que vem recebendo de todos. Cada visita, cada refeição compartilhada no restaurante é um lembrete de que, mesmo nos momentos de maior desafio, há uma rede de suporte que valoriza e acredita no trabalho dela e de sua equipe.

A jornada de Marina é uma inspiração para muitas mulheres que, em momentos de adversidade, encontram a força necessária para seguir em frente. Ela nos mostra que, mesmo diante das maiores dificuldades, o amor, a coragem e a gratidão são capazes de motivar feitos extraordinários.

Restaurante do Porto
R. Conselheiro Lafaiete, 2.099, Cidade Nova,
(31) 3222-7300. Diariamente: 11h/0h
@restaurantedoportooficial

RESTAURANTES

BISTRÔ VILA RICA
O ambiente lembra as cidades históricas de Minas Gerais. A chef-proprietária Érika Chami apresenta pratos como salmão ao molho de laranja acompanhado de salada; tornedor de filé mignon ao molho roti com batata dauphinoise; e ravioli de carne ao molho alfredo. Av. Fleming, 900, Casa 2, Ouro Preto, (31) 97247-5140. Qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h.
@bistrovilarica.

A CASA DA AGNES
A chef Agnes Farkasvolgyi, conhecida por seu bufê de festa, o Bouquet Garni, criou este restaurante em 2020. Ao lado da filha Camila ela apresenta pratos como steak tartar com gema gelatinosa, batatas chips e folhas verdes; carpaccio de filé com crosta de pimenta e porcini, molho de mostarda dijon e salada caesar com telha de parmesão; e camarões levemente picantes com leite de coco, castanhas de caju, tomatinhos e caju grelhados, acompanhados de arroz de jasmim com coco. Rua Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 98738-7066. Seg a sex.: 11h/15h; sáb. 11h/16h.
@acasadaagnes.

LA CREPE
Entre os crepes salgados, sabores como bacalhau, camarão, carne seca, peito de peru, linguiça calabresa e lombinho canadense. Há ainda crepes doces e petiscos, a exemplo de bolinhos de mandioca com carne seca, camafeu de camarão com requeijão e pastel de angu, além de hambúrgueres artesanais. R. Dores do Indaiá, 72, Santa Tereza, (31) 3225-6106. Ter. a qui. e dom.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h. @lacrepebh.

MARIE CUISINE
Av. Olegário Maciel, 1600, Piso L3, DiamondMall, (31) 99082-9787. Seg. a qui.: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/23h; dom.: 12h/17h e 19h/22h.
@mariecuisinebh
Leia na pág. 198

Rullus Bistrô

3º colocado na categoria BISTRÔ

O sucesso no Vila da Serra do bistrô da marca Rullus, que está no mercado há 40 anos na preparação de grandes festas e eventos sofisticados, fez com que o proprietário Túlio Pires abrisse mais uma unidade este ano, em Lourdes. Uma das receitas preferidas da clientela é o cacio e pepe, uma massa que apresenta várias opções de acompanhamento, como camarão e medalhão de filé. No happy hour, faz sucesso a linguiça de costela de angus com chimichurri e mostarda.
Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 49, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99620-2370. Ter e qua.: 18h30/23h; qui.: 11h30/15h e 18h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/17h. Rua São Paulo, 2397, Lourdes. (31) 99939-8402. Ter. a sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/17h. @rullusbistro.

PARADISO
A inspiração do nome é o filme de 1988 Cinema Paradiso, de Giuseppe Tornatore. O cardápio vai de filé de tilápia em crosta crocante de amêndoas com museline de baroa e cogumelos a lagosta grelhada em manteiga de ervas com risoto de alho poró e limão siciliano. Entre as sobremesas, a trilogia clássica vem com creme bruleè, profiteroles com chocolate e cheesecake de goiaba. Rua Leopoldina, 347, Santo Antônio, (31) 3318-6813. Qua.: 18h30/23h30; qui.:18h30/22h30; sex.: 18h30/0h; sáb.: 12h30/17h e 18h30/0h; dom.:12h30/17h.
@paradisorestaurante.

TABERNA LIVORNO
Boa opção para quem curte jantar ao som de um piano ao vivo (de quarta a sábado). No menu, crostini de bacalhau mantecato com tapenade de azeitonas; risoto de carne de panela, queijo minas e pesto de manjericão; e pavê com geleia de frutas vermelhas, champanhe e chocolate branco.
Av. Pres. Tancredo Neves, 2.309, Castelo, (31) 3418-7657. Ter. a sáb.: 19h/0h, dom.: 12h/17h.
@tabernalivorno.

TASTE-VIN
R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423. Seg. e ter.: 19h/23h; qua. a sáb.: 19h/0h; sáb.: 12h30/16h. @restaurante_tastevin.
Leia na pág. 200

BUFÊ SELF-SERVICE

ALLEGRO GOURMET
As receitas mineiras, como feijão tropeiro e frango com quiabo, imperam no bufê. Mas o visitante também se depara com frutos do mar, massas, churrasco, hambúrguer, pratos árabes e saladas. Depois das refeições, é possível saborear sobremesas como pudim.
Av. Raja Gabaglia, 1.690, Gutierrez, (31) 3293-0001. Seg. a sex.: 11h/15h.

AMADEUS BAR E RESTAURANTE
Restaurante do Royal Boutique Savassi Hotel, serve café da manhã, almoço e jantar. O cardápio é variado e traz saladas, massas, carnes, frutos do mar e sobremesas. Algumas das possibilidades para as refeições são feijoada, feijão tropeiro, comida japonesa, salmão grelhado com purê de batata, costelinha assada e ravioli de queijo.
R. Alagoas, 701, Royal Boutique Savassi Hotel, Savassi, (31) 3261-4292. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb. a dom.: 11h30/15h.
@amadeusrestauranteebar.

Fotos: Paulo Márcio

Verdinho

2º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

Soraya Hazana (à esq. na foto, ao lado de **Shirley Hazana** e **Gabriele Carvalho)**, uma das fundadoras, começou vendendo PF (prato feito) há duas décadas, em uma lojinha de 15 metros quadrados no Center São Bento. O tempero conquistou os moradores do bairro e logo ela precisou crescer. Hoje, a unidade no mesmo shopping tem 250 metros quadrados e recebe 200 comensais simultaneamente. Há unidades ainda no Falls Shopping e no Canadá Shopping. A rede atende, em média, 1,2 mil pessoas por dia. São mais de 100 opções diariamente no bufê, que atraem desde pessoas que buscam uma comidinha caseira como as que não dispensam um toque de sofisticação. Nos finais de semana, os clientes encontram receitas com bacalhau – bacalhoada, à moda do chef e gratinado – bobó de camarão e feijoada.
Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Shopping São Bento, São Bento, (31) 98441-6815. Diariamente: 11h até o último cliente. R. Kepler, 411, Falls Shopping, Santa Lúcia, (31). 98409-1805. Seg.: 11h/16h; ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/21h. Av. Toronto, 508, Jardim Canadá, Nova Lima. Seg. a qua.: 11h/17h; qui.: 11h/15h30; sex. a sáb. e fer.: 11h/17h. @verdinhobh.

AROMI
No almoço, faz sucesso o bufê desta simpática casa da avenida Afonso Pena, com opções como isca de tilápia, arroz cremoso de gorgonzola com maçã caramelizada, hambúrgueres, espaguete de abobrinha, filé de frango à milanesa e estrogonofe de frango. À noite, serve pizzas, petiscos e drinques. Av. Afonso Pena, 2.981, Funcionários, (31) 99973-7637. Seg. a sex.: 11h/15h. @aromirestaurante.

BERILO
A casa abre para o almoço com um bufê self-service e se transforma quando a noite cai, com um happy hour bastante animado. No menu, o destaque fica por conta das carnes feitas na parrilla e de pratos como o tagliatelle parisiense (massa grano duro com molho branco puxado com frango desfiado, ervilhas e presunto, finalizada no forno com parmesão gratinado). Tem uma boa seleção de drinques, como a Caipi Berilo, feita com vodca, amora, morango, maracujá e xarope de açúcar. R. Fernandes Tourinho, 503, Savassi, (31) 99567-8501. Dom. a qua.: 11h/22h30; qui. a sáb.: 11h/23h30 @berilo.cozinhaedrinks.

CATHARINA GASTRÔ
Restaurante do Buffet Catharina. Traz para os clientes uma grande variedade de saladas, frios, carnes e massas. Alguns pratos são ratatouille, salmão assado, feijão tropeiro, couve flor gratinada, tilápia e feijoada. Para a sobremesa, é possível saborear um musse de leite ninho com calda de frutas vermelhas e morangos frescos; ou peras ao vinho recheadas de gorgonzola. Av. Raja Gabaglia, 3.080, Estoril, (31) 98424-3323. Seg. a sex.: 11h30/15h. @catharinagastro.

O **Restaurante do Ano**, à noite, é **Forno da Levindo**.

ALMOÇO SELF-SERVICE
SEG A SEX DE 11H30 ÀS 15H | SÁB E DOM DE 12H ÀS 16H

PIZZAS DE LONGA FERMENTAÇÃO, VINHOS, DRINKS, PETISCOS E JANTAR
SEG A QUI DE 18H30 ÀS 23H30 |SEX E SÁB 18H30 ÀS 00H

RUA LEVINDO LOPES, 158
SAVASSI - BELO HORIZONTE / MG

@restaurante_do_ano
@fornodalevindo

Restaurante do Ano (31) 3327-6766
Forno da Levindo (31) 9 8444-9221

RESTAURANTE DO ANO
FORNO DA LEVINDO

Pádua de Carvalho

Beggiato

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

Aberto em 2013, este restaurante fica na casa da avó da proprietária **Fernanda Beggiato** (à esq. na foto, com **Rosangela Pieri Chiari** e **Antonio Luiz Tenuta**), o que garante uma atmosfera caseira e aconchegante. Entre os pratos, salmão em crosta de castanhas, filé mignon flambado, filé de frango recheado e rigatone ao creme de tomate seco, pistache e berinjela crocante. Para adoçar, Torta de Grignotines, feita com uma base de brownie, uma camada de musse de chocolate ao leite, mais uma camada de mousse de chocolate de caramelo Callebaut Gold, coberta por grignotines.
R. Cura D'Ars, 722, Prado, (31) 2555-0722. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb. e dom.: 11h30/15h. @beggiatorestaurante.

CROUTON
Especializado em refeições saudáveis, com pratos feitos com produtos naturais e de baixa gordura. Destaca-se pela variedade de saladas. O cardápio de pratos quentes traz feijoada, frutos do mar, tropeiro e carnes. Boas pedidas para quem é adepto do vegetarianismo.
R. Muzambinho, 483, Serra. (31) 3282-7110. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb e dom.: 11h/15h.

GRACILIANO
Bufê self-service com opções de saladas, massas, churrasco, comida japonesa e sobremesas como pudim graciliano, vesúvio de chocolate, bombom de morango e mil folhas de frutas vermelhas. Para os clientes que querem provar as receitas com pegada saudável fora do restaurante, tem o "Graci em Casa", serviço personalizado para produções de eventos.
Av. Luiz Paulo Franco, 721, Belvedere, (31) 3286-8505. Seg. a sex.: 11h/15h.; sáb., dom. e fer.: 12h/16h. Alameda Oscar Niemeyer, 600, Vila da Serra, (31) 3541-1655. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. 12h/16h. @restaurantegraciliano.

GUIGNARD EMPÓRIO GOURMET
Fica no Hotel Promenade Guignard e seu nome faz referência a Alberto da Veiga Guignard, artista fluminense famoso por retratar paisagens mineiras. O bufê traz saladas, massas, pratos quentes e sobremesas.
R. Tomé de Souza, 1.075, Savassi, (31) 3227-5108. Seg. a sex.: 11h30/14h30; dom.: 12h/15h.

MAGNÓLIA
Casa de Carolina Moretzsohn em que fazem sucesso o galetinho com curry de legumes, costelinha de porco com molho oriental e o atum selado. De sobremesa, torta três leites, tiramisu e brigadeiro. A varanda é uma boa opção para os dias de temperatura amena.
R. Sergipe, 314, Boa Viagem, (31) 3291-5320. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom. e fer.: 12h/16h. @magnoliarestaurante.

PROJETO SABOR
NATURALMENTE SAUDÁVEL

20 ANOS DE HISTÓRIA

O Projeto Sabor completa duas décadas trazendo o melhor da gastronomia saudável em Belo Horizonte. Ingredientes frescos, cardápio variado e um ambiente acolhedor - tem sempre uma unidade perto de você.

ANCHIETA
Rua Francisco Deslandes, 755.

MERCADO DA BOCA
Rua Levindo Lopes, 124.

BELVEDERE
Av. Luiz Paulo Franco, 466.

SÃO BENTO
Av. Consul Cadar, 127.

DELIVERY
delivery.projetosabor.com.br

Fotos: Paulo Márcio

Província Di Salerno

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

A casa inaugurada por Remo Peluso, em 1983, não quer saber de envelhecer. Desde a morte do fundador, em janeiro de 2022, seu sobrinho **Marcello Peluso** (na foto, com a mulher, **Isabella**) tem mantido as rédeas da tradição sem deixar de inovar. Quem está no comando das caçarolas é Bruno Peluso, irmão de Marcello. Apesar de manter os clássicos da casa, ele vem aos poucos impondo sua presença no cardápio. Acaba de lançar novos pratos, entre eles o Conchiglione Grana Romano, massa artesanal ao molho de minitomates confitados, manjericão e lascas de Grano Padano. E vem novidade por aí: é que a cantina deve crescer e ganhar uma segunda unidade até o final do ano no Belvedere.
Rua Maranhão, 18, Santa Efigênia, (31) 3241-2205. Seg.: 12h/15h; ter. a sáb.: 12h/15h; e 19h/1h30; dom.: 12h/17h. @provinciadisalerno.

VARANDA 1389

VENCEDOR 2024 VENCEDOR

Av. Álvares Cabral, 1.389, Lourdes, Av. Mario Werneck, 500, Buritis. (31) 99399-1389. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb..: 11h/16h; dom.: 12h/17h. @varanda1389.
Leia na pág. 170

CANTINA/TRATTORIA

AMASSA

Casa de massas congeladas e restaurante comandada pelos irmãos Miguel e Pedro Valente, o chef do estabelecimento. Entre as opções de entrada, salada de cuscuz de milho com legumes e saladinha de acelga. Entre os pratos, fettuccine fresco com almôndegas de cordeiro e molho mediterrâneo de figos secos, pappardelle fresco ao ragu de ossobuco, agnolotti artesanal de abóbora com alho assado e parmesão na fonduta de gorgonzola, finalizado com castanha-do-pará e semente de abóbora. Entre as opções congeladas para preparar em casa, há a lasanha artesanal de ragu de linguiça ao vinho e molho bechamel, finalizado com queijo mussarela para gratinar.
Rua Tomé de Souza, 1186, Funcionários, (31) 99126-2618. Seg. a sex.: 11h30/14h30; qui. e sex.: 18h30/22h30; sáb.: 11h30/15h30. @amassa.cozinha

ANELLA RISTORANTE

VENCEDOR 2024 VENCEDOR

Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia, (31) 3441-8748. Seg. a qui.: 12h/15h; e 18h/23h; sex.: 12h/16h; e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @anellaristorante.
Leia na pág. 182

CANTINA PIACENZA

Comandada há 15 anos pelo chef-proprietário Américo Piacenza, que aposta na junção da culinária

GASTRONOMIA

A CASA DO BACALHAU EM BH

Restaurante do Porto é referência há mais de 50 anos no tradicional prato português

Era o ano de 1969 quando o então cozinheiro e garçom José Costa Duarte decidiu abrir o seu próprio bar no bairro Santa Inês. Da cozinha, ainda pequena, saíam delícias inspiradas em receitas de família. O bolinho de bacalhau ganhou de cara o coração da clientela, assim como o bacalhau grelhado com arroz de braga, prato típico do país europeu.

"No primeiro dia, quando vi o meu bar montado, atravessei a rua, sentei do outro lado da calçada e pensei: ninguém vai me segurar", conta ele, que acabou conhecido como Saldanha, o fundador do tradicional Restaurante do Porto. Na época com 21 anos, Saldanha comprava sacos de batata e os levava de ônibus até o bar que se tornaria a sua segunda casa. "Aos fins de semana, eu nem dormia. Ficava direto para preparar as melhores refeições", conta.

O esforço valeu a pena e a profecia se concretizou. Ninguém pôde segurar o sucesso da casa. Desde então, já foram oito restaurantes e pizzarias e uma boate afiliada ao Restaurante do Porto. Hoje, são três casas: uma no Lourdes e uma no Cidade Nova, além da Pizzaria do Porto, no Barro Preto. "No meu ramo, somente 3% dos restaurantes sobreviveram daquela época até hoje. E foi tudo feito honestamente, colocando a satisfação dos clientes como prioridade máxima."

Além da gastronomia, Saldanha também atua no ramo de construção civil e tem fazendas de café, de gado Nelore e de eucalipto em Minas Gerais e no Espírito Santo. "Mas a minha paixão é mesmo o restaurante. Estou sempre por aqui, dou palpites para os cozinheiros, oriento os garçons. Hoje existe muita tecnologia, mas o nosso método sempre foi o mesmo. Todo o respeito e carinho pelos nossos clientes."

O retorno vem em forma de uma freguesia fiel. Em todas as unidades, são vendidas de duas a três toneladas de bacalhau por mês. O cardápio mudou pouco nesses mais de 50 anos e o grelhado com arroz de Braga segue como carro-chefe da casa, ao lado do bolinho de bacalhau. Em seguida, estão a moqueca de peixe e o Bacalhau a Gomes de Sá, que leva o bacalhau desfiado no azeite. Tem até opção para quem prefere a carne vermelha, o filé à parmegiana, que está entre os queridinhos da clientela.

Na unidade de Lourdes, onde Saldanha está sempre presente, são cerca de 200 cadeiras que raramente ficam vazias. O público é tradicional, com clientes que já chegam à terceira geração. "Temos avós, pais e filhos que vêm juntos há anos. Já são nossos amigos. A casa fica lotada e conhecemos todo mundo", diz. "O nosso patrimônio é o público."

Fotos: Pádua de Carvalho

O fundador José Costa Duarte, o Saldanha: "Temos avós, pais e filhos que vêm juntos há anos. Já são nossos amigos. A casa fica lotada e conhecemos todo mundo. O nosso patrimônio é o público"

O segredo de um sucesso tão duradouro está no trabalho duro e em um equipe dedicada. "O nosso time tem uma média 30 a 40 anos de casa. O método que usamos: funcionário bom, não se perde. Fazemos tudo para manter conosco." Para ele, alguns pilares constroem um restaurante sólido. "Primeiramente Deus; depois, a honestidade; terceiro, trabalhar duro; quarto, ser motivado; e quinto, ter na alma que o sucesso vale a pena", garante, deixando o conselho para as próximas gerações. "Todo esforço vale a pena para ter sucesso e poder ajudar os outros. Se você investir nas pessoas, os clientes são bem tratados e se tornam clientes fiéis." Saldanha ressalta que a motivação continua a mesma dos primeiros anos do Restaurante do Porto. "Estamos a todo vapor e preparando novidades: em breve, vamos abrir uma casa em Nova Lima."

