

With english text

MÁRCIUS

■ Truta Recheada com
Champignon, Pinhão e Legumes

ARMAZÉM MONTE VERDE

■ Costela Mineira com
Arroz e Tutu de Feijão

VIAGEM + LUXO

O TURISMO TRATADO COMO GRIFFE

O irresistível Brownie com
Sorvete da Chocolate Montanhês

DELÍCIAS DA MONTANHA

As caçarolas bem temperadas em Monte Verde

TRÁS OS MONTES

■ O genuíno Bacalhau
à Portuguesa

DI VENETTO

■ Berinjela ao Forno da
região de Veneto

CHOCOLATE MONTANHÊS

■ Brownie com Calda
de Chocolate Belga e
Sorvete de Creme

DELÍCIAS DA MONTANHA

5 dicas de **VL – Viagem + Luxo** para saborear pratos que fazem sucesso na estância turística de Monte Verde (MG)



1 - *Truta Gratinada, recheada com Champignon, Pinhão e Legumes com Batata Saute*

RESTAURANTE MÁRCIUS
Av. Monte Verde, 845
Tel. +55 35 3438 1508



Um estaurantes mais tradicionais em Monte Verde, o **Március** oferece um cardápio variado composto por ricas iguarias entre entradas, pratos principais e sobremesas. Localizado na avenida principal do município e oferecendo um ambiente acolhedor, da cozinha do Március se fundem temperos e ingredientes bem dosados para criar pratos à base de aves, peixes, massas, filés e,

claro, a tradicional comida mineira. Além dos saborosos fondues de queijos e frutas diversos, a recomendação de **VL – Viagem + Luxo** fica por conta da saborosa *Truta Grelhada, recheada com Champignon, Pinhão e Legumes*, servida com arroz branco. Para harmonizar com o prato, vinho branco encorpado ou tinto ainda jovem, não mais de 3 anos de repouso.

2 - *Berinjela ao Forno Alla Veneto*

Do alto da montanha, o terraço todo envidraçado do **Ristoranti Di Veneto** oferece ao visitante uma das vistas mais contemplativas de Monte Verde, enquanto saboreia delícias oriundas da região do Veneto, norte da Itália. 'Come tutti buona gente', o proprietário da casa não dispensa uma boa prosa e tem como hábito receber sua clientela com satisfação, oferecendo pratos tradicionais da terra da bota, entre polentas, risotos, berinjelas, cordeiros e pastas. A edição elegeu a festejada *Berinjela ao Forno Alla Veneto*, um preparo bem elaborado que satisfaz a gula de qualquer gourmet. Para acompanhar, vinho tinto com acidez moderada para não conflitar com a farta camada de queijo que reveste o prato.



RISTORANTI DI VENETTO
Rua do Aeroporto, 740
Tel. +55 35 3438 2606





3 - *Bacalhau à Portuguesa*

TRÁS OS MONTES

Av. Monte Verde, 845 (piso superior)
Tel. +55 35 3438 1699



Trás os Montes, conhecida região de Portugal, empresta seu nome para batizar o restaurante especializado na culinária portuguesa. O local está instalado em um amplo terraço de onde são servidas criações elaboradas pela chef *Priscila de Souza*, formada pela escola de culinária do Senac, na cidade de São Paulo. O segredo do sucesso da casa consiste na arte de mesclar receitas caseiras com ingredientes da alta gastronomia. **VL – Viagem + Luxo** experimentou o *Bacalhau à Portuguesa*, que não decepcionou pelo delicioso resultado. Conseguimos apurar que o peixe é pré-cozido no vapor. A alquimia do preparo, na tentativa de satisfazer a nossa curiosidade, é um legado familiar que Priscila não revela para ninguém. Para harmonizar, vinho branco encorpado sem contestação.



A frequência da casa é predominantemente jovem, o que faz do **Armazém Monte Verde** um local ideal para reunir os amigos em um ambiente acolhedor, curtir música ao vivo da melhor qualidade (aquela que não atrapalha a conversa de ninguém) ao mesmo tempo em que degusta especialidades escolhidas do amplo cardápio da casa. Entre elas a *Linguíça Recheada com Provolone*, como entrada, e a requisitada *Costela Mineira servida com Molho Barbecue* e acompanhada com *Arroz Branco, Tutu de Feijão e Mandioca Frita* ao ponto, ligeiramente crocante. Duas sugestões que nossa editoria testou e aprovou. Com uma ampla carta de vinhos e cervejas artesanais que o Armazém Monte Verde dispõe, a escolha da harmonização fica por conta da predileção do freguês. Para não quebrar a regra, nossa opção foi pedir **4 - *Costela Mineira com Molho Barbecue*** um vinho tinto levemente encorpado, na rabeira de um *Cabernet Sauvignon*.

