

Estrela do menu

Novidade na 115 Norte, o Zé Torresmo surgiu de um desejo antigo do chef André Batista de se aventurar no mundo da comida tropeira, a partir de experiências que teve com carne de porco e charcutaria. Inspirado na culinária do interior do país, o restaurante reflete a gastronomia de estados como Goiás, Minas Gerais e São Paulo.

Como adianta o nome da casa, torresmo é o que não falta no menu. “A primeira coisa importante sobre nosso torresmo em barra (R\$ 18) é a forma de fazer: nós curamos a panceta antes de torná-la torresmo, que é frito em banha de porco. O torresmo pirulito (R\$ 34,90) é assado e só depois frito”, explica o chef. O cardápio também oferece à clientela a opção de torresmo pururuca (R\$ 15).

Para além da iguaria, os bolinhos também são marca do restaurante. Os mais pedidos, segundo

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Torresmo em barra e torresmo pururuca do Zé do Torresmo

André, são o de chambaril com requeijão moreno (R\$ 15 — 2 unidades) e o de eisbein, joelho de porco defumado na casa, (R\$ 15 — 2 unidades). Outros destaques são a chapa de

figado com tempurá e saladinha de jiló e pickles de cebola (R\$ 65) e as porções de leitão à passarinho (R\$ 74 — 500g) e de linguíça de porco feita na casa (R\$ 48 — 400g).

Aos sábados, o Zé Torresmo conta com uma atração a mais: a moda de viola. Das 13h às 16h, o cantor e violeiro Brener Viola apresenta ao público o melhor do sertanejo raiz.

Comida afetiva

Inaugurado em 2017, o Minas Bistrô é sinônimo de culinária afetiva. Comandado por Daniel Souto, o restaurante tem como inspiração central receitas familiares passadas de geração em geração, diretamente da cidade de Sabinópolis, em Minas Gerais. Em um ambiente familiar e acolhedor, a casa oferece ao público comida tipicamente mineira, caseira e fresca, preparada diariamente.

No menu, são duas as opções de torresmo — o

de rolo (R\$ 32) e o gourmet (R\$ 39), acompanhado por goiaba cascão. “Nosso carro-chefe é o torresmo de rolo, feito com uma espécie de barriga do porco, a panceta, e enrolado em formato de rocambole”, descreve Daniel. “A nossa carne de porco chega do frigorífico refrigerada, o que traz uma qualidade enorme ao prato”, destaca.

Entre os pratos principais, a iguaria também dá as caras. Um exemplo é o mexido

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



O torresmo é destaque no mexido mineiro do Minas Bistrô

mineiro (R\$ 62), com arroz, feijão, linguíça artesanal,

torresmo, ovo frito, couve e banana frita.