R. Espírito Santo, 1.507, Lourdes, (31) 3482-9870.
Ter. e qua.: 11h/23h; qui. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h.

italiana com a brasileira. Alguns dos destaques da casa são o ossobuco com risoto de cogumelos e castanha-do-pará; o filé mignon com risoto de alho poró e crocante de bacon; e casoncelli di Bergamo (massa em formato de meia lua recheada com mortadela, carne bovina, queijo parmesão e pera fresca, finalizado na manteiga de pinoli).
Rua Rio Grande do Sul, 1.236, Santo Agostinho, (31) 2515-6092 / 98426-5440. Ter. a sex.: 11h30/15h e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. @cantinapiacenza.

GENNARO
A ideia é apresentar pratos com bom custo-benefício. Por isso, o cardápio é separado por preços. A unidade de Lourdes fica no imóvel onde já esteve o A Favorita. O menu da chef Tainá Moura conta com opções como o filé mignon empanado ao molho de tomates frescos coberto com presunto, mussarela e parmesão gratinado, acompanhado de purê de batatas. Para encerrar, cannoli.
Rua Alagoas, 642, Savassi, (31) 3261-1361. Rua Santa Catarina, 1.235, Lourdes, (31) 3140-7400. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/17h30. @gennarorestaurante.

LA PALMA
Comandado pela chef Naiara Faria, filha de Ivo Faria, está localizado em uma charmosa casa próxima ao Aeroporto da Pampulha. No cardápio, petiscos, pizzas e massas como capeleti de banana da terra com palmito ao molho de carne de sol, pimentão e coentro. De sobremesa, canudo crocante com creme de limão e calda de frutas vermelhas.
Rua Professor Jerson Martins, 146, Aeroporto, (31) 3441-4455. Seg.: 17h/23h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @restautantelapalma.

LA TRAVIATTA
Localizada em casarão tombado pelo Iphan, é uma das cantinas mais tradicionais de Belo Horizonte. Tem diversas opções de massas, carnes e pizzas. A lasanha à bolonhesa e a tilápia grelhada e finalizada ao forno com vinho branco e legumes, fazem sucesso entre a clientela.
Av. Cristóvão Colombo, 282, Savassi, (31) 3261-6044. Seg. a sex.: 11h30/15h30; e 18h/23h30; sáb. e dom.: 11h30/23h30; intervalo entre 16h e 18h; e 18h/23h30. @latraviatabh

MAURIZIO GALLO RISTORANTE E CAFFÈ
O cardápio desta casa aberta pelo chef romano Maurizio Galo traz massas (frescas, preparadas na própria casa), risotos e carnes. De entrada, uma boa opção é o terzetto italiano. Entre os pratos principais, fettuccine ao ragu de costelinha acompanhado de costelinha suína ou espaguete com frutos do mar. Para fechar, panna cotta.
Rua dos Aimorés, 2.305, Lourdes, (31)2514-3020. Seg.: 11h30/16h; ter. a sáb.: 11h30 às 00h, dom.: 11h30/16h. @ restaurantemaurizziogallo.

OSTERIA VIA EMILIA
Fica em uma simpática casinha no Santo Antônio. Em seu cardápio conta com opções de massas, como espaguete à carbonara ou com mexilhões ou com molho de amêijoas, entre outros; lagosta grelhada com fettuccine ao molho de manga e presunto parma; ancho ao molho gorgonzola com fettuccine ao vinho tinto; e bacalhau do chef. De sobremesa, panna cota com frutas vermelhas.
R. Pitangueiras, 510, Santo Antônio, (31) 3110-8028. Ter. a sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/17h.

Nonna Carmela

3º Colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

A proposta da casa é juntar as culinárias italiana e mineira, num clima mais intimista. Tem pratos tradicionais, como o espaguete à bolonhesa e o espaguete com iscas de filé ao molho roti e toque de pesto; e pedidas mais elaboradas, a exemplo do bife ancho ao molho roti com risoto parmegiano. De sobremesa, cheesecake ou pavê de amendoim desconstruído.
Rua Antônio de Albuquerque, 1.607, Lourdes, (31)3243-6754 / (31) 99541-4064. Ter. a qui.: 12h/15h; e 19h/22h30; sex.: 12h/15h; e 19h/23h30; sáb.: 12h/17h; e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @nonna.carmela.

CARNE/PARRILLA

ANCHO
A casa tem uma grande variedade de entradas, carnes e drinques. Para o início, se destacam os dadinhos de tapioca e o trio de bruschettas. As carnes são o principal da casa com belas peças de prime rib, t-bone e hambúrgueres de ancho. O drinque Tropical Beach é feito com vodca, morango, kiwi e toque de grenadine.
Rua Curitiba, 2.164, Lourdes, (31) 99671-0607. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/18h. @anchobh.

BOI VITÓRIO
O cardápio tem 20 cortes de carnes, nacionais e importadas, com destaque para o baby beef, t-bone e carré de cordeiro. No almoço, opções self service e à la carte. Por causa do espaço kids, a casa é muito procurada por famílias.
Av. Afonso Pena, 4.371, Cruzeiro, (31) 3223-2222. Seg. a sex.: 11h/14h30; e 18h/0h; sáb, dom e fer.: 12h/0h. @boivitoriobh.

COAL BAR-B-QUE MARKET
Trabalha ao modo churrasco americano. As carnes são defumadas por horas, preparadas e cortadas igual se faz nos Estados Unidos e na cultura do churrasco texano. As peças são servidas de diferentes maneiras: hambúrguer, petiscos, porções e pratos

Fotos: Paulo Márcio e Pádua de Carvalho

Hacienda 1979

2º colocado na categoria CARNE/PARRILLA
3º colocado na categoria MELHOR RESTAURANTE DE BH

Localizado no Vale do Sol, em Nova Lima, o Hacienda 1979 tem como maior inspiração as estâncias da Bacia Platina. Fincado dentro do Chevals Centro Hípico, o espaço não poderia ter cenário melhor. É fácil a clientela se sentir em uma fazenda argentina com vista privilegiada para o haras. Afetividade, criatividade, frescor e fogo são as bases de pratos que aliam o clássico ao incentivo, segundo o sócio **Vinicius Veloso**. O Pacchero y Trufas é uma massa um pouco mais robusta que o pappardelle, servida com fonduta de queijo, cogumelos e linguiça na brasa.
Rua Atlas, 464, Vale do Sol, Nova Lima, (31) 99286-0042. Qui.: 19h/0h; sex.: 12h/16h30 e 19h/0h; sáb.: 12h/16h30 e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @hacienda1979.

completos. Se destacam o brisket angus e os famosos pulled pork.
Av. Canadá, 179, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 99110-1551. Sex. a sáb.: 12h/22h; dom 12h/18h. Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Centro. Qua. e qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @coalbbq.

COZINHA DE FOGO WÄLS
A decoração é no estilo industrial, com detalhes descontraídos em neon. O cardápio tem opções de petiscos, hambúrgueres e pratos principais. Se destacam na casa o pastelzinho de flauta misto, burrata chamuscada e o t-bone premium.
A carta de bebidas traz variadas opções de chopes e cervejas artesanais
BR-356, 3.049, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 99762-6073. Diariamente.: 11h30/23h. @cozinhadefogowals.

LA MACELLERIA
Surgiu como açougue gourmet e logo virou também restaurante. Conta com opções de carnes nobres para churrasco, carnes para o dia a dia, peixes, produtos de mercearia, cervejas e vinhos. Para o almoço, tem opções como frango à milanesa, linguiça com farofa de ovos, costelinha suína ao molho barbecue, iscas de filé ao molho madeira com purê, além de sanduíches.
R. Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3566-7291. Seg. a sáb.: 8h30/22h30; dom e fer.: 9h/17h. Alameda Oscar Niemeyer, 1021, lj 6, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3370-9595. Seg. a sáb.: 8h30/23h30; dom. e fer.: 9h/17h. @lamacelleria.

LA VICTORIA
Ambiente amplo, bonito e agradável. A especialidade da casa são os diversos cortes de carne nobre que saem da parrilla ao estilo uruguaio, com destaque especial para as costelas de cordeiro e o bife ancho. Além das carnes, a casa oferece opções de massas, frutos do mar e risotos. Em dias de temperatura agradável, fazem sucesso as mesas da área externa.
Rua Hudson, 675, Jardim Canadá - Nova Lima, (31) 98958-9346. Qua. a sex.: 19h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h30. @lavictoriarestaurante_.

MEAT & CO
Surgiu como butique de carne e há alguns anos passou a atender também como steakhouse. A loja divide-se entre salão principal e varanda. Destacam-se a linguiça de costela de pernil angus, o bife de chorizo parrillero VPJ e o bombom de alcatra angus. Para petiscar, salsichão, batatas chips com molho gorgonzola e queijo coalho.
Rua Jornalista Djalma Andrade, 24, Belvedere, (31) 99824-8254. Ter. a qua.: 17h/0h; qui. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/17h. @meatcobh.

OSSO - MIND THE BONES
O chef Djalma Victor comanda a parrilla. Dentre os cortes presentes no cardápio estão o chorizo de black angus e wagyu, flat iron na brasa e a picanha. Entre os acompanhamentos se destacam o risoto de queijo da Serra da Canastra. Os hambúrgueres fazem sucesso, a exemplo do OssO Cheeseburguer e do OssO Kobe Burguer.
Rua São Paulo, 1.984, Lourdes, (31) 9512-3161. Ter. a sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/18h. MG-030, 8.625, Loja 16 - Vale do Sereno, Nova Lima. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @ossobh.

POBRE JUAN
BR-356, 3.049, Loja 61, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 2551-8067. Diariamente: 11h30/22h. Av. Olegário Maciel, 1600, Santo Agostinho, (31) 3190-0757. Seg. a sáb.: 11h45/23h; dom.: 11h45/22h.
@restaurantepobrejuan
Leia na pág. 190

QUINTAL PAMPULHA
Com espaço aberto, decoração rústica e interiorana, o Quintal Pampulha conta com a tradicional comida mineira e variadas carnes exóticas. Entre algumas das opções se encontram carne de coelho e búfalo. O cardápio é repleto de diversidade e conta com uma tradicional feijoada da casa e diversos frutos do mar, como o varal

Você sabe qual foi eleito um dos melhores pratos de frutos do mar do mundo?
A moqueca baiana!

Você já foi a Bahia ?
Alguidares
RESTAURANTE
Então venha.

Alguidares!
Melhor não há.

Endereço:

Rua Pium-Í, 1037
Sion, Belo Horizonte-MG
Telefone: 3221-8877

Fonte: tasteatlas.com

de camarão e o bacalhau ao forno. Rua Sebastião Antônio Carlos, 350, Bandeirantes, (31)3443-5559/ 99893-5559. Sex.: 18h/00h; sáb.: 12h/18h; dom.: 12h/18h. @quintalpampulha.

VITELO'S
A casa surgiu há mais de três décadas na Cidade Jardim e mudou há alguns anos para um arejado espaço no Santa Lúcia, com uma ampla varanda. Além do almoço executivo, acontece durante a semana o tradicional festival de carnes. Destaque para a fraldinha Vitelo's acompanhada da especial farofa de ovos da casa. Antes de se jogar nas carnes, vale a pena perder um tempo nas entradas, como os anéis de cebola e a costelinha suína.
Praça Arcângelo Maletta, 8, Santa Lúcia, (31) 3653-4121. Ter. a qui.: 11h30/15h; sex.: 11h30/22h; sáb. e dom.: 11h30/17h30. @vitelosbh.

CHURRASCARIA

BABY BEEF BH
Tem o tradicional rodízio de carnes e o bufê livre no centro do salão, com variadas opções de sushi, massas, saladas e guarnições. Os cortes mais requisitados são a alcatra com queijo e picanha. Entre as sobremesas, tortas, pudins e petit gâteau.
Av. Cristiano Machado, 4.000, União, (31)3426-1100. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/22h; sex.: 12h/15h; e 18h/23h; sáb. e fer.: 12h/15h; e 18h/23; dom.: 12h/21h. @babybeef_bh.

FARROUPILHA GRILL
A casa conta com 25 opções de carnes nobres feitas no modo tradicional das serras do Rio Grande do Sul. Picanha, alcatra e a costela no bafo estão entre os mais pedidos. Na hora da sobremesa, o petit gâteau faz sucesso.
Av. Antônio Abrahão Caram, 960, São José, (31) 3441-4422/ 3441-4053. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/21h. @farroupilhagrill.

Pádua de Carvalho

Parrilla Del Mercado

3º Colocado na categoria CARNE/PARRILLA

Com a parrilla comandada por churrasqueiros uruguaios, a casa serve somente carnes da Argentina e Uruguai. Destaca-se pelos pratos generosos e bem temperados. Acompanhado de batata rústica assada com queijo roquefort, o bife parrillero é um dos preferidos da clientela. Bife de chorizo, prime rib e o palmito de pupunha na grelha também são pedidas frequentes do cardápio.
Rua Ouro Fino, 452, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31)3223-5507. Ter. a qua.: 11h/16h; qui.: 11h/21h30; sex.: 11h/22h; sáb: 11h/21h30; dom.: 11h/18h. @parrilladelmercado.

PORCÃO
Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento. (31) 3293-8787. Seg. a qui.: 12h/15h30 e 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @porcaobh.
Leia na pág. 172

TUDO NA BRASA
A casa aposta no clima interiorano e é uma boa alternativa para curtir o happy hour. Da churrasqueira, saem carnes, como a picanha uruguaia, aves e frutos do mar. À noite, tem rodízio de pizza. Entre os pratos executivos estão feijoada, lombo e filé a parmegiana.
Av. dos Engenheiros, 1.104, Castelo, (31) 3471-0222/ 97400-1900. Seg. a sex.: 11h15/15h; e 17h30/23h30; sáb.: 11h15/0h e dom.: 11h15/22h. @tudonabrasabh

COZINHA CONTEMPORÂNEA

AA WINE EXPERIENCE
Para escolherem os vinhos os clientes podem passear pela maior adega da América Latina acompanhados dos sommeliers. De entrada, a burrata é servida com molho de tomate italiano e toque de manjericão, acompanhada de

PREPARA GASTRONOMIA
SEBRAE

Conheça mais no código ao lado!

UMA NOVA RECEITA PARA O SUCESSO DO SEU NEGÓCIO DE ALIMENTAÇÃO

@preparagastronomia.sebrae

SEBRAE

Há 35 anos

Fazendo jus à TRADIÇÃO MINEIRA

@xapurirestaurante | (31)3496-6198
Rua Mandacarú, 260 - Trevo, BH

Esperamos sua visita!

XAPURI®
DESDE 1987

RESTAURANTES

Adega Steakhouse

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria CHURRASCARIA

Nada de garçons percorrendo o salão com aqueles pedações de carne. O rodízio de espeto corrido deu lugar ao menu degustação, onde são servidos cortes nobres como shoulder steak, short rib e chorizo. Entre os acompanhamentos, há diferentes opções de risotos, saladas e massas, empratados individualmente. De sobremesa, banana flambada.
Av. do Contorno, 8.831, Gutierrez, (31) 97119-3161. Seg. a sex.: 11h/15h; ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @adegasteakhouse.

Baby Beef Raja Steakhouse

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria CHURRASCARIA

O bufê quente conta com mais de 20 guarnições, mas a mais pedida é o palmito grelhado. Há ainda a mesa de frios e saladas, além de um bufê de comida árabe e japonesa. Pelo salão, os garçons circulam com mais de 30 cortes de carne – apesar de a picanha ser a queridinha da clientela. Outro corte bastante desejado é a costela suína com molho barbecue. O estabelecimento conta com uma sala vip com capacidade para 40 pessoas. O espaço kids foi recentemente reformado.
Av. Raja Gabaglia, 2.271, São Bento, (31) 3337-7778. Seg. a qui.: 11h30/15h30; e 18h/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/17h. @babybeefraja.

torradas rústicas de fermentação natural. Entre os principais, moqueca de camarão, parmegiana de camarões VG e arroz italiano com iscas de filet mignon e cubos de gorgonzola, finalizado com redução de vinho tinto e castanhas caramelizadas.
R. Curitiba, 2102, Lourdes, (31) 2552-1740. Seg. a qui.: 18h/23h30; Sex. e sáb.: 18h/0h.
@aawineexperienceoficial.

O CONDE
Localizado numa bela casa na Cidade Jardim, é bastante procurado para festas, mini casamentos e eventos corporativos. Entre as receitas, filé ao molho bordelaise com legumes tostados e prime suína na redução de tangerina.
R. Conde de Linhares, 345, Cidade Jardim, (31) 2531-6964. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/17h. @oconderestaurante.

OLGA NUR
Com seus milhares de pendentes de madeira, as ondulações do teto remete às montanhas de Minas. No cardápio, destaque para o filé com aligot e chorizo angus guarnecido de farofa de ovos estourados, molho campanha e finalizado com chimichurri de ervas frescas.
R. Curitiba, 2.202, Lourdes, (31) 3566-1851. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/00h; sex. e sáb.: 12h/01h e dom.: 12h/18h. @olganurbh.

OLIVIA MEDITERRÂNEO
Os clientes podem acompanhar o trabalho do chef Jorge Ferreira por uma imensa janela que deixa a cozinha à vista. De lá saem pratos como polvo grelhado no azeite defumado servido com cuscuz marroquino com legumes e castanhas, a paleta de cordeiro desossada acompanhada de purê de grão de bico, farofa de especiarias e molho de Jerez e a costela bovina assada a baixa temperatura, glaçada no próprio molho com batatas, ervilha e cebola caramelizada. De sobremesa, torta de chocolate meio amargo.
Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja

RESTAURANTES

18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 9556-0952. Ter. e qua.: 18h/23h; qui.: 18h/23h30; sex.: 12h/15h30 e 18h/23h30; sáb.: 12h/16h30 e 18h/23h30; dom.: 12h/16h30. @oliviamediterraneo.

PER LUI,
R. Muzambinho, 608, Serra. (31) 98365-9397. Ter. a sáb.: 19h/0h. @perluibh.
Leia na pág. 192

VILLEON
O cardápio do chef Felipe Leon tem inspirações internacionais, com um toque de mineiridade. Dentre as opções de entrada, crudo de peixe branco fresco, lâminas de peixe branco, tartare de peixe, cítricos, gengibre e spirulina azul; e pato confitado com chutney de maçã verde e mandioca suflada. Entre os principais, lasanha da Dona Carmelita, com mozarela de búfala e presunto caseiro; e lombo de bacalhau assado, envolto em uma crosta crocante de panko, com raspas de limão e acompanhado de cassoulet de frutos do mar. Para fechar, cheesecake de chocolate com frutas vermelhas.
R. Elias Antônio Jorge, 21, Luxemburgo, (31) 2520-9493. Qua. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @villeonbh.

COZINHA DO MUNDO

A GRANDE MURALHA
Atualmente, o restaurante é administrado pela terceira geração da família de Gia Foo Yin e Gia Wang Chia Ying. Entre os pratos principais, raposai (carnes de boi, lombo e frango com legumes); chow mein com carnes e legumes mistos; e costela frita desossada com molho agridoce. R. Santa Catarina, 781, Lourdes, (31) 3291-5060. Qui. e sex.: 11h30/14h30 e 18h30/22h; sáb.: 11h30/15h30 e 18h30/22h; dom.:11h30/17h; fer.:11h30/16h. @restauranteagrandemuralhabh.

Divulgação

Glouton

2º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA

Foi graças a esta casa que a fama do chef Leo Paixão ultrapassou as divisas de Minas Gerais. Aqui, ele trabalha com menu degustação, que tem receitas como bombom de fígado de galinha recoberto por fina camada de chocolate branco e acabamento de folha de ouro comestível. No cardápio à la carte, bacalhau cheio de lascas ao creme, com alho poró, cebolas glaceadas, amêndoas, chips de pera e pera assada.
R. Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237.
Seg. a sáb.: 19h30/23h. @gloutonbh

BUFFET BHAGWAN (INDIANO)
Uma imersão na cultura indiana. No menu se destacam o Gosht dos Maharajas (cubos de cordeiro ao molho de tomate e especiarias indianas); Jhinga curry(camarão preparado ao molho curry); e o Panner palak (cubos de ricota ao creme de espinafre e temperos com especiarias indianas). De sobremesa, Mangoo Bengal (manga flambada com sorvete). R. Conselheiro Lafaiete, 771, Sagrada Família, (31) 3468-0300. Seg.: 19h/23h; ter. a sex.: 12h/15h; ter. a qui.: e 19h/23h; sex: 12h/15h e 19h/00h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @buffetbhagwan .

CURRY UP (INDIANO)
Dentre suas diversas opções de pratos, estão vegetarianas, veganas, com frango, camarão e peixe. A Sabzi Samosa são quatro pastéis fritos recheados com batata e ervilha, temperados com especiarias. O Aloo Gobhi é feito com batatas (Aloo) e couve-flor (Gobhi), além de especiarias indianas; e o Gosht Shahi Korma, um cordeiro preparado na castanha de caju. R. do Ouro, 327, Serra, (31) 98341-8561. Ter.: a dom.: 11h30/15h30 | 18h/22h30. @curryup_bistroindiano.

Fotos: Paulo Márcio

Pacato

3º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA

No Pacato, do chef **Caio Soter**, não entram insumos que não venham de Minas Gerais. Mesmo com um menu arrojado, por lá não passam ingredientes aclamados pelo público como camarão, polvo, ostras e vieiras. E a mineirice não se restringe apenas aos pratos. Música, decoração, artesanato e até as cerâmicas usadas são de artistas do estado. O menu-degustação, "Vida e Tempo" é uma ode ao queijo, com pratos como a asinha de frango recheada com galinhada, ballotine com farce de taioba e creme de miúdos com caviar de quiabo, ravioli de leite com angu e molho de asa de galinha com óleo de queijo.
R. Rio de Janeiro, 2.735, Lourdes, (31) 98324-8736. Qua. a sex.: 12h/15h; sáb.: 19h/23h; dom.: 12h/16h. @pacatobh

INDIAN GOURMET
O consulado da Índia em BH convidou os chefs Sunil Bhandari e Virendra Singha a abrirem esse restaurante. No cardápio, garlic naan (pão de alho), samosa (pastel indiano) e Mutter Paneer (ricota cozida, tomate, açúcar, manteiga de garrafa, gengibre e castanha), entre outros.
R. Alvarenga Peixoto, 585, Lourdes, (31) 2555-9005. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h30; sex. a dom.: 12h/16h30 e 19h/23h30. @indian_gourmet.

INKA (PERUANO E JAPONÊS)
Primeiro a trazer a cozinha andina para BH. Entre as entradas, a mais pedida é Tequeños, pastéis recheados com lomo salteado (filé mignon), queijo e milho acompanhados de molhos de aji e de lomo. E, claro, os ceviches, que aparecem em seis versões. O cliente também pode escolher a degustação que vem com três sabores: clássico, salmão com maracujá e atum com ervas. Já entre os principais, o Tacu Tacu a Lo Pobre (cremosa mescla de feijão branco e arroz, filé empanado, banana empanada, ovo frito e salsa crioula) faz sucesso com a clientela. Para acompanhar, pisco, a bebida mais tradicional do país, preparada desde a era Inca com aguardente de uva. BR-040, km 545, s/n, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom. e fer.: 12h/18h. Rua Guaicuí, 533 - Luxemburgo, Belo Horizonte. (31) 3296-5040. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb; dom. e fer.: 12h/17h e 18h/0h. @inkaperuano.

MACAU (CHINÊS)
O nome faz referência à cidade natal dos fundadores do restaurante. De entrada, camarão empanado. Entre os principais, Frango Kung Pao ou frango xadrez; ombo empanado com molho apimentado, cebolinha e pimenta malagueta; e Vaca Chop Suey (carne desfiada com repolho, brócolis, broto de feijão, pimentão, broto de bambu, cenoura e cebola,

Fotos: Pádua de Carvalho

Projeto Sabor

2º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA

Um dos primeiros de Belo Horizonte a investir pesado na ideia de refeições preparadas com ingredientes naturais e saudáveis. "Aqui, não entram conservantes, corantes ou qualquer outro aditivo químico que possa ser prejudicial à saúde", diz o proprietário **Igor Lopes**. Todos os dias, a cozinha cria um prato diferente com as cinco proteínas oferecidas no cardápio: frango, tilápia, salmão, filé mignon e bife ancho. Um exemplo é a moqueca de cogumelos acompanhada de arroz, farofa de banana e batata palha artesanal. O cliente ainda pode montar seu prato combinando uma proteína com uma opção de molho e dois acompanhamentos, que variam de arroz sete grãos com brócolis a moranga com gengibre e mel.
Av. Luis Paulo Franco, 466, Belvedere. (31) 2127-2923. Todos os dias.: 11h/22h. Mais 3 endereços. @projetosabor.

acompanhada de arroz chau chau ou arroz branco, além de rolinho primavera).
Av. Olegário Maciel, 1767, Lourdes, (31) 3337-6193. Ter. a qui.: 11h30/15h e 18h/22h; sex.: 11h30/15h e 18h/22h30; sáb.: 11h30/16h e 18h/22h30; dom.: 11h30/16h e 18h/20h30. @restaurantemacau.

NAMASTÊ (INDIANO)
O chef Ramchandra Kharel saiu da Índia e montou esse restaurante em 2012. Os pratos mais conhecidos são Jhinga Corma (camarão preparado com molho de castanha de caju e com especiarias indiana) e Mutton Curry (cordeiro preparado com molho curry).
Av. Francisco Sá, 440, Prado, (31) 3567-5200 / 99279-9999. Seg.: 18h30/23h; ter. a sex.: 12h/15h e 18h30/0h; sáb e dom.: 12h/17h e 19h/ 0h. @restaurante_namaste.

NECKARTAL (ALEMÃO)
Com estilo clássico e decoração inspirada na cultura alemã, a casa oferece opções de tortas doces, salsichas, carnes suínas, e chucrutes. O Roastbraten é um filé ao molho roti com cebolas fritas e batatas sauté com bacon. As cervejas tipicamente germânicas fazem sucesso, com destaque para as marcas Erdinger e Warteiner.
R. Leopoldina, 73, Santo Antônio, (31) 3296-8750. Qui. a dom.: 11h/16h.
@neckartaloficial.

NO ATELIÊ DO ABRAHÃO – CERÂMICA E COZINHA
Com receitas inspiradas na culinária do Oriente Médio, o restaurante une gastronomia e arte e divide seu espaço com um ateliê de cerâmicas, também tocado pelo chef Antônio Abrahão Neto. A casa só trabalha com reservas e o menu, que inclui entrada, salada e prato principal, tem preço fixo.
R. Dois, B, 35, Recanto da Serra,

Exercer a advocacia é fazer a diferença na vida das pessoas

A assessoria jurídica é essencial em várias esferas da sociedade. Ela pode auxiliar na redação de contratos, em processos judiciais, na elaboração de recursos e, é claro, na promoção da equidade.

#CONSULTEUMAADVOGADA

ORO

#CONSULTE UMA ADVOGADA

OABMG.ORG.BR

OAB MINAS GERAIS

INOVAR, INCLUIR E AVANÇAR

RESTAURANTES

3ª Seção, Brumadinho, (31) 99169-6598. Sáb. e dom.: 12h/17h. @noateliedoabrahao.

PALADAR DO CUBANO
"Paladar" são restaurantes da culinária cubana criados por trabalhadores autônomos, geralmente em sua própria casa e em família. No cardápio, filé de frango empanado e recheado com queijo e presunto, acompanhado de congri (arroz cozido junto com feijão vermelho e especiarias) e o clássico Ropa Vieja (carne de boi desfiada com molho de tomate, azeitonas e pimentão, tostones arroz branco e milho cozido com manteiga).
R. Conde de Linhares, 926 A, Coração de Jesus, (31) 99266-0354. Qua. a sex.: 11h15/15h; sáb e dom.: 11h30/16h. @paladardocubano.

RICARDO HAMDAN - COZINHA DO MUNDO ÁRABE
Filho de libaneses, Ricardo Hamdan serve shawarmas (sanduíche árabe), kibes, esfihas e doces libaneses, além de pastas variadas. O restaurante fica em ambiente aberto, com um agradável jardim. No almoço, o ardápio tem pratos executivos.
Av. Celso Porfírio Machado, 200, Belvedere, (31) 97171-5170. Ter. a sex.: 11h30/22h30; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/19h. @ricardo_hamdan.

SAN RO RESTAURANTE (TAIWANÊS)
Restaurante self-service especializado em culinária vegetariana e vegana taiwanesa. Faz sucesso a Berinjela Tang tsu, preparada com molho agridoce e abacaxi, crocante por fora e macia por dentro. Para quem não quer cruzar fronteiras gastronômicas, tem a feijoada vegana todas as quartas.
R. Professor Moraes, 651, Savassi, (31) 99325-6997. Seg. a sáb.: 11h/15h. @sanro_vegetariano.

SÍTIO SÍRIO
Foi fundado por um sírio refugiado da guerra-civil que assola seu país.

Divulgação

Me Gusta

3º colocado na categoria COZINHA LIGHT/ SALADA

Salmão com espaguetine de abobrinha ao pomodoro; galeto com risoto a parmegiana; e escalope de filé com risoto de gorgonzola e shuntes de maçã são algumas das pedidas do cardápio variado. Para começar, salada Me Gusta. Nas sobremesas, sorvete de coco low carb adoçado com xilitol. Para beber, milkshake de nutela. **Rua Juvenal de Melo Senra, 395, loja 4, Belvedere, (31) 2511-2333. Seg. a sáb 10h/22h; dom. e fer.: 9h/21h. @megustabh.**

No menu encontram-se opções de pratos a la carte, sanduíches e pastas. O destaque fica para os sanduíches de Kafta e o de Shawarma de Cordeiro com boi. Tem ainda kibes, esfihas e bolinho de falafel, que podem ser provados no local ou pedidos para viagem.
R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3654-4222. Seg. a sáb.: 11h/23h30. @sitiosirio.

STADT JEVER
Pedacinho da Alemanha no Funcionários, tem ambiente inspirado nos pubs tradicionais da Alemanha, todo feito de madeira. Os pratos principais são salsichão com curry e batata frita; joelho de porco com chucrute; e bierspisse (bolinho de carne apimentado). Av. do Contorno, 5.771, Funcionários, (31) 3047-3113. Ter. a qua.: 18h/0h; qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 17h/1h; dom.: 12h/22h. @stadtjever.

TAKOS MEXICAN
O local é um fast food casual e o prato de maior sucesso são os burritos, que podem ser recheados de acordo com a preferência dos clientes. A cozinha aberta permite que os frequentadores acompanhem a preparação dos pratos. O rodízio tem burritos, tacos, quesadillas, enchiladas, nachos e leche taquito. Av. Cristóvão Colombo, 478, Savassi,

Fotos: Pádua de Carvalho

Dona Lucinha

2º colocado na categoria COZINHA MINEIRA

O cardápio se divide entre Tira-Gostos e Cozinha de Fazenda e de Tropeiro. Na primeira categoria, a sugestão é a porção de linguiça, torresmo, limão e molho da casa. Já entre os principais, imbatível é o Mineirinho, uma combinação de arroz, tutu, costelinha com molho de rapadura, agrião e alho frito. Mesmo tendo o frango e o porco como protagonistas, há um prato para os veganos, o Terra Madre: arroz com salsinha e alho, feijão bago-bago, canjiquinha, quiabo, banana-da-terra e couve. De sobremesa, a casa comandada pela filha da fundadora, **Márcia Nunes**, indica a ambrosia, um clássico da casa há mais de três décadas.
R. Padre Odorico, 38, Savassi, (31) 2127-0788. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom. e fer.: 11h/17h. @donalucinharestaurante.

(31) 99959-5181. Dom. a sex.: 16h30/22h30; sáb.: 12h/22h30. @tacosmexicanbar.

VILA ÁRABE
Com mais de duas décadas de história, o restaurante serve as clássicas receitas vindas do norte da África como tabule, esfiha, quibe e kafta. O bufê conta com mais de 50 opções de pratos quentes e frios. O charuto de uva recheado com arroz, tomate e carne moída está no cardápio desde os primeiros anos. Para agradar os vegetarianos, há uma versão sem carne. O cordeiro à moda árabe fica mais de 50 horas marinando em especiarias e depois mais três horas no forno.
Rua Pernambuco, 781, Funcionários, (31) 3262-1600. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/22h; sáb.: 12h/16h e 19h/22h; dom. e fer. 12h/16h. @vilaarabe. Mais 15 endereços.

YUNTON
Entre os preparos mais pedidos estão desde rolinho primavera a frango xadrez com champignon e bambu, carne de vaca desfiada com pétalas de cebola, lombo frito e macarrão com chopsuey. De sobremesa, banana caramelada, abacaxi caramelado ou banana recheada com chocolate chinês.
R. Marabá, 252, Santo Antônio, (31) 3337-2020. Seg. a sex.: 11h/15h e

18h/22h; sáb. e dom.: 11h/22h. @yuntondelivery

COZINHA LIGHT/SALADA

BEJÍ SUSHI VEG
Trabalha com a culinária japonesa usando apenas produtos 100% sem origem animal. No cardápio, destaque para o temaki de alhoporó com castanha de caju e o uramaki de shitake empanado. A casa ainda conta com sobremesas, como o hamuraki de doce de leite com paçoca artesanal.
Av. Olegário Maciel, 742, Loja 3.229, 3º andar, Centro, (31) 99067-1091. Qua. a sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/16h. @beji.sushiveg.

BEM NATURAL
Tem 22 opções de saladas e mais de 20 de pratos quentes, como os cubos de frango ao molho roti, com salada de tabule. A casa ainda tem alternativas para veganos e vegetarianos.
Rua Ponte Nova, 364, Floresta, (31)99989-0734. Seg. a sáb.: 11h/15h. @bemnatural.

CASA AMORA
A casa tem, todos os dias, três opções de carnes e nove de acompanhamentos (saladas, massas ou legumes). Os clientes podem escolher, uma opção de carne, com dois ou três acompanhamentos ou apenas quatro acompanhamentos. Entre as saladas, faz sucesso a de bifum com frango e edamame.
Rua Paraíba, 941, Savassi, (31) 3261-5794. Seg. a sex.: 11h15/14h30; sáb 11h45/15h. R. Rio Grande do Sul, 1313, Santo Agostinho. (31) 3656-0414@casaamorabh

CASA UMBIGO
O cardápio reúne produtos já conhecidos da Docê Gêmea, da LilaVegui e da Luvitá. No menu estão opções como panqueca recheada com creme de castanha de caju fermentado, sanduba de croissant com queijo de castanhas, tomate confit e pesto de manjericão e pão tostado com creme fermentado, pastrami, pesto de rúcula, noz pecã e melado temperado. O Drink Umbigo é feito com chá blend especial umbigo com hibisco, maçã, extrato de frutas amarelas e folha de seriguela com xarope de frutas vermelhas, água tônica e gin ou vodca.
Rua Hermílio Alves, 437, Santa Tereza, (31) 97214-3752. Qui. e sex: 15h/19h, sáb.: 09h/15h. @casaumbigo

HORTA 31
Inaugurada em 2017, a franquia está espalhada por vários bairros de Belo Horizonte, com a salada como prato principal. Além dos grelhados, há mais de 30 opções de ingredientes frescos. A casa ainda conta com wraps de diversos recheios para montar, e grande variedade de saladas de frutas e sucos naturais e detox.
Rua Antônio Albuquerque, 684, Savassi. Seg. a sáb.: 11h/15h. @horta_31. Mais 14 endereços.

LIGHT LIFE
Tem refeições low carb, vegetarianas, sem lactose e sem glúten. O menu da casa conta com sopas, tortas, massas, lanches e sobremesas, com pratos como lasanhas de abobrinha, feijoada fit,

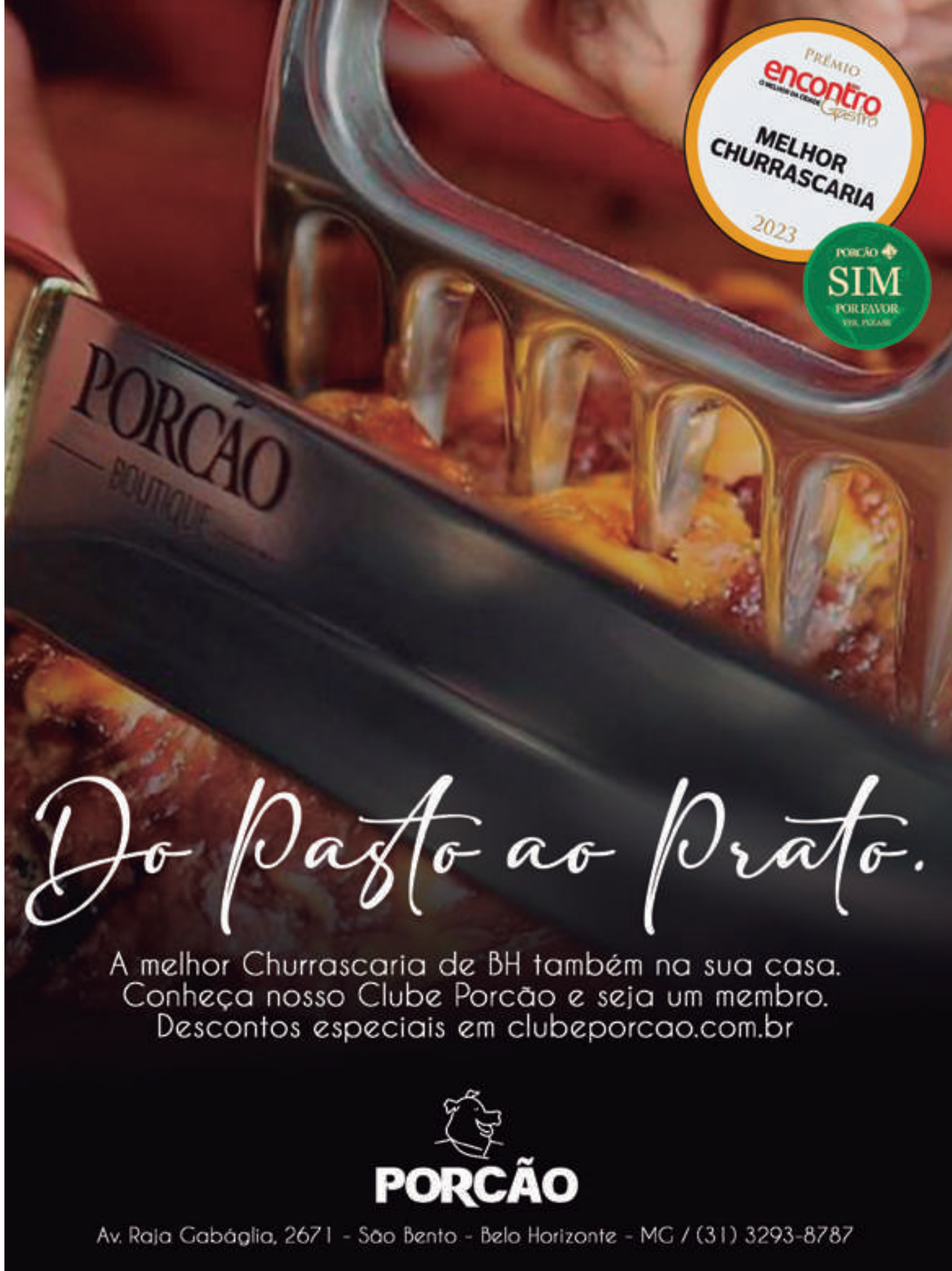
Divulgação

Nutreal

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria COZINHA MINEIRA

Uma viagem ao campo nesta casa com decoração rústica e que divide espaço com uma hípica. De entrada, bolinhos de mandioca, recheados com carne seca ou queijo canastra. Entre os principais, filé com brócolis e palmito acompanhado de purê de batatas e bife a cavalo. Sábado é dia de bufê de feijoada.
Alameda dos Bem-Te-Vis, 5, Condomínio Lagoa do Miguelão, Nova Lima, (31) 3541-4055. Ter. a sex.: 12h/17h; sáb. e dom.: 12h/18h30. @nutreal.



polpetta de carne, frango tailandês, entre outros. Os clientes podem comprar produtos naturais e dietéticos no emprório.
R. Paraíba, 1068 - Savassi, (31) 3261-6366. Seg. a sex.: 9h30/18h30. @lightlifebh.

MAEVA
Entre os sanduíches, atum premium e salada especial; cream cheese, tomate-seco e berinjela; rúcula, tomate-seco e muçarela de búfala; salmão defumado, guacamole e salada especial. É possível escolher os ingredientes e montar sua própria salada. Tem sucos "detox" e "terapêuticos".
R. Fernandes Tourinho, 235, Savassi. Diariamente: 9h30/21h30. Mais 4 endereços. @maevabeaga.

NASCENTE
Além do restaurante, tem mercearia, feira e lanchonete. No menu, destaca-se o bobó de castanha de caju, arroz integral orgânico com alho poró e abobrinha, yakisoba de legumes e picadinho de tempeh com legumes.
Rua Congonhas, 510, Santo Antônio, (31)3227-3781. Seg. a sáb.: 11h/15h e 9h/17h. @restaurantenascente.

NÉCTAR DA SERRA
Av. dos Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras, (31) 3281-1466. Diariamente: 8h/22h. Rua Santa Rita Durão, 929, Savassi. Seg. a sex.: 9h/22h30; sáb, dom. e fer.: 10h/22h. @nectardaserra.
Leia na pág. 174

POMAR FRESH FOOD
Para montar sua refeição, o cliente tem à disposição um bufê com saladas, tapioca, omeletes, wraps e pratos diversos. Também tem sanduíches, saladas de frutas, açaí, sucos naturais e refrigerante orgânico.
Rua Pernambuco, 989, Savassi. Seg. a sex.: 11h/20h. Rua Araguari, 1.1635, Santo Agostinho. Seg. a sex.: 11h/20h. @pomarfreshfood.

Caê Restaurante Bar

2º colocado na categoria COZINHA VARIADA

Quando saiu do extinto A Favorita, em 2017, o chef Caetano Sobrinho, o Caê, abriu esse misto de bar e restaurante em um simpático casarão no Carmo (onde já foi o Hermengarda). Há opções de petiscos, massas, saladas, entradas e drinques diversos. Entre os principais, ovo caipira, surubim defumado e alho poró; ou a panturrilha suína com arroz cozido no caldo do assado, hortaliças do quintal e farofa crocante. Se quiser só petiscar, pasteizinhos de queijo canastra com linguiça caipira e barbecue de goiaba.
R. Outono, 314, Carmo, (31) 2528-2244. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @caerestaurantebar.

Birosca S2

3º colocado na categoria COZINHA VARIADA

Restaurante comandado pela chef Bruna Martins. Para começar, bochecha de porco com molho fresco de amendoim, ervas, pão, boursin e mostarda. Depois, vá de nhoque de banana-da-terra com manteiga noisette, missô, queijo cabacinha e mel fermentado. Por fim, o eskibom mineiro é um bombom gelado de creme de queijo com curau doce morninho.
R. Silvianópolis, 483, Santa Tereza, (31) 99957-7267. Qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. @biroscas2.

SAMBA FRESH
Primeira casa de pokes havaianos da capital mineira. A cozinha, no entanto, é diversificada e produz pratos baseados nas culinárias de países como Tailândia, Vietnã, Indonésia, China e Japão. No menu, destacam-se o poke de salmão selado e o lamen spicy.
Rua Fernandes Tourinho, 97, Loja 1F, Savassi, (31) 2556-5020. Diariamente.: 11h/22h30. @sambafresh

VILLAVEG COZINHA NATURAL
A casa especializada em comida vegana e vegetariana está localizada em um espaço tranquilo no Santa Tereza. O cardápio tem entradas, pratos quentes e frios, sanduíches, sucos e sobremesas. A linguiça servida na cama de farofa artesanal, acompanhada de pimentões coloridos, cebola e abacaxi salteado no azeite com ervas, é um dos principais mais pedidos.
Rua Salinas, 1.547, Santa Tereza, (31)3568-5749. Qua. a sex.: 11h/15h; sáb e dom.: 11h/16h. @villaveg.

COZINHA MINEIRA

CAIPIRA XIQUE
Comandado pelo, a ideia é transportar os clientes para uma típica cozinha de fazenda. O cardápio, elaborado pelo chef Leonardo Cabral e sua mãe, Dona Lena Cabral, passa pelas diversas e tradicionais iguarias mineiras, como frango com quiabo, torresminho, carne de panela, e outros. A cozinha aberta permite acompanhar a confecção dos pratos.
R. Francisco Bretas Bhering, 324, Copacabana, (31) 3567-9525. Seg. a qui.: 11h30/15h; sex. e sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/17h. @caipira_xique_restaurante.

COZINHA TUPIS
O chef Henrique Gilberto prepara acepipes como torresmo com limão, bife de acelga e batata com rabada e agrião. Entre os pratos

Fotos: Pádua de Carvalho

Ninita

2º colocado na categoria ITALIANO

O chef Leo Paixão define esta casa como italineiro ou mineiriano. Entre os antipastos, espetinho de quiabo na brasa com lardo e balsâmico; crostini de queijo de cabra com abobrinha marinada e sablé crocante; e porchetta na brasa com limão siciliano melado. No menu dos principais, lasanha de berinjela em mil-folhas com stracciatella e pomodoro; ravioloni morno de ovo caipira com queijo de cabra e cogumelos trufados; e linguini carbonara com porchetta na brasa. Para encerrar, cannoli de laranja com creme de mascarpone, sorbet de goiaba, mirtilo e goiaba.
R. Bárbara Heliodora, 71, Lourdes, (31) 3292-4237. Seg.: 18h/23h; ter. a sáb.: 12h/17h e 18h/23h; dom.: 12h/17h. @ninitabh.

principais desse pioneiro da nova leva de restaurantes do Mercado Novo estão o nhoque Púrpura, feito com batata doce acompanhado de molho de beterraba, wasabi e limão; e a clássica dobradinha.
Av. Olegário Maciel, 742, loja 2.161, Centro, (31) 99803-3696. Ter. a sáb.: 11h30/22h30; dom.: 11h30/16h. @cozinhatupis.

FAZ DE CONTA
O ambiente todo trabalhado em madeira conta com fogões a lenha que remetem a vida interiorana. O cardápio está repleto de pratos tradicionais e algumas releituras, como a alcatra serenada, maturada por 3 semanas, com molho de ervas e especiarias. Na mesa de sobremesas, doces de leite, laranja, figo e goiaba, além de cocada, pudim de leite e muito mais.
Av. Toronto, 1.465, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 97314-0888. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h30/16h30. @restaurantefazdeconta.

FAZENDINHA SÃO BENTO
Com ambiente rústico e quintal tranquilo, o restaurante faz o cliente se sentir em uma fazenda dentro da capital mineira. O cardápio conta com um toque especial na tradicional culinária do estado. A casa conta com diversas opções de pratos, como tropeiro, arroz carreteiro e o risoto mineiro. Servem rodízio na quinta e sexta-feira à noite. A área kids é bastante procurada.
R. Kepler, 810, Santa Lúcia, (31) 99501-2299. Qui. a sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/18h. @fazendinhasaobentobh.

OMILÍA
Tilápia na farinha de pão de queijo com risoto caprese; maminha de lata com aligot de queijo canastra e farofa crocante; e tiras de barriga suína fritas com maionese de mexerica e flor de sal brasileira são alguns dos pratos que sae da cozinha comandada pelo chef Gabriel Trillo. De sobremesa, mil folhas Romeu e Julieta.
R. Alameda do Morro, 72, Nova Lima, (31) 99724-2038. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @omiliarestaurante.

PALADINO
Com 30 mil metros quadrados de área, é uma ótima opção para levar a garotada, que se diverte com bichos da fazenda e no playground. Nos finais de semana, os pequenos podem participar de atividades ecológicas. O cardápio tem opções com carnes, peixes e frutos do mar. A isca de bombom de alcatra, a ripa na chulipa (costela de porco) e a moqueca da terra são três receitas que fazem sucesso.
Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas, (31) 9918-4169. Ter. a qui.: 11h30/16h; sex. a dom.: 11h30/17h. @restaurante_paladino.

XAPURI
R. Mandacaru, 260, Braúnas, (31) 3496-6198. Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/17h. @xapurirestaurante.
Leia na pág. 184

RESTAURANTES

XICO DA KAFUA
Conhecido por ter um dos melhores frangos caipiras da capital mineira. Mas o cardápio vai além, como no caso da tilápia, da carne de sol e do rocambole de panceta. A carta de cachaças tem mais de 2 mil rótulos. Av. Itaú, 1.195, João Pinheiro, (31) 3375- 2640. Seg. a dom.: 11h30/16h. @xicodakafua

COZINHA PORTUGUESA

AMADA LISBOA
O menu vai desde bolinho de bacalhau a surpresa de cogumelos, carpaccio de polvo, atum à moda Évora e bacalhau. De sobremesa, manjar cabo verde, quindim e pastel de nata. Para beber, vinhos da terrinha.
Av. Picadilly, 150, Loja 107, Lagoa dos Ingleses, Alphaville, Nova Lima, (31) 99634-1649. Qua.: 18h/22h; qui.e sex.: 12h/15h30 e 18h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 11h/18h. @amadalisboamg.

CARAVELA
Avenida Olégario Maciel, 1600, DiamondMall, (31) 99585-5804. Diariamente: a partir de 12h. @caravelabh.
Leia na pág. 188

TABERNA PORTUGUESA
Comandado pelo chef Jackson Apolinário, o restaurante tem decoração rústica, com diversos objetos portugueses, para levar o cliente "a uma viagem para o outro lado do Atlântico sem sair de Belo Horizonte". No cardápio, destaca-se o bacalhau com crosta de castanha e o polvo à galega.
Av. Bernardo Monteiro, 1.414, Funcionários, (31) 99895-3189. Qua. a sex: 11h30/15h; sáb; e dom.: 11h30/17h. @tabernaportuguesabh_.

TASCA DO MIGUEL
O cardápio une produtos do mar, com destaque para os bolinhos de bacalhau, bacalhau a lagareiro e o polvo a lagareiro; e da terra, como o contra filé angus grelhado e finalizado no forno, acompanhado de batatas fritas, arroz e legumes.R. Ouro Fino, 452, Cruzeiro, (31) 99571-5484. Qua. a dom.: 11h30/16h. @tascadomiguel

TASCA SÃO BENTO
Comandada pelo chef Alexandre Miguel, tem porções portugueses, como punheta de bacalhau com grello, e pratos tradicionais, a exemplo do pastel bello, camarão à guilho e bacalhau à Lagareiro. De sobremesa, pastel de nata.
R. Kepler, 515, São Bento, (31) 99923-3884. Ter.: 11h30/15h; qua. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/18h. @tascasaobento

COZINHA VARIADA

BABEL
O cardápio tem releituras de comidas mineiras e serve preparos como quiabo grelhado no fogo servido com milho crocante, mel de cana cítrico finalizado com flor de sal e mignon com arroz de canastra (medalhões de mignon com fio de molho roti acompanhado de arroz cremoso da canastra, bresaola e copa). Para a sobremesa, torta basca, receita tradicional com um charme de canastra, servida sobre redução de frutas vermelhas, ou semifreddo de limão siciliano com caramelo citron e crumble de pistache se destacam.
Av. Bias Fortes, 1160, esquina com a Praça Raul Soares. Seg.: 11h30/15h; ter.: a qui.: 11h30/00h; sex. e sáb.: 11h30/01h; dom.: 11h30/18h @babelbh.

COZINHA SANTO ANTÔNIO
Comandado pela chef Juliana Duarte, o restaurante busca trazer em sua culinária pratos do mundo inteiro sem largar mão das raízes mineiras. A casa trabalha somente com produtos orgânicos e, por isso, o cardápio é sazonal. Vale ressaltar o Frango a Marbela (sobrecoxa assada com tâmara e azeitona), e o creme brulée de milho verde maçaricado com açúcar purgado, de sobremesa.
R. São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio, (31) 98218-6427. Ter. a sex.: 12h/15h; sáb. a dom.: 12h30/17h30. @cozinha_santoantonio.

GASTRO HUB
Conta com pratos de quatro tipos de culinária: brasileira, italiana, chinesa e japonesa. Se destacam a costela ao molho jabuticaba (brasileira), a picanha à matriciana (italiana), o ninho de frutos do mar (chinesa) e o salmão crispy ebi (japonesa). O menu conta também com opções vegetarianas.
Av. Do Contorno, 4667, Serra, (31) 2527-5858. Seg.. a sex.: 11h/15h e 18h/22h30; sáb.: 11h/16h e 18h/22h30; dom.: 11h/22h. @gastrohub.bh.

GRANO 33
Rua Santa Maria Itabira, 260, Sion, (31)3568-3749.

O Italiano

3º colocado na categoria ITALIANO

A casa no bairro Olhos d'Água tem mais de 2 mil metros quadrados de área. No menu, risoto cremoso de lagostim ao pomodoro; barriga de porco glaceada com rapadura, servida com tagliolini ao cremoso molho alfredo e gema confitada; e ravioli de bacalhau, acompanhado de tomatinhos assados, brócolis e finalizado com brotos da estação. A Meringata é uma sobremesa com morangos frescos, suspiros crocantes e creme de chocolate branco.
R. São Vicente, 155, Olhos d'Água, (31) 99767-5190. Ter. a qui.: 18h30/23h; sex.: 12h/15h30 e 18h/23h; sáb.: 12h/16h30 e 18h/23h; dom.: 11h30/16h. @oitalianorestaurante.

Fotos: Pádua de Carvalho

Udon

2º colocado na categoria JAPONÊS

O cardápio deste restaurante conhecido pela gastronomia fusion, que une métodos e ingredientes de vários países aos preparos clássicos japoneses, tem sabores como o escalope de língua bovina com foie gras e molho de missô doce; o atum grelhado servido com shitake ao molho de laranja, mel, shoyu e pimenta vietnamita; e o sushi de vieira com foie gras, azeite trufado e flor de sal. O niguiri de carabineiro com aioli de bisque finalizado com ovas de esturjão e limão caviar é servido apenas sob consulta, informa o proprietário **Agilberto Martins**.
Av. do Contorno, 7.315, Hotel Mercure, Lourdes, (31) 3243-8035. Seg. a qua.: 12h/15h e 18h/0h; qui.: 12h/15h e 18h/1h; sex.a sáb.: 12h/1h; dom: 12h/23h. Estrada para Nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-0052. Dom. a qua.: 18h/0h; qui. a sáb.: 18h/1h. @udonbh.

Ter. a sex.: 12h/24h; sáb.: 09h/24h; dom.: 09h/17h. @mercadograno
Leia na pág. 194

MERCI BAR À VIN - CASA DO PORTO
Criada pelos proprietários da Casa do Porto, tem cardápio amplo, com petiscos, carnes, frutos do mar, massas e sobremesas. Se sobressaem o steak tartare de mignon com mostarda dijon, alcaparras e chips de batata doce e o lombo de bacalhau com legumes salteados. Mas a grande estrela é a Carta de Vinhos, com mais de 800 rótulos, ideais para diversas harmonizações.
R. Bernardo Mascarenhas, 45, Cidade Jardim, (31) 3317-1144. Ter. a qui.: 19h/23h; sex. e sáb: 12h/17h e 19h/23h; dom.: 12h/17h. @mercibaravin.

NUÚU
O chef Guilherme Melo traz pratos da cozinha contemporânea sem deixar de lado a variedade dos sabores de Minas. O bife a cavalo com batatas chips é uma das opções de menu executivo, servido no almoço. No jantar, o Nuúu Que Mexido, com arroz, feijão roxinho, iscas de filé, linguiça, ovos, couve e farinha; e a panceta à pururuca com arroz biru biru, farofa de cebola e salsa verde são boas opções.
R. Arturo Toscanini, 41, Savassi, (31) 3311-9410. Diariamente: 6h/23h. @nuuurestaurante.

Taste-Vin
RESTAURANTE & LOJA DE VINHOS

ENTRE AROMAS & SABORES: *ENCONTROS*

Rua Curitiba, 2105 Lourdes Belo Horizonte
31 3292 5423 31 2555 3585
www.tastevinbh.com.br

RESTAURANTES

O JARDIM
O chef Will Oliveira apresenta pratos como o arroz caldoso de frutos do mar, elaborado com peixe branco, camarões, mexilhões, polvo e lula; a lasanha de costela com salada fresca; e o crudo de peixe branco ao molho cítrico. De sobremesa, Cartola, típica de Pernambuca servida aqui queijo canastra tostado e calda de doce de leite.
Av. Cônsul Antônio Cadar, 117, São Bento, (31) 3318-7787. Qua.: e qui.: 19h/23h; sex.: 11h30/15h e 19h/23h; sáb 12h/16h e 19h/23h30; dom.: 12h/16h30. @ojardimrestaurante.

OUTLAND
Com direito a vista para o pôr-do-sol e parrilla ao ar livre, o restaurante tem clima de balada. O chef Massimo Battaglini cria delícias como bacalhau confitado com pimentões e azeitonas portuguesas, acompanhado de risoto com tomatinhos e ovo de codorna; e Cotoletta Alla Milanese, prime suíno à milanesa com molho pomodoro, burrata derretida e basílico. Entre os drinques, caipirinha feita com três limões e o El Clandestino, feito com gin Yvy mar, limão capeta, xarope de maracujá e suco de laranja.
BR-356, km 7,5, Olhos d'Água, (31) 99882-1870. Qui.: 18h/1h; sex.: 12h/2h; sáb.: @outland.

PÁTRIA COZINHA DO BRASIL
O chef Gabriel Trillo serve pratos da culinária contemporânea com inspiração nas cinco regiões do país. Entre as opções de principais, risoto de baião de dois, cupim do pantanal e canela de porco na lata. Para os vegetarianos, canelone de queijo boursin mineiro, recheado com queijo de cabra condimentado com ervas finas e azeite de oliva. De sobremesa, banana flambada com cachaça de jambu.
R. Celso Porfírio Machado, 1.520, Belvedere, (31) 98421-8664. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/17h. @patriacozinhadobrasil.

Sakaná

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria JAPONÊS

O cardápio tem 13 variedades de temakis; sashimis como de vieira, limão siciliano, raspas de gengibre, azeite e sal negro; sushi de atum com foie gras; gunkamaki de polvo e tartar apimentado; e hand roll´s, a exemplo do rolinho de algas com recheio de peixe e camarão. Para acompanhar, caipisakês.
Av. do Contorno, 7.000, Lourdes, (31) 2515-0007. Dom. a qua.: 19h/0h; qui. a sáb.: 19h/1h. @sakana_bndnsk.

Coco Bambu

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria PEIXES /FRUTOS DO MAR

Maior rede de restaurantes especializados em frutos do mar do Brasil, com mais de 70 lojas. O Camarão Coco Brasil traz 18 camarões empanados e recheados com catupiry, sobre um cremoso arroz de moqueca com camarões e coentro, coberto com batata palha. Acompanha farofa de panko com bacon e alho poró. Já o Espaguete Coco bambu vem acompanhado de camarões, ervilhas, presunto e molho branco.
R. Francisco Deslandes, 900, Anchieta, (31) 3504-9180. Seg. a qui.: 11h30/15h; sex. a dom.: 11h30/17h; seg. a qui.: 17h/20h; sex. a dom.: 17h/20h; dom. a seg.: 20h/22h; ter. a qui.: 20h/23h; sex. e sáb.: 20h/0h. @cocobambuoficial. Mais 3 endereços.

PELLEGRINO
Para chegar ao salão principal, o cliente passa por um jardim de orquídeas. O menu tem influência da culinária internacional. Entre os pratos, se destaca o filé na crosta de brie; o ancho angus com risoto de pomodoro ao molho pesto; e o steak denver com pappardelle ao limone
R. Laranjal, 459, Anchieta, (31) 2526-1085. Ter. a qui.: 18h30/23h30; sex.: 18h30/00h; sáb.: 12h30/17h e 19h/00h; dom.: 12h30/17h. @pellegrinorestaurante.

QUINTO DO OURO
Localizado no cinco-estrelas Ouro Minas, o restaurante apresenta uma cozinha internacional com influência mineira. No menu da casa destaque para os frutos do mar e as carnes. O Filé Ouro Minas e o Bacalhau do Chef são os pratos mais pedidos. De sobremesa, tiramisù.
Av. Cristiano Machado, 4.001, Hotel Ouro Minas, Ipiranga, (31) 3429-4001. Diariamente: 12h/23h. @quintodoouro.

RESTAURANTE DO ANO
O bufê traz pratos como fraldinha na cerveja, lasanha de funghi e tilápia grelhada. Às sextas, tem feijoada. Entre as sobremesas, o pudim de leite é imbatível. À noite, cede espaço para a pizaria Forno da Levindo.
R. Levindo Lopes, 158, Savassi, (31) 3327-6766. Seg.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/16h. @restaurante_do_ano.

TURI
Este é um empreendimento do chef português Cristovão Laruça, dono também do Caravela. O nome do restaurante significa "fogo", em tupi e todo o processo de cocção e defumação dos alimentos é feito na brasa das lenhas selecionadas pelo cozinheiro. De entrada, cavaquinha na brasa com alho-poró e tutano. Entre os pratos principais, arroz de forno com presa de porco. Para encerrar, torta de frutos secos com sopa fria de chocolate.
BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 99339-9367. Diariamente: 12h/23h30. @turi.bh.

CARAVELA
RESTAURANTE

Faça seu evento com o melhor da gastronomia portuguesa.

Comandado pelo chef Cristovão Laruça.

@caravelabh

Avenida Olégario Maciel, 1600
3° Piso - Diamond Mall
Info e reservas: (31) 99585-5804

RESTAURANTES

VILA CHALEZINHO
A casa é famosa pelos tradicionais fondues de carne, queijo e chocolate. Mas o chef Herbert Oliveira, finalista na categoria Chef Revelação, apresenta pratos como Steak à Diana, clássico que combina um suculento filé mignon grelhado com um molho cremoso de mostarda Dijon, molho inglês e cogumelos de paris, ou risoto de camarão. Para beber, o drinque Calma Tangerina, com vodca, martini rosso, preparado de maracujá e espuma de tangerina.
Alameda Oscar Niemeyer, 132 - Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3097-2019. Seg. a sáb.: a partir de 18h30. @vilachalezinho.

ITALIANO

ANCORA POR UN'ALTRA VOLTA
O chef Rodrigo Almeida solta criações como o risoto trufado com queijo gruyere finalizado com trufas; arancini de carne-de- sol e requeijão de raspa; e risoto de limão com tilápia. Mas o destaque do menu é a paella de frutos do mar. Em datas especiais, a casa faz o Projeto Paella Ao Vivo, no qual os clientes podem acompanhar a preparação da receita com frutos do mar.
R. Curitiba, 2.060, Lourdes, (31) 3245- 0959. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Alameda Oscar Niemeyer, 1033, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 2581-8722. @restauranteancorabh.

DAL GRANO
De entrada, vale optar pelo steak tartar, feito com filé mignon moído na faca, com especiarias, acompanhado de pães da casa, caramelo de beterraba e caviar de pimenta. Entre os principais, espaguete a carbonara; e Riso Al Merluzo (arroz puxado em refogado mediterrâneo, azeitonas pretas, ovo de codorna, finíssimas batatas palhas artesanais, camarão 7 barbas e lascas de lombo de bacalhau no azeite). Na hora da sobremesa, terrine de nutella e chocolate meio amargo com ganache de avelã.
Av. Presidente Antônio Carlos, 7.456, Pampulha (Quality Hotel), (31) 3505-9240. Diariamente: 6h/23h.

DONA DERNA
Tem mais de seis décadas de existência. No menu, cauda de lagosta com sua bisque e nhoque trufado; risoto de polvo e brócolis; carré de cordeiro com risoto de funghi; e medalhão com risoto de alho poró e bacon. Entre as sobremesas o indefectível tiramisú.
R. Tomé de Souza, 1.331, Savassi, (31) 3223-6954 - (31) 8419-1071. Ter. a dom.: 11h30/17h; sex.: 11h30/23h30. @donaderna.

Pádua de Carvalho

Badejo

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria PEIXES /FRUTOS DO MAR

Especializado em moqueca capixaba há mais de três décadas. Tem 15 opções do prato típico. Serve também paella, casquinha de siri, pastel de camarão, estrogonofe de camarão, arroz com siri, dentre outros. Para beber caipirinha, caipivodca e caipihaeger.
Ponteio Lar Shopping, (31) 3656-3618. Seg. a sáb.: 12h/22h; dom. e fer.: 12h/20h. @restaurantebadejo.

@anellaspazioeventi
eventos@anella.com.br
(31) 99578.4781

O salão de festas do Anella.

ANELLA
SPAZIO EVENTI
Situado no coração da Pampulha

EST! EST! EST!!!
O chef Simone Biondi apresenta pratos clássicos da culinária italiana, como o espaguete a carbonara, a lasanha a bolonhesa e o Brasato de Maiale, jarré de porco braseado ao vinho tinto, desossado e servido com polenta e farofa de pão toscano. De sobremesa, canoli.
Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários. (31) 2526-5852. Seg. a qui. 11h30/15h e 18h/23h; sex. 11h30/15h e 18h/0h; sáb. 12h/16h e 19h/0h; dom. 12h/16h e 18h/21h. @estcucina.

GERO
R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. @fasano.
Leia na pág. 196

PASTA LAB
É um "laboratório" de massas frescas e artesanais. O chef Simone Paratella prepara receitas como o tagliatelle al coltelo com vieira, bisque de camarão, alho confit, salsinha cebola branca e tomate italiano; e o fettucine com lagosta, bisque de lagosta, zafferano, alho confit, salsinha, cebola branca italiana e tomate italiano. Para abrir, Carne Cruda Alla Zingara, contrafilé magro batido na faca, citronette "del vecchio Valerio", rúcula fresca e espuma de parmegiano.
R. Fernandes Tourinho, 235, Funcionários, (31) 97234-6461. Qua. a sex.: 12h/14h30 e 19h/22h30; sáb.: 12h/16h e 19h/22h30; dom.: 12h/16h. @pastalab_bh.

JAPONÊS

EL MAI
Misto de japonês e restaurante de cozinha contemporânea, a casa criada por Carolina Caram e Rodrigo Paiva tem um chef responsável por cada área do menu. John Oliveira fica com os preparos orientais. Já a parte contemporânea é comandada pelo chef Felipe Rameh. Entre os destaques, sashimi de bluefin, enguia tuna, polvo a Galícia e arroz de pato com magret.
R. Professor Antônio Aleixo, 592, Lourdes, (31) 3879-9699. Seg. a qui.: 17h30/0h; sex.: 17h30/0h30; sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/0h. @elmaigastro.

Pádua de Carvalho

Olegário Pizza & Forneria

2º colocado na categoria PIZZARIA

Entre as pizzas feitas com farinha produzida pela própria casa destacam-se a Burrata ao Pesto (molho de tomate, muçarela especial, tomates confitados, burrata e molho pesto) e Estrada Real (molho de tomate, muçarela especial, carne de sol desfiada, cebola roxa, requeijão tipo catupiry, queijo do Serro, orégano e salsinha). O cardápio conta pratos à la carte, como Tornedor em Crosta de Nozes (corte alto de filé mignon coberto por crosta de nozes servido com risoto caprese e finalizado redução aceto balsâmico) e Spaghetti Nero con Gamberi al Limone (espaguete com tinta de lula ao molho cítrico de limão siciliano com camarões grelhados).
Av. Olegário Maciel, 1.748, Lourdes, (31) 3292-4692. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/22h30; sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb.: 12h/15h30 e 18h/23h; dom.: 12h/15h30 e 18h/22h. @pizzariaolegario. Mais 4 endereços.

HASHI
Primeiro restaurante do Buritis especializado em comida japonesa. Dentre as opções do menu se destacam o Dyo Cheese Hashi, preparado com parmesão e cream cheese envoltos por salmão maçaricado, que fica disposto com outros pratos em um bufê. Para bebericar, caipisaquê nos sabores de kiwi, maracujá, morango, limão e abacaxi.
Av. Aggeo Pio Sobrinho, 130, Lj. 11, Buritis, (31) 2552-5233. Ter. a qui.: 17h/23h; sex. e sáb. 17h/0h; e dom.: 17h/22h30. @hashiburitis.

HOKKAIDO
Opções de sushi, sashimi e temakis são destaques no menu. De entrada, porção de peixe com gergelim. Entre os pratos principais, o teppan especial ou o linguine ao hokkaido. O tekka maki ou o tempura maki são opções de frios. De sobremesa, de banana caramelada a creme de papaia. BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-4020 / 99201-2794. Seg. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 12h/0h. @restaurantehokkaidobh.

Mangabeiras

3º colocado na categoria PIZZARIA

A franquia criada há 50 anos está espalhada por toda Belo Horizonte. A Especial é feita com molho de tomate, mussarela, presunto, calabresa, lombo canadense, ervilha, peito de frango desfiado, pimentão, cebola, azeitona, palmito, milho, bacon e champignon; já a à moda tem molho de tomate, mussarela, presunto, calabresa, pimentão, cebola e azeitona.
Av. Afonso Pena, 4.200, Mangabeiras, (31) 3211-1777. Diariamente: 11h/23h45. @pizzariamangabeiras. Mais 6 endereços.

ISSEI
Investe em receita da cozinha japonesa contemporânea. Seu cardápio conta com peças de sushi, sashimi, hossomaki, uramaki e temakis, além de pratos como grelhados com legumes, yakisoba, ramen e tempuras. O menu de drinques traz opções como caipirinha, negroni e moscow mule.
Rua Tomás Gonzaga, 578, Lourdes, (31) 3275-2027. Dom. a qua.: 18h/23h; qui. a sáb.: 18h/0h. @issei.experience.

KANPAI
O destaque é o menu Omakase, palavra japonesa que significa "Eu confio em você". O chef prepara uma sequência de pratos autorais que são levados à mesa sem que o cliente saiba o que virá. Cada etapa é uma surpresa. Kanpai é uma saudação japonesa usada em brindes e significa "secar o copo". O nome cai como uma luva, já que os drinques são famosos, a exemplo do Kanpai Goose, com rum de tangerina, sucos de maracujá e limão e espuma de limão siciliano.
R. Pium-i, 1.122, Sion. Rua Tomás Gonzaga, 388, Lourdes. (31) 99555-1883 Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/00h; sáb.: 12h/16h e 18h/00h; dom.: 12h/16h e 18h/23h. @kanpaibh.

KEI
O cliente pode escolher um dos quatro ambientes da casa: a varanda, a área dos grelhados, o salão principal ou o segundo piso, mais reservado. Os destaques do menu são o Chips Spice de Batata Doce e o Kei Mix, 13 peças que incluem sushi, sashimi, polvo, camarões, entre outros. A carta e bebidas dá atenção especial aos saquês e cervejas japonesas.
R. Bárbara Heliodora, 54, Lourdes, (31) 3337-4000. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/23h. @keicozinhajaponesa.

MAYU
O cardápio conta uma grande variedade de peças e pratos, com sushis, sashimis, temakis, urumakis, maki, robatas, massas, sopas e combinados. Também tem entradas frias, como ceviche, sudako e sunomono; e pratos quentes, a exemplo do teppan de camarão, filé mignon, salmão e arroz gohan.
Alameda Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3225-6644. Seg. a sex: 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/0h. @restaurante_mayu

NASHY SUSHI
Além do cardápio à la carte, com receitas como as robatas Chico César (com salmão e couve), há quatro opções de rodízios: especial, que inclui todos os itens do menu; Executivo; Tradicional; e um exclusivo para o horário do almoço. Para beber, drinques como o Cuba Libre, suco de limão, rum bacardi, coca-cola e gelo.
R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. Seg. a sex.: 11h30/15h; 18h30/23h; sáb.: 12h/23h; dom. e feriados: 12h/22h. R. Irmão Gonçalves Xavier, 46, São Pedro. (31) 3347-6038. @nashysushi_.

ROKKON
O menu é composto por sushis, sashimis, temakis e diversos combinados. O Especial vem com 20 peças de sushis, jyo de salmão, tartar de cebola, hot de atum, entre outros. Já o Atum e Salmão Super, com seis sashimis de atum, seis sashimis de salmão, cinco sushis de salmão, cinco sushis de atum, oito uramakis de salmão, quatro makis de salmão e quatro makis de atum.
Av. Professor Mário Werneck, 500, Buritis, (31) 3275-2940. Seg. a dom.: 11h15/22h45. Mais 4 endereços. @rokkonbr

SHITAKE
A casa tem mais de 15 anos de experiência em gastronomia japonesa e tem opções à la carte e no self service. As mesas postas ao ar livre deixam o ambiente agradável e descontraído. O destaque do menu é o camarão especial.
Av. dos Bandeirantes, 1678, Mangabeiras, (31) 3335-4633. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/ 15h30 e 18h/0h. @shitake_bh.

SUSHI NAKA
Com mais de 20 anos, a casa serve Yakinasu (berinjela grelhada) de entrada. Entre os combinados, o Naka Mini, vem com 21 peças, e o Naka Especial, com 60. Tem ainda lamen e misso lamen.
R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb.: 12h/23h; dom. e fer.: 12h/22h. @sushinakabh.

TAIKA IZAKAYA
R. Juvenal de Melo Senra, 383, Belvedere, (31) 99885-1178. Ter. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h30; dom.: 12h/23h30. @taikaizakaya.
Leia na pág. 186

RESTAURANTES

YAKAN
Trabalha com rodízio todos os dias da semana, com sushis, sashimis, ovas, carpaccios, maçaricados especiais, hots, pratos quentes e sobremesas. Também tem opções a la carte, a exemplo tartare de salmão envolto com sashimi de salmão.
Av. do Contorno, 5761, Savassi. Seg. a dom.: 11h30/22h45.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

ALGUIDARES
R. Pium-í, 1.037, Sion, (31) 3221-8877. Ter. a qua.: 12h/15h e 18h30/23h; qui. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @alguidares.
Leia na pág. 176

ALL MAR
Boa opção para o happy hour e almoços aos finais de semana na região da Pampulha. O cardápio tem pratos como paella all mar, salmão, polvo a lagareiro e risoto de camarão. Para quem quer ficar na terra mesmo, tem parmegianas, arroz de costelinha e risoto de tomate defumado.
Av. Dom Orione, 116, São Luiz, (31) 3202-1286. Ter. a qua.: 17h30/0h; qui. e sex.: 11h às 15h e 17h30/00h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/20h.
@oallmarbrasil.

BAIANA DO ACARAJÉ
Fica em um dos quarteirões fechados da Savassi e suas mesas ao ar livre cobertas por guarda-sóis são muito procuradas. Dentre as opções de entrada, a casquinha de siri é a opção mais pedida. Entre os principais, vatapá. E de sobremesa, banana flambada.
R. Antônio de Albuquerque, 440, Savassi, (31) 3264-5804. Seg.: 17h/23h; ter. e qua.: 12h/23h40; qui. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/19h30.
@baianadoacarajebh.

CAMBURI
Tem uma central de distribuição de frutos do mar em Ilhéus, na Bahia, o que permite ao restaurante comprar peixe direto do pescador, processando-o e armazenando-o antes de ser enviado a cada 15 dias para Belo Horizonte. A moqueca de badejo com camarão rosa e a moqueca de badejo com lagosta e polvo são ideais para provar a proposta da casa. Para quem não come peixes e frutos do mar, tem filé mignon com fritas, massa com filé e filé à parmegiana.
R. Minas Novas, 13, Cruzeiro, (31) 975991087. Qua. a sex.: 12h/15h e 18h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/17h. @camburibh.

DO PEIXE
O cardápio traz receitas brasileiras e portuguesas, com foco nos peixes e frutos do mar. Dentre os destaques do menu estão a paella, o ceviche de peixe branco, a casquinha de siri

Pádua de Carvalho

Restaurante Do Porto

2º colocado na categoria PORTUGUÊS

Inaugurado em 1969, ostenta o título de o maior vendedor de bacalhau de Minas Gerais. O ingrediente está presente em diversas receitas da casa, dos bolinhos ao grelhado com arroz de Braga, uma mistura de arroz, bacalhau desfiado, tomate, brócolis e cebola. Se não quiser o prato tradicional pode optar pelo arroz de polvo, medalhão ao molho madeira com cogumelos ou mesmo pelo filé à parmegiana.
R. Espírito Santo, 1.507, Lourdes, (31) 3482-9870. Ter. e qua.: 11h/23h; qui. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. R. Conselheiro Lafaiete, 2.099, Sagrada Família, (31) 3222-7300. Diariamente: 11h/0h. @restaurantedoportooficial.

Taberna Baltazar

3º colocado na categoria PORTUGUÊS

Nesta casa com elementos portugueses na decoração, opte pela porção de bolinhos de bacalhau de entrada. Depois, vá de bacalhau com natas (bacalhau em lascas gratinado com cremes de natas) e finalize com pastel-de-belém. No happy hour os petiscos como a alheira, linguiça frita recheada com pão e carne de porco, fazem sucesso.
R. Oriente, 571, Serra, (31) 3223-7908. Ter. a sex.: 16h/0h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/18h. @tabernabaltazar.

e a caldeirada de frutos do mar. Os clientes também podem aproveitar o rodízio, com opções de entradas e pratos principais.
R. Doutor Jefferson de Oliveira, 231, Santa Amélia, (31) 2552-4014. Ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/21h. @dopeixerestaurante.

MACARÉU
O novo restaurante do Grupo Glouton se propõe trazer uma viagem pelos sabores dos rios e mares brasileiros. A nova cozinha autoral assinada pelo chef Leo Paixão realiza uma imersão na riqueza e diversidade dos peixes amazônicos e frutos do mar provenientes de diversas regiões costeiras, especialmente do extremo norte do país. No menu se destacam o surubim defumado com, beterraba assada, laranja-baía, pesto e ovas de salmão; e o tropeiro de frutos do mar assados na brasa.
Rua Dicíola Horta, 77, Belvedere, Meetings Shop. Ter. a qui.: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @macareubh.

MARÍTIMO
Localizado dentro do espaço Da Villa, na Savassi. No cardápio, arroz de pescador, camarão no coco ao catupiry, risoto de camarão e salmão grelhado. Para o almoço, tem pratos executivos, como tilápia, estrogonofe de camarão e risoto de limão siciliano com salmão.
Rua Levindo Lopes, 96, Savassi. Dom. e seg.: 11h/22h; ter. e qua.: 11h/23h; qui. a sáb.: 11h/0h. @maritimorestaurantebh.

MR. CRAB SEAFOOD
O menu traz receitas baianas. O forte são os pratos com peixes e frutos do mar, como a moqueca mista de peixe e camarão e a frigideira de frutos do mar e mariscos. Mas quem é "da terra" também encontra guarida com a picanha acebolada com mandioca e o torresmo de barriga.
Rua Esmeralda, 375, Prado (31) 98518-1029. Ter, a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/16h. @mrcrabseafoodbh.

Pádua de Carvalho

Cantina do Lucas

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL

O ambiente no térreo do Edifício Maletta parece ter saído do século passado. O serviço é à inglesa (em que os garçons apresentam a travessa pelo lado direito e servem pelo lado esquerdo), as baixelas são de inox os pratos, fartos. Entre as receitas mais procuradas estão o filé à parmegiana e o filé à cubana, servido com palmito, banana e abacaxi à milanesa, batata palha, ovo frito, cebola e bacon.
Av. Augusto de Lima, 233, loja 18, Edifício Maletta, Centro, (31) 3226-7153. Dom. a qui.: 11h30h/0h; Sex. e sáb.: 11h30/2h. @cantinadolucas.

ODOYÁ
Comandado pelo chef Yves Saliba, tem entradas como guioza de costelinha, nirá, creme de abóbora com gengibre e maçã verde; e principais como arroz bomba de camarão com colágeno de leitão, copa laqueada no teriaki e couve manteiga. A moqueca de pirarucu vem acompanhada de arroz de limão e farofa de maracujá. De sobremesa, torta de chocolate 63% com nuts e caramelo de laranja.
Rua Pernambuco, 797, Savassi, (31) 98493-7436. Ter. a qui.: 11h30/15h30; 18h/23h; sex.: 11h30/23h; sáb.: 09h/23h; dom.: 9h/17h.
@odoya.cozinha

SURUBIM NA BRASA
A varanda com vista para a rua é o espaço mais convidativo para os clientes. O restaurante funciona como self service durante a semana e à la carte aos sábados e domingos. O destaque da casa fica por conta do peixe que dá nome ao lugar, o Surubim. Sua versão servida no espeto, acompanhado de arroz, batata sauté, pirão e molho de ervas faz sucesso.

RESTAURANTES

Bolão

3º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL

O macarrão na chapa e o Rochedão fazem sucesso desde 1961, ano da fundação deste restaurante. O mexido com fritas vem com arroz, feijão, linguiça, torresmo e ovo.
Praça Duque de Caxias, 288, Santa Tereza, (31) 3463-0719. Seg. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/4h; dom.: 11h/17h. @bolaosantatereza. Mais 3 endereços.

R. São Romão, 176, Santo Antônio, (31) 3564-3655. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 11h/17h30. @surubimnabrasa.

PIZZARIAS

68 LA PIZZERIA
Além das pizzas, tem diferentes tipos de massa, pratos principais, entradas e sobremesas. Do forno a lenha saem mais de 30 sabores de redondas. Se sobressaem a Firenze (molho de tomate pellati, rúcula, muçarela especial, tomate, presunto de Parma, parmesão e orégano), a Nova 68 (molho de tomate, mussarela de búfala, abobrinha italiana, presunto de Parma e basílico.) e a Nova Camarão (molho de camarão, camarão VG empanado, manjericão e parmesão). A carta de vinhos tem mais de 600 rótulos.
R. Felipe dos Santos, 68, Lourdes, (31) 3291-7466. Qui. a sáb.: 18h/02h; dom.: 12h/0h; seg. a qua.: 18h/0h @68lapizzeriabh.

BAROLIO
Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova Lima. Rodovia Januário Carneiro, 9339, loja 7, Vila da Serra, Nova Lima. Rua Tomé de Souza, 616, Savassi. (31) 3786-1359. Seg. a qui.: 11h/23h; sex.: 11h/0h; sáb.: 12h/0h; e dom.: 12h/23h. @baroliobh.
Leia na pág. 178

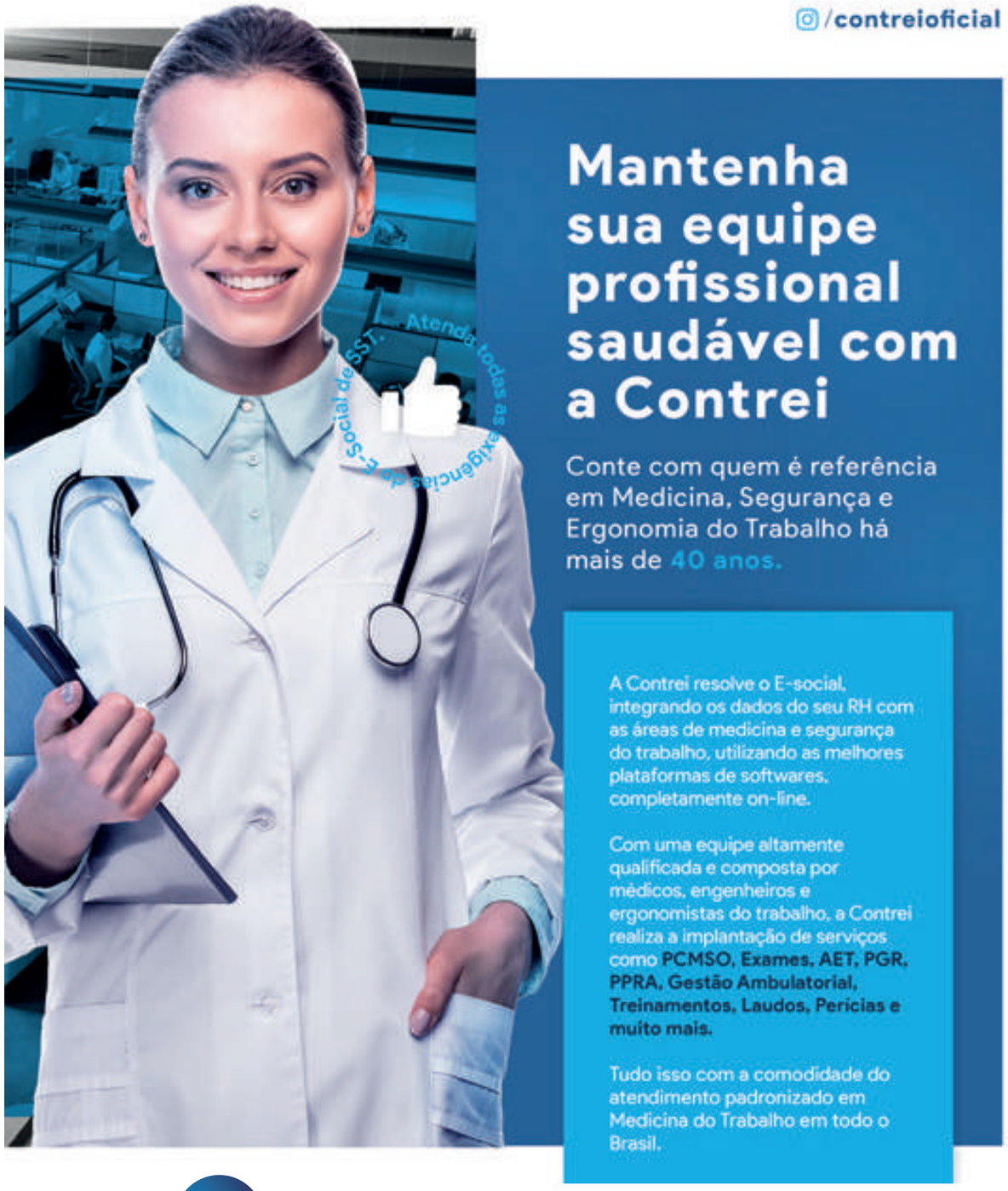
DOMENICO PIZZERIA E TRATTORIA
Em uma casa charmosa, tombada pelo Patrimônio Histórico, o chef italiano Domenico Cardamuro comanda este restaurante conhecido pelas pizzas e pelas massas, como o Ravioli Di Capra (ravioli caseiro recheado com queijo de cabra com mix de cogumelos frescos, prosciutto crudo e tomate cereja.). Entre as redondas, se sobressaem a Amalfi (molho de tomate amarelo de Vesúvio, muçarela de búfala, aliche, azeitonas pretas, folhas de hortelã e azeite EVO) e a Savona (molho pomodoro, muçarela especial, camarões grelhados, queijo brie, crocante de alho-poró e azeite EVO).
R. Cláudio Manoel, 583, Savassi, (31) 3565-8385. Todos os dias.: 18h30 até o último cliente; sáb. e dom.: 12h/15. @domenicobh.

ESTAÇÃO PARADA DO CARDOSO
Em um dos bairros mais boêmios da capital mineira, a pizzaria fica localizada bem ao lado da antiga parada do trem no Santa Tereza e conta com mais de 20 anos de tradição. Entre as pizzas, tem grande saída a Porco Atolado (molho ao sugo, muçarela, pernil desfiado, linguiça calabresa esmigalhada, abacaxi, cebola, catupiry, pimenta biquinho e orégano). De sobremesa, pizza de banana com canela.
R. Dores do Indaiá, 409, Santa Tereza, (31) 3461-4798. Dom. a qui.: 17h/00h; sex. e sáb.: 17h/1h. @paradadocardoso.

FOLE - FORNO DA LEVINDO
Localizada no mesmo espaço do Restaurante do Ano, a pizzaria acende seu forno à noite para oferecer as clássicas pizzas napolitanas no coração da Savassi. A Fole usa o método da fermentação natural em suas massas podendo levar até 3 dias e trabalha somente com farinha 100% italiana. O cardápio é voltado para as pizzas clássicas, mas com alguns toques únicos da casa, como a Da Charcutaria, com mix de salames artesanais da Charcutaria Sagrada Família.
R. Levindo Lopes, 158, Funcionários, (31) 98444-9221. Seg. a qui.: 18h30/23h30; sex. e sáb.: 18h30/00h. @fornodalevindo.

FORNO DA SAUDADE
Pizzaria da Cervejaria Viela. As massas são de fermentação natural e as pizzas, assadas na pedra. Tem sabores de palmito a bolonhesa, pepperoni e linguiça artesanal. Para os veganos, a pizza de berinjela é uma boa. Também tem opções de talhos, a exemplo da cebola caramelizada com queijo gruyere e uvas passas.
Rua Patrocínio, 1 , Carlos Prates. Seg.:17h/0h; qui e sex.: 17h/0h; sáb.: 13h/01h; dom.: 16h/22h. @fornodasaudade

LA VERA PIZZA ITALIANA
Comandada pelo chef e proprietário Leonardo Fontanelli, a La Vera mudou do Sion para o Vila da Serra. Mas a essência continua a mesma: trazer a contemporaneidade para a pizza italiana. Na receita é usada farinha 100% italiana e o próprio chef é quem prepara os itens de charcutaria. Destacam-se a Da Vinci (muçarela de búfala, fatias de pancetta artesanal, figos em calda de pimenta, gorgonzola e finalizada com folhas frescas e emulsão de manjericão) e Diavola (molho de tomate, muçarela de búfula, pepperoni, azeitonas e cebola roxa). Focaccias e calzones são bastante pedidos.
Alameda do Inga, 77, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 2515-0264. Ter.: 17h30/22h30; qua. a sáb.: 17h30/23h; dom.: 17h30/22h30. @laverapizzabh.



Fotos: Pádua de Carvalho

Nino Cucina

2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

O charmoso restaurante italiano presente em São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e Goiânia chegou a BH. No menu de entradas, o Caprese e Prosciutto é feito com prosciutto di parma, burrata, melão, rúcula e tomate. No caso dos pratos principais, o sócio **Pedro Lobo** indica o Spaghetti ai Gamberi (camarão-pistola, molho de crustáceo, tomate fresco e burrata) e o Ravioli com brandade de bacalhau, tomate cereja, mini alcaparra, azeitonas e amêndoas. para encerrar em grande estilo, opte pelo clássico tiramisú.
R. Curitiba, 2090, Lourdes, (11) 3368-6863. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/20h. @ninocucina

LE TRE FARINE
O cardápio conta com diferentes opções de massas, pizzas e risotos. Entre os pratos, destaque para a pasta nero al mare (massa fresca com tinta de lula molho pomodoro levemente picante, mexilhões, camarões e lulas salteados e flambados) e para o papardelle le tre farine (massa ao molho gorgonzola com bife ancho e molho demi glace). Nas pizzas, a clássica margherita e a de cinco queijos com mel trufado se sobressaem.
Av. Celso Porfírio Machado, 200, loja 5, Belvedere, (31) 99868-3333. Ter. e qua.: 12h/23h; qui. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/20h. @letrefarine.

MARÍLIA EMPÓRIO E FORNERIA
Abre à noite como pizzaria e para o almoço com massas, risotos, carnes e peixes. Entre as opções de pizzas destaca-se a Firenze (pomodori pelati, muçarela de búfala, parmesão, provolone e tomate rústico). De entrada, Scalinata de tomate seco (rolinho de massa de pizza recheado com muçarela, muçarela de búfala, tomate seco e manjericão).
R. Bárbara Heliodora, 141, Lourdes, (31) 3275-2027. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb. a dom.: 12h/0h.@marilia.bh.

PANORAMA PIZZARIA
Localizada na Rua Sapucaí, sua varanda tem vista para o centro da cidade e para os paineis do Cura. As pizzas trazem toques da culinária mineira. A Amazonas vem com muçarela, fatias de bacon especial de paleta suína, almeirão refogado, ricota de urucum, castanha de baru e figo doce. Já a Caetés tem

CDL Belo Horizonte

Assessoria jurídica para sua empresa.

Conheça produtos e soluções exclusivas para conquistar resultados e se tornar referência no mercado.

Faça parte da CDL/BH:

Associado CDL/BH, sempre um passo à frente.

(31) 3249-1666 | cdlbh.com.br

RESTAURANTES

Fotos: Pádua de Carvalho

Vasto

3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

O estabelecimento, que tem como um dos sócios **Ricardo Caixeta**, é inspirado em restaurantes nova-iorquinos. O menu faz jus ao nome da casa e conta com sushi, carne, massa, salada, pescados e frutos do mar. Para começar, uma boa opção é o tartare de atum sobre avocado; o ovo mollet com cogumelos; ou a burrata com saladinha verde. A picanha Vasto é acompanhada de farofa, vinagrete e molho chimichurri. Para adoçar a experiência, blondie de pistache, clássica receita de brownie com chocolate branco e pistache, acompanhada de sorvete de pistache; ou cocada ao forno com sorvete.
R. Francisco Deslandes, 900, Anchieta Garden Shopping, (31) 3995-8411. Seg. a qua.: 18h/23h; qui.:11h30/15h e 18h/23h; sex.:11h30/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @vastobh.

muçarela, abobrinha, queijo d'alagoa fumacê, pimenta doce e alho poró.
R. Sapucaí, 533, Floresta, (31) 2510-5002. Ter. a sáb.: 18h/23h30; dom.: 18h/23h. @panoramapizzaria.

PITZA 1780
Pizzas italianas feitas no forno elétrico com massas de longa maturação. O empreendedor e chef Eduardo Maya utiliza em seus preparos ingredientes frescos e de fornecedores locais. Entre os sabores fixos, o frango com requeijão de raspa é um dos destaques.
R. Antônio de Albuquerque, 749, Savassi, (31) 3223-6611. Dom. a qua.:17h30/22h30; qui. a sáb.: 17h30/23h30. @pitza1780.

PIZZARELLA
Além das pizzas, o cardápio traz petiscos, saladas, carnes, massas e pratos executivos. Entre as redondas, a de frango à bolonhesa é uma das mais pedidas. Já entre os pratos, o filé Oswaldo Aranha (filé alto temperado com alho frito, acompanhado de batatas portuguesas, arroz branco e farofa de ovos) é um dos destaques.
Av. Olegário Maciel, 2.280, Lourdes, (31) 3292-3000. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/0h30. @pizzarellalourdes

PIZZA SUR
O ambiente traz diversas referências à Argentina e ao Boca Juniors, terra e clube do coração do proprietário Gustavo Román. A Xeneize, coberta de muçarela, berinjela grelhada e queijo Polenguinho, leva o nome da torcida do Boca; e a Carlos Bianchi, com muçarela de búfala, salmão defumado, queijo brie e pimenta rosa, homenageia o ex-atacante e técnico argentino. Além das pizzas, a casa é especializada em empanadas.
R. da Bahia, 1.764, Lourdes, (31) 3222- 8077. Diariamente: 11h/22h.
Av. Cristóvão Colombo, 472, Savassi. Dom. a sex.: 18h/22h30; sáb.: 12h/15h e 17h30/23h30. @pizza.sur.

POMODORI
Inaugurada em 2005, no bairro da Savassi, a Pomodori conta com cozinha ítalo-mediterrânea no preparo de suas pizzas. Entre os sabores mais pedidos estão a calabresa especial e a carnede-sol com catupiry. O cardápio também oferece entradas, massas recheadas artesanais, saladas e sobremesas.
R. Paraíba, 1.352, Loja 11, Savassi, (31) 3281-9299. Seg. a sex.: 11h30/23h30; sáb. e dom.: 18h/23h30. Mais 3 endereços. @pomodori.pizzaria.

ROMEO PIZZA BAR
Pizzas ao modo napolitano, com massas de fermentação natural. Chamam a atenção a Addolorata (presunto de Parma, queijo de búfala artesanal, mussarela e molho vermelho fresco feito na casa) e a Bambina (bacon artesanal, cream cheese, amêndoas laminadas, alho-poró, mussarela, queijo de búfala artesanal e parmesão com maturação de 12 meses). Além das pizzas, o cardápio conta com entradas, pratos principais e sobremesas.
Al. Oscar Niemeyer, 1.369A, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98336-8901. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @romeo.pizzabar.

SPECIALE TRATTORIA
Inaugurada em 2001 como pizzaria, a casa se repaginou em 2019 e se tornou um restaurante completo italiano. Entre as opções de pizzas individuais no forno à lenha, a pizzetta de cogumelo portobelo trufado, gema mole, parmesão e rúcula selvagem é uma boa opção. Para dividir, a Pepperoni Diavola é coberta por mussarela, pepperoni e pimenta calabresa. O cardápio traz também entradas, petiscos, saladas, massas, carnes, risotos, peixes e sobremesas.
R. Fernandes Tourinho, 805, Lourdes, (31) 3284-7060. Diariamente: 12h/23h. @specialitrattoria.

VERDEMAR
Com lojas espalhadas por toda a capital, o supermercado também é conhecido por suas pizzas, como Al Brie (mussarela, queijo brie, presunto de Parma, alho-poró e orégano) e carne de sol (mussarela, carne de sol, catupiry, cebolinha e orégano. Entre as doces, banana e chocolate.
Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. De seg. a sáb.: 7h/22h; dom. e feriados: 7h/21h. Mais 15 endereços. @supermercadoverdemar.

RESTAURANTE TRADICIONAL

CASA DOS CONTOS
R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3317-0144. Dom. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/2h. @casadoscontos.
Leia na pág. 180

CASA CHEIA
Com petiscos e pratos típicos da cozinha mineira, o restaurante Casa Cheia está desde 1978 no Mercado Central. No cardápio tem tropeiro e torresmo. O cliente pode escolher entre tilápia, fígado, filé de frango ou pernil como acompanhamento. Mas o grande sucesso da casa é o Mexidoido, servido nas versões chapado e vegetariano.
Av. Augusto de Lima, 744, loja 167, Centro, (31) 3274-9585. Seg. a sáb.: 10h30/18h; dom. e fer.: 10h/13h. @casacheiarestaurante.

MARIA DAS TRANÇAS
Desde 1950, o Maria das Tranças é reconhecido principalmente pelo frango ao molho pardo. Aos domingos, os clientes podem levar suas panelas e retirar o frango pronto para saborear em casa - o inusitado "take-away" é chamado de Trancinha. Além do frango, também pode-se provar a linguiça de porco artesanal e o feijão tropeiro.
R. Estoril, 938, São Francisco, (31) 3441-3708/ 97176-3708. Seg. a sáb.: 11h/21h; dom.: 11h/18h. @mariadastrancasrestaurante.

RESTAURANTE DO AUTOMÓVEL CLUBE
Localizado bem no Centro de Belo Horizonte, funciona de segunda a sexta, com opções no buffet e a la carte. O Automóvel Clube é tombado como patrimônio cultural da capital mineira desde 1994. O restaurante tem no bufê mais de 150 opções entre saladas variadas e pratos quentes. Muito procurado para eventos.
Av. Afonso Pena, 1.394, Centro, (31) 3222-5159/3222-5411. Seg. a sex.: 12h/15h; @automovelclubedeminasgerais.

RESTAURANTE DO MINAS I
Localizado dentro do Minas Tênis Clube I e frequentado por sócios e não sócios, o restaurante tem bufê self service e menu à la carte. No sábado, tem feijoada. A casa possui mais de 120 itens no cardápio, no qual se destacam o camarão à milanesa, recheado com presunto e catupiry e acompanhado de arroz à grega; e o estrogonofe de filé mignon.
R. da Bahia, 2.244, Lourdes, (31) 3516-1310. Seg.: 11h/15h30; ter. a sex.: 11h/23h; sáb. e dom.: 11h/16h. @restaurantedominas1.

RESTAURANTE DO MINAS II
Com sede no Minas Tênis Clube II, localizado no bairro Mangabeiras, o restaurante combina a culinária italiana e mineira. O cardápio tem opções de bufê e à la carte, na qual se destacam o Filé ao Alho Dourado, guarnecido de arroz com brócolis; e o Cambito suíno, panturrilha de porco assada com polenta ao próprio molho.
Av. Bandeirantes, 2.323, Mangabeiras, (31) 3227-0338. Seg. a sex.: 12h/15h; sáb. e dom.: 12h/15h30. @restauranteminas2.

Cozinha é palavra feminina

Marise Rache está aí para provar que mulher pode e deve estar onde ela quiser. Apesar de apenas 6% dos restaurantes serem comandados por mulheres, a chef do D'Artagnan leva pela segunda vez consecutiva o título de Chef do Ano por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2024**. Aplausos. Com uma cozinha que mescla receitas carregadas de afetividade e ingredientes poderosos como caviar, Marise conquista o cliente com os sabores, enquanto sua irmã, Denise Rache, que também foi eleita Maître do Ano, aposta em um atendimento personalizado, fazendo com que os clientes se sintam em casa. Completando o time, Denis Marconi sobe ao pódio mais uma vez, como Sommelier do Ano. Ele anda encantado com os vinhos mineiros. Outro que tem se rendido às coisas de Minas é o Chef Revelação Izael José Martins, que veio do Piauí e tem mostrado todo seu talento no Marie Cuisine.

OS CRITÉRIOS ADOTADOS

A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, **Encontro Gastrô** não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação. Ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

COMO VOTARAM OS INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista (www.encontrogastro.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV Auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Chef Revelação, foram selecionados profissionais que assumiram as cozinhas entre junho de 2023 e abril de 2024.

Maître do Ano

Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	DENISE RACHE (D'ARTAGNAN)	21	3	24
2º Lugar	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	4	2	6**
3º Lugar	Bruno Rodrigues (Ninita)	5	1	6

*Veja perfil na pág. 258

Pádua de Carvalho

Um mestre autodidata

Mineiro de Coração de Jesus, no Norte de Minas, **Avilmar Rodrigues** é autodidata e começou a carreira atuando como garçom e chefe de fila no restaurante O Italiano e atuou também no Nomad. A oportunidade para crescer no ofício veio por meio de um convite para assumir o cargo de maître no Cozinha de Fogo Wäls, pertencente ao mesmo grupo do Hacienda 1979, onde trabalha desde a inauguração, em dezembro de 2022. "A palavra maître significa mestre, sendo assim é o profissional que cuida de cada convidado que está no restaurante e seus liderados com maestria, com domínio e conhecimento amplo dos cardápios de bebidas, vinho e alimentos", explica. Para ele, é um prazer perceber a satisfação dos clientes depois de um serviço bem-feito.

Adrenalina é com ele mesmo

Pádua de Carvalho

Bruno Rodrigues aprendeu a profissão na prática. "Comecei como cumim, virei garçom e agora maître", conta. Depois de trabalhar como garçom em casas como Trindade e Glouton, em 2018 recebeu convite de Léo Paixão para ser maître/gerente do Nicolau Bar da Esquina e há dois anos e meio trabalha em outra casa do chef, o restaurante Ninita. "O Léo conversava muito comigo e me ensinou que o mesmo tempo que você gasta para fazer o errado é o que você gasta pra fazer o certo, mas o resultado vai ser diferente no final." Uma lição que levou para a vida. "O que mais gosto na minha rotina é o contato com público, a adrenalina de casa cheia, o olhar de satisfação de cada cliente e, principalmente, da confiança que tenho em meus colegas de trabalho."

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 10/04 a 31/05 de 2024
** Critério de desempate: mais votado pela internet

Sua hospedagem em Brasília, com gostinho de Minas Gerais.

No Kubitschek Plaza Hotel você será recebido com um caloroso sorriso, uma estada agradável e acolhido em um ambiente familiar.

Aproveite para conhecer o nosso restaurante Diamantina, com um menu inspirado em Minas, incluindo o pudim favorito de Juscelino, que trouxe o jeitinho mineiro para o coração do Brasil.

KUBITSCHEK PLAZA HOTEL

plazabrasilia.com.br/kubitschek
reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br
@kubitschekplaza
+55(61) 3329 3333

OFERECIMENTO:

Denise Rache

A DISCRIÇÃO EM PESSOA

Nada mais deselegante do que citar alguma situação em que um cliente possa se reconhecer. Foi essa a resposta de Denise Rache quando perguntada sobre alguma situação embaraçosa que tenha vivido ao longo de seus oito anos de carreira como maître. E olha que foram muitas, ela garante! Talvez seja essa discrição que a faça, ano após ano, conquistar o prêmio entre os profissionais de sua categoria por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH**. Ela é uma referência na área. Mas não pense que essa compostura faz com que a personalidade divertida não esteja presente em seu trabalho. Sua assinatura está ali, o tempo todo. "Meu jeito de vestir é um grande diferencial. Não é um estilo formal, assim como meu jeito de atender também não é. Sou alegre e fiz grandes amigos aqui", diz a maître, referindo-se ao restaurante D'Artagnan, comandado por sua irmã, a chef Marise Rache. Uma outra marca é estar sempre com bandanas coloridas domando os cabelos e um sorriso estampado no rosto. Não tem tempo para cara feia.

Fluente em inglês, francês e espanhol, Denise diz que falar outras línguas é um bom caminho para quem está começando na profissão. "E, claro, ser proativo, dinâmico e estar realmente preparado para qualquer situação", completa. Com uma equipe de 20 pessoas, entre garçons, bartenders, caixa e hostess, a maître é a responsável por liderar o serviço e manter a comunicação sempre afinada entre todos. É ela quem garante que os pratos e apresentações estejam impecáveis ao chegar à mesa do cliente. "Com o tempo, vamos desenvolvendo a perspicácia, uma visão mais completa e assertiva."

O receber bem, fazer com que a clientela se sinta realmente acolhida e a vontade fazem toda diferença na experiência gastronômica. Olhar nos olhos, perceber as necessidades e desejos são essenciais para que tudo flua com leveza e o consumidor consiga criar memórias sobre o restaurante. "Educação, gentileza e disponibilidade nunca saem de moda, muito pelo contrário", ensina.

Prêmio encontro O MELHOR DA CIDADE Gastrô
MAÎTRE DO ANO
2024

Paulo Márcio

A maître Denise Rache do D'Artagnan: "Educação, gentileza e disponibilidade nunca saem de moda, muito pelo contrário"

Sommelier do Ano

Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	**DENIS MARCONI (TASTE-VIN)**	20	2	22
2º Lugar	Gustavo Giacchero (Gero)	6	3	9
3º Lugar	Rodrigo China (Hacienda 1979)	5	1	6

*Veja perfil na pág. 262

Paulo Campos/divulgação

O bom filho a casa torna

No ano passado, **Gustavo Giacchero** ficou entre os finalistas na categoria como sommelier do Pacato. Desde março deste ano, no entanto, ele está de volta ao Hotel Fasano Belo Horizonte, como gerente de alimentos e bebidas e como sommelier do restaurante Gero. Experiente, com passagem por casas importantes da capital mineira, como Vecchio Sogno, O Dádiva e Alma Chef, ele afirma que uma boa adega deve ter uma seleção diversa que inclua diferentes estilos e regiões vinícolas, equilibrando vinhos prontos para consumo com aqueles que podem ser guardados para envelhecer, organizados e armazenados de forma correta. E acrescenta: "Mais do que apenas uma coleção, deve ser um reflexo do seu gosto e das suas histórias, celebrando momentos especiais e proporcionando prazer ao ser compartilhada".

Em um mundo multicultural

A trajetória de **Rodrigo China** como profissional começou há 20 anos, quando integrou a equipe de garçons da recém-inaugurada Pizzaria Olegário. Lá, conheceu o sommelier Clayton Silva, que lhe indicou o livro *"Tintos e Brancos"*, de Saul Galvão – o que mudou a sua vida. O curso na ABS Minas (2007/08) foi parcialmente bancado pelos proprietários do restaurante Kei Cozinha Japonesa, onde trabalhava na época. Ele atuou, também, n'O Italiano, antes de chegar ao Hacienda 1979, onde está desde a inauguração da casa, em 2022. Para ele, além do conhecimento técnico um bom sommelier precisa ter sensibilidade para entender as pessoas e seus gostos individuais: "O mundo do vinho é multicultural, plural, e é essa troca de cultura e conhecimento o que mais me traz prazer na profissão".

Pádua de Carvalho

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 10/04 a 31/05 de 2024
** Critério de desempate: mais votado pela internet

Tem um imóvel parado que você anuncia mas não tem resultados?

Escaneie o QRCode

OFERECIMENTO:

Denis Marconi

SEMPRE ABERTO AO NOVO

Dos 46 anos de vida, 27 foram dedicados ao vinho. Mesmo assim, Denis Marconi – que leva novamente o prêmio de Sommelier do Ano por Encontro Gastrô - O Melhor de BH – está sempre com o olhar curioso de quem está começando. "É um universo muito vasto, descobrimos sempre coisas novas e aprendemos com as degustações oferecidas pelas importadoras, assim como o contato direto com os enólogos", diz o especialista, que começou na carreira por acaso. Quando veio do interior (ele nasceu em Presidente Juscelino, no norte do estado) para a capital, seu principal desejo era ser advogado. Enquanto estudava para o vestibular, no entanto, começou a trabalhar em uma loja especializada em vinhos. Os livros de Direito deram lugar aos de castas de uvas, harmonização e tudo que envolve a enologia. Para coroar o novo caminho, embarcou para o Rio de Janeiro, onde fez um curso de especialização. Aprendeu ainda mais quando entrou para o time de Rodrigo A. Fonseca, chef do Taste-Vin e um apaixonado pelo assunto. O casamento deu tão certo, que eles estão juntos profissionalmente há mais de duas décadas.

Denis é o responsável por organizar uma carta que conta com mais de 900 rótulos, sendo 70% de origem francesa e eleita como a melhor de Belo Horizonte pela Encontro Gastrô 2024. Assim como os clientes do Taste-Vin, ele também é fã dos franceses, principalmente da região de Bordeaux. Mas isso não significa que não esteja aberto para o novo. O sommelier diz que anda enamorado das vinícolas mineiras. "Estão fazendo um trabalho extraordinário, com muita qualidade. E já vemos vinícolas de outros estados utilizando o conceito criado por aqui", afirma. Algumas garrafas já foram parar em sua adega particular, onde costuma ter sempre um ícone de cada país. "Ela continua crescendo. Faz parte do processo de aprendizagem. E quanto mais se prova, mais vinho queremos provar."

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE Gastrô
SOMMELIER DO ANO
2024

Denis Marconi, do Taste-Vin, diz que está enamorado das vinícolas mineiras: "Estão fazendo um trabalho extraordinário, com muita qualidade. E já vemos vinícolas de outros estados utilizando o conceito criado por aqui"

Paulo Márcio

Chef Revelação

Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	IZAEL JOSÉ MARTINS (MARIE CUISINE)	20	1	21
2º Lugar	Herbert Oliveira (Vila Chalezinho)	9	3	12
3º Lugar	Pedro Valente (Amassa)	8	2	10

*Veja perfil na pág. 266

Pádua de Carvalho

Lembranças nos pratos

O belo-horizontino **Herbert Oliveira**, de 39 anos, passou a integrar a equipe do Vila Chalezinho há três anos e em 2023 assumiu efetivamente a cozinha do restaurante. A especialidade da casa são os fondues, mas é no cardápio de entradas e pratos principais que ele exerce a sua criatividade. "Venho conquistando esse espaço pouco a pouco", diz. O chef, que anteriormente trabalhou no Restaurante Panela de Pedra e em eventos, aprendeu a cozinhar com a mãe e buscou aprimoramento técnico no curso de gastronomia da Estácio. Ele afirma que o grande prazer que encontra no seu ofício é mexer com a emoção das pessoas, assim como com a dele, a partir das boas lembranças que acumulou na vida: "Hoje, consigo passar tudo isso para a comida com muito amor".

Em nome da mãe

O chef **Pedro Valente**, de 28 anos, dividia seu tempo entre os treinos na piscina Minas Tênis Clube e a faculdade de fisioterapia quando um de seus irmãos, o nadador olímpico Miguel Valente, encerrou a carreira de atleta. Os dois resolveram, então, transformar tudo o que aprenderam com a mãe, dona Helga, em negócio, vendendo lasanhas com recheios diferenciados aos amigos. Foi assim que surgiu a Amassa, que começou como casa de massas congeladas e hoje agrega um pequeno restaurante. "A cozinha afetiva, familiar, de mesa farta, está na minha veia. Tento reproduzir isso nos meus pratos, trazendo sabores brasileiros, mas também orientais, indianos e o que vier na telha", diz. "Talvez, se eu tivesse trabalhado antes em cozinhas profissionais o caminho teria sido mais fácil, mas me sinto satisfeito com todo o aprendizado que consegui com o esforço do meu próprio trabalho".

Pádua de Carvalho

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 10/04 a 31/05 de 2024
** Critério de desempate: mais votado pela internet

Brasil 21 Suítes
AFFILIATED BY MELIÃ

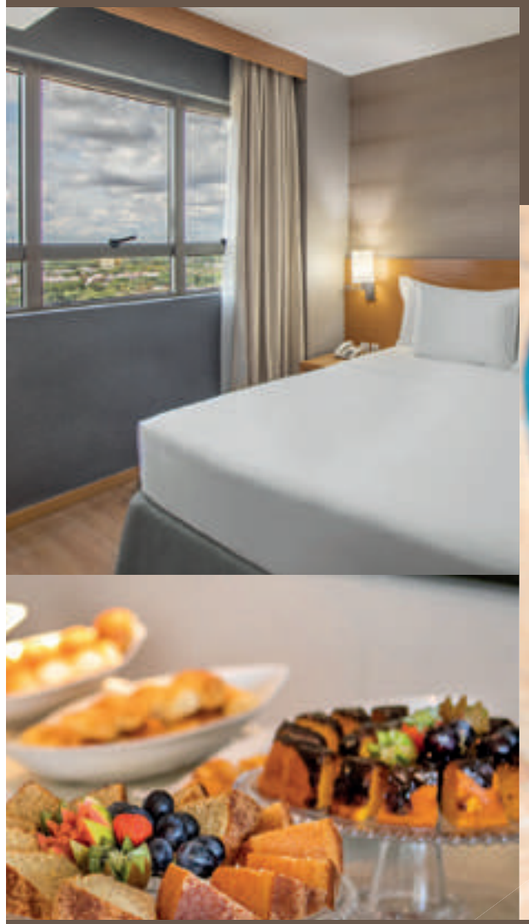
MELIA.COM/AFFILIATEDBYMELIA

Hospede-se no Brasil 21 Suítes Affiliated by Meliá no coração de Brasília!

Um oásis de conforto para viajantes de lazer em família e casais, na capital do país, perto de atrações icônicas de Brasília e a alguns passos do Parque Sarah Kubischeck. Desfrute de quartos aconchegantes, uma excepcional área de Wellness, gastronomia internacional e para as crianças cabaninha exclusiva nos quartos.

RESERVE AGORA E DESCUBRA TODOS OS DIFERENCIAIS

brasil21.suites@melia.com
T. +55 61 3218-4700
SHS Q. 6 Cj A Bloco F - Brasília, DF, 70316-901
@meliahotelsbr



BRASIL 21 AFFILIATED BY MELIÃ

OFERECIMENTO:

Izael José Martins

O CAMINHANTE

Ele não tem medo de mudanças. Nascido no Piauí, no Nordeste do Brasil, Izael José Martins, de 39 anos, cresceu na roça. Na adolescência, trabalhou em fazenda e quando completou a maioridade resolveu dar novo rumo à vida. Vindo de uma família humilde, deixou sua terra natal em busca de um emprego em um grande centro. Chegou a São Paulo em 2008, mas ficou apenas dois dias. Um amigo lhe ofereceu trabalho no Rio de Janeiro. Sem pestanejar, arrumou as malas e seguiu para a cidade maravilhosa. Foi parar no Le Vin Bistrô onde começou lavando louça. Seis meses depois, já era responsável pelas saladas e não parou de crescer. Quando percebeu, era responsável por diversas áreas importantes em uma cozinha profissional. Voltou para a capital paulista, onde continuou no grupo por quase uma década. "Sempre trabalhei com comida francesa. E foi nessa época que conheci Érick Jacquin e Marcílio Araújo", diz Izael, com orgulho.

Há dois anos, ele deu nova guinada. Foi convidado para ir trabalhar no Marie Cuisine, em Brasília. E há seis meses veio para BH, onde assumiu a chefia da unidade mineira do Marie, eleito Restaurante Revelação por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2024**. "Sou um caminhante, não tenho medo de começar e recomeçar, além de gostar de conhecer tantos lugares", diz. Como chef, ele defende que sua atuação é marcada pelo uso de temperos. É criterioso nos pontos das carnes e nos molhos, conhecidos como a alma da boa gastronomia francesa. Se pudesse sugerir um prato do menu, seria o confit de pato. "É realmente muito bom", afirma.

Morando no bairro Lagoinha e trabalhando em Lourdes, Izael conta que tem pouco tempo para explorar a cidade, mas que quando consegue uma brecha na agenda, seu programa preferido é sair para comer tropeiro e torresmo. "Minha vontade agora é ficar quieto por aqui."

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE Gastro
CHEF REVELAÇÃO
2024

O piauiense Izael José Martins, do Marie Cuisine, está na capital mineira há seis meses: "Minha vontade agora é ficar quieto por aqui"

Páulo Márcio

Chef do Ano

Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	**MARISE RACHE (D'ARTAGNAN)**	10	3	13
2º Lugar	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	9	2	11
3º Lugar	Caio Soter (Pacato)	3	1	4**

*Veja perfil na pág. 270

Paulo Márcio

Sinônimo de elegância

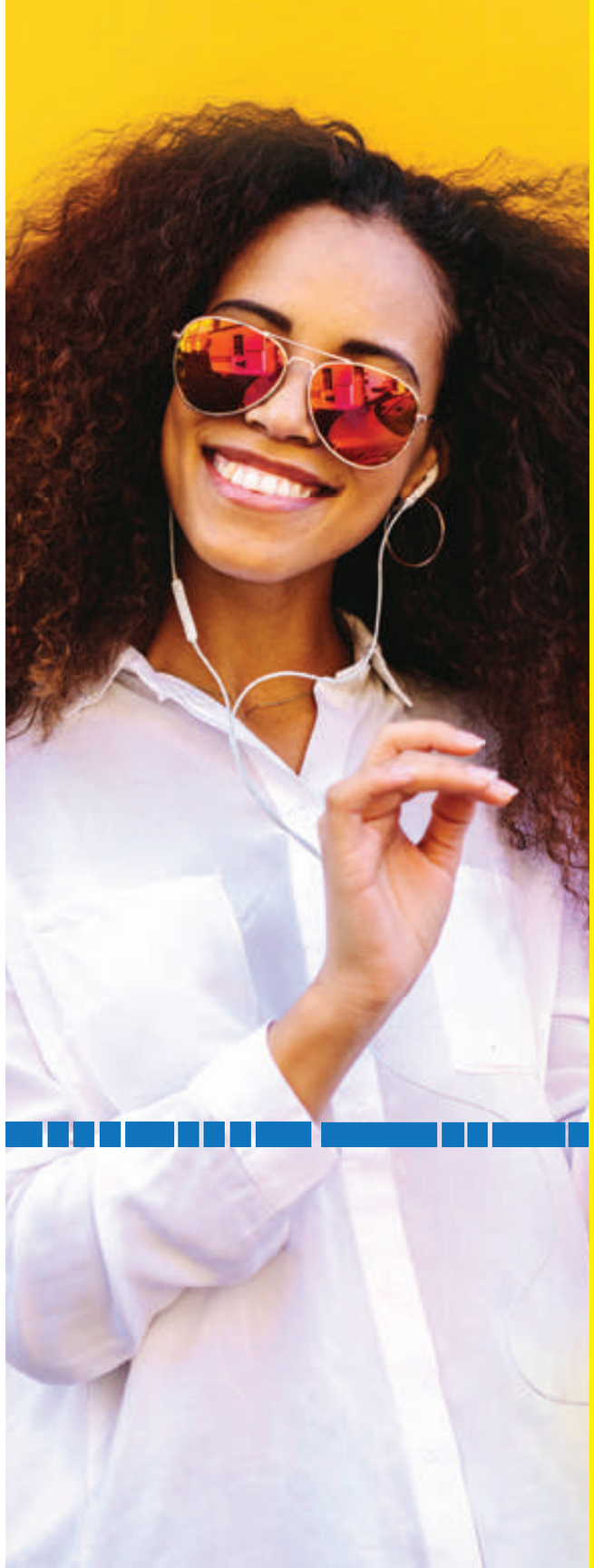
Se o assunto é alta gastronomia, o nome do chef e restaurateur **Rodrigo Fonseca** é presença obrigatória. À frente do premiadíssimo bistrô de culinária francesa Taste-Vin há mais de 35 anos, ele mantém os olhos atentos na equipe da cozinha enquanto circula pelo salão, conversando com as pessoas e conferindo a qualidade do serviço e dos pratos servidos, com seu jeito sereno e elegante. Expert em vinhos, sempre é chamado à mesa por clientes tão apaixonados pelo tema quanto ele, que querem sugestões de rótulos para acompanhar a refeição – a adega da casa é uma das maiores de BH – ou simplesmente conversar sobre as novidades e as tendências de vinícolas mundo afora.

Paulo Marcio

Ele quer surpreender

Três anos depois de inaugurar o Pacato, **Caio Soter** se firmou como um profissional de talento reconhecido, que sempre dá um toque pessoal às receitas. "Acredito que em um restaurante autoral devemos tentar surpreender o cliente, trazendo algo além da comida boa, que deve ser um pressuposto", diz. "No Pacato, o que busco fazer é contar histórias sobre Minas Gerais, nossos produtos e tradições culinárias, que fazem nossa cozinha ser a mais amada do Brasil". Sempre aberto a novas técnicas e combinações na hora de montar o cardápio, ele finaliza: "O segredo é misturar um pouco de surpresa e inovação com pontos de segurança e conforto para o cliente."

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 10/04 a 31/05 de 2024
** Critério de desempate: mais votado pela internet



Light FM 103,9
OUVIU, AMOU.

Mude para melhor,
mude para a Light FM.

@lightfm1039 lightfm1039

OFERECIMENTO:

Marise Rache

COM FOME DE MUNDO

E deu ELA de novo! Depois de quebrar um tabu e levar o troféu de Chef do Ano de Belo Horizonte em 2023, Marise Rache – primeira mulher a subir ao lugar mais alto do pódio nesta categoria desde a criação desta publicação – faz bonito e leva novamente o título por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2024**. Fundadora do D'Artagnan, que nasceu há mais de duas décadas, Marise é do tipo que não para nunca. Tem sempre um novo plano ou uma viagem em sua agenda. É curiosa nata. E organizada. Acabou de estruturar uma pasta com todas as suas receitas e agora está pronta para lançar seu primeiro livro, o que deve acontecer no segundo semestre.

A curiosidade a levou ao restaurante do premiado Carlos Garcia, em Miami. "É um espanhol com comidinhas deliciosas e atendimento simpático. Gostei tanto, que fui duas vezes. É um lugar que poderia ser meu, sabe?", conta Marise, que está em conversa com o chef para trazê-lo para cozinhar em Belo Horizonte.

Esses passeios pelo mundo sempre lhe abrem mil novas possibilidades e ideias para o menu do D'Artagnan, que aposta em clássicos, mas sempre com um toque da chef. É o caso do Crêpe Suzette, que apesar de seguir o modo de fazer francês, tem a laranja substituída pela mexerica, que vem direto da fazenda da família, no interior de Minas Gerais. No cardápio também aparecem ingredientes e produtos que a própria chef adora, como é o caso do caviar. Recentemente, chegou mesmo a investir em uma máquina para fazer os *blinis* que acompanham as ovas de esturjão. Outra característica é, ao lado da irmã Marise, que comanda o salão do restaurante e é eleita ano após ano melhor maître da capital por **Encontro Gastrô**, manter vínculos fortes com os clientes. Recentemente, elas criaram uma lista para fazer contato com as pessoas quando algum prato específico entra nas sugestões da semana. "Esse atendimento quase personalizado cria uma intimidade tão grande que os clientes se tornam amigos", finaliza Marise.

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE Especial
CHEF DO ANO
2024

A chef Marise Rache se orgulha do vínculo mantido com os clientes: "Esse atendimento quase personalizado cria uma intimidade tão grande que eles se tornam amigos"

Paulo Márcio

OFERECIMENTO:
Del Maipo Wines and Gourmet
SEBRAE

O homem dos grandes sonhos

DONO DO RESTAURANTE DO PORTO, LEONARDO DUARTE ERA O MAIOR VENDEDOR DE BACALHAU DE MINAS E QUERIA SER O MAIOR DO BRASIL

CAROLINA DAHER

Nossa última conversa foi pelo WhatsApp.

– São quantos quilos de bacalhau por mês utilizado no Restaurante do Porto? – perguntei.

– Cerca de 3,5 toneladas.

Mandei emoji de surpresa. Leo continuou:

– Na Semana Santa, são 6 toneladas. Somos os maiores de Minas e quero ser o maior do Brasil.

Não deu tempo. Aos 43 anos, Leonardo Duarte morreu em um trágico acidente de moto na Rodovia Fernão Dias, em São Gonçalo do Sapucaí, região Sul de Minas, no dia 14 de dezembro de 2023. Ele deixou três filhos, Sara, Gustavo e Bernardo.

Leo era empolgado por natureza. Poucas coisas o tiravam do sério. Muito pelo contrário, levava a vida com leveza. Seus olhos azuis estavam sempre atentos a tudo que o cercava. Era ele o responsável por cuidar do restaurante, fundado por seu pai, José Costa Duarte, mais conhecido como Saldanha, há 55 anos. Foi Leonardo, inclusive, que contou que o estabelecimento nasceu graças a um grande amor. Saldanha nasceu no Espírito Santo e, quando chegou a BH, foi trabalhar como garçom em uma casa portuguesa. Lá conheceu Glória Almeida e se apaixonou: "Claro que o namoro do funcionário com a filha do dono não foi bem visto por meu avô", brincava Leo, ao narrar a história do Restaurante do Porto e, por consequência, a sua. Ele nasceu desse encontro e cresceu entre as mesas do restaurante.

Em sua última aparição no Instagram do restaurante, ele ostenta um bigode preto falso e convida os clientes para uma sardinhada, ou seja, um festival de sardinha. O convite vem com um sotaque português carregado. E é essa imagem que fica: de um homem que caminhou a passos largos para realizar seus sonhos. E sempre com muito bom humor. E como disse seu pai Saldanha: "Enquanto mantivermos sua imagem viva, você estará presente entre nós".

O Restaurante do Porto continua em funcionamento em suas duas unidades, no Cidade Nova e em Lourdes.

Pádua de Carvalho/Arquivo Encontro

Leonardo Duarte: "Enquanto mantivermos sua imagem viva, você estará presente entre nós", escreveu sei pai, Saldanha, nas redes sociais do Restaurante do Porto

ppimenta@revistaencontro.com.br

A gota da felicidade

"Dinheiro não pode comprar felicidade, mas compra vinho, que é a mesma coisa."
(Ditado popular)

Todo país tem a sua culinária típica, aquela que nos remete ao lugar só de ver ou provar. Por exemplo, se eu quero uma massa, claro que vou a uma cantina italiana. Deu vontade de comer bacalhau? Restaurante português. Empanadas? Argentino.

E foi por isso que quando estive no México, há uns anos, eu já esperava comer pimenta até no café da manhã. A culinária mexicana é conhecida por seus pratos picantes e eu fiquei apaixonada por ela desde uma viagem que fiz a Los Angeles, quando estive em um restaurante tradicional mexicano. O tal restaurante até virou cenário de uma das minhas histórias. Um dia vou escrever aqui sobre ele, mas a história que quero contar hoje é sobre essa outra viagem, onde pude comprovar o que eu já sabia: que a culinária mexicana é maravilhosa e viciante.

Na verdade, o propósito do passeio não era gastronômico e, sim, literário. Fui convidada para participar da Feira do Livro de Guadalajara, o que foi uma experiência incrível, onde além de ter uma sessão de autógrafos na feira, visitei escolas para falar dos meus livros.

No último dia, fizeram um jantar especial de despedida para os autores e em certo momento um dos anfitriões, ao encher minha taça, disse: "Olha, você ganhou a gota da felicidade!". Sem entender, perguntei do que se tratava e ele explicou que essa era uma antiga crença, que dizia que a pessoa com a taça onde era despejado o final do vinho de uma garrafa, recebe junto alegria e felicidade.

Fiquei muito satisfeita por ter sido a contemplada e quando voltei pra casa procurei saber mais a respeito, mas não encontrei nada de relevante, a não ser que essa crença realmente existe em Guadalajara e que eles dedicam a última taça para pessoas especiais.

Acabei levando essa tradição para a vida. Sempre que o vinho está para terminar e vou servir alguém eu explico que estou ofertando para aquela pessoa a gota da felicidade e, só de contar do que se trata, todos já ficam felizes, como se tivessem acabado de receber um presente mágico, um encanto, uma bênção. Assim como eu também fiquei, na primeira vez que a tal gota foi dada a mim.

Uma noite de vinhos por si só já é uma espécie de ritual. Essa bebida tem um mágico poder de unir as pessoas, de trazer à tona conversas interessantes e lembranças do que amamos, de aguçar sentimentos e de fazer nossos olhos brilharem.

Uma pesquisa com mais de mil casais na Nova Zelândia indicou que a satisfação no casamento é proporcional ao tempo que os parceiros reservam para tomar vinhos juntos. Os resultados mostraram que 91% dos casais que têm esse costume desfrutam da companhia um do outro e estão satisfeitos com o relacionamento, um número bem acima daquele visto em casais abstêmios.

"Uma noite de vinhos por si só já é uma espécie de ritual. Essa bebida tem um mágico poder de unir as pessoas, de trazer à tona conversas interessantes e lembranças do que amamos, de aguçar sentimentos e de fazer nossos olhos brilharem"

Um estudo espanhol também revelou algo parecido. Depois de acompanhar mais de 5 mil pessoas durante sete anos, cientistas perceberam o grupo que bebia de dois a sete copos de vinho por semana tinha 32% menos risco de entrar em depressão, em comparação com quem não bebia nada.

Se essas pesquisas estão certas e se a última gota é mesmo um presságio de felicidade, não tenho como garantir. O que sei é que um bom vinho com amigos sempre traz leveza, risadas e muitas histórias para contar. E se isso não é felicidade, então não sei o que pode ser...

Paula Pimenta é escritora

Curtir com os amigos, fechar negócios,
aproveitar o happy hour, ou jantar em família.
No BH Shopping você vive uma experiência
mais saborosa do que a outra.
28 opções na Praça de Alimentação,
12 restaurantes gourmet e 9 cafés.
BH Shopping, o shopping de BH.
Baixe o App Multi e conheça
todos os benefícios do
MultiVocê, nosso programa
de relacionamento.
BH Shopping
Multiplan
45 anos

CENTRO MÉDICO BIOCOR REDE D'OR

Reconhecido pela sua excelência, o Biocor Rede D'Or amplia o cuidado com você por meio do seu Centro Médico. Além de possuir um corpo clínico altamente qualificado e instalações modernas, nossa unidade atende aos principais convênios.

Especialidades Clínicas e Cirúrgicas

Angiologia
Arritmia e Eletrofisiologia
Cardiologia
Cardiopediatria
Cir. Cabeça e Pescoço
Cirurgia Geral
Cir. Torácica
Cir. Plástica
Cirurgia Vascular
Clinica Médica
Coloproctologia
Dermatologia
Endocrinologia
Endocrinologia Pediátrica
Gastroenterologia
Geriatria
Ginecologia
Hematologia
Mastologia
Nefrologia
Neurologia
Neurocirurgia
Oftalmologia
Ortopedia
Reumatologia
Otorrinolaringologia
Urologia

biocor.com.br
(31) 3289-5040
3003-3230

Horário de Funcionamento do Centro Médico:
7h às 19h, segunda a sexta-feira.

Alameda Oscar Niemeyer, 217 -
Bairro Vila da Serra Nova Lima - MG

Biocor
Registro: 304-MG
RT: Erika Correa Vrandecic
CRM: 28946-MG/RQE: 12167

Biocor INSTITUTO | REDE D'OR