ARMAZÉM MONTE VERDE

Av. Monte Verde, 760
Tel. +55 35 3438 2009



O conhecido **Chocolate Montanhês**, de Campo do Jordão, tem endereço festejado em Monte Verde, parada obrigatório no final de tarde para apreciar as delícias que a casa oferece. De tão intimista, mais parece uma chocolateria gourmet. Instalada no município há 29 anos, não há quem resista ao exclusivo *Chocolate Quente Cremoso Montanhês*, eleito diversas vezes pela edição Comer & Beber de Veja como o “Melhor chocolate quente de Serras & Montanhas”. Testado e aprovado, tanto quanto o irresistível *Brownie Montanhês*, mais do que recomendado. Para levar para casa, chocolates em forma de tabletes, trufas, bombons e chocolates dietéticos, entre outras opções. Também faz bonito como lembrancinha para os entes queridos. A simpatia da proprietária faz as honras da casa, enchendo de mimos os visitantes de todas as gerações.



Chocolate Montanhês

Av. Monte Verde, 969
Tel. +55 35 3438 1782



5 - *Brownie Montanhês*

ENGLISH TEXT

MOUNTAIN DELIGHTS

Five Tips from **VL - Viagem + Luxo** to taste dishes that are successful in Monte Verde, Minas Gerais (BR)



with satisfaction, offering traditional dishes from the land of the boot, among polenta, risottos, eggplants, lambs and pastas. **VL - Viagem + Luxo** chose the celebrated *Eggplant to Oven Alla Veneto*, a well elaborated preparation that satisfies the gluttony of any gourmet. To accompany, red wine with moderate acidity not to conflict with the large layer of cheese that lines the dish.

RISTORANTI DI VENETTO

Airport Street, 740
Tel. +55 35 3438 2606

1 One of the most traditional restaurants in Monte Verde, the **Március** offers a varied menu consisting of rich delicacies between starters, main courses and desserts. Located on the main avenue of the town and offering a cozy atmosphere, the cuisine of the Március fuses seasoned ingredients and well-dosed ingredients to create dishes based on birds, fish, pasta, steaks and, of course, traditional Minas Gerais food. Besides the tasty cheese and fruit fondues, the **VL - Viagem + Luxo** recommendation is based on the tasty *Grilled Trout, filled with Champignon, Pinhão and Legumes*, served with *White Rice*. To harmonize with the dish, full-bodied white wine or red still young, no more than 3 years of rest.

RESTAURANTE MÁRCIUS

Monte Verde Av., 845
Tel. +55 35 3438 1508

2 From the top of the mountain, the all-glassed terrace of the **Ristoranti Di Venetto** offers the visitor one of the most contemplative views of Monte Verde while savoring delights from the Veneto region of northern Italy. 'Come tutti buona gente', the owner of the house does not dispense good prose and has as a habit to receive his clientele

3 **Trás os Montes**, known region of Portugal, lends its name to baptize the restaurant specializing in portuguese cuisine. The place is installed on a large terrace where creations prepared by the chef Priscila de Souza, formed by the Senac cooking school, in the city of São Paulo. The secret of the success of the house



is the art of mixing homemade recipes with ingredients from the high gastronomy. **VL - Viagem + Luxo** experienced the *Portuguese Cod*, which did not disappoint for the delicious result. We have been able to establish that the fish is precooked in the steam. The alchemy of preparation, in an attempt to satisfy our curiosity, is a family legacy that Priscilla reveals to no one. To harmonize, full-bodied white wine without challenge.

TRÁS OS MONTES

Monte Verde Av., 845 (upper floor)
Tel. +55 35 3438 1699

4 The frequency of the house is predominantly young, which makes **Armazém Monte Verde** an ideal place to gather friends in a cozy atmosphere, enjoy live music of the best quality (one that does not disturb anyone's conversation) while tasting specialties chosen from the extensive menu of the house. Among them the *Stuffed Sausage with Provolone*, as an entrée, and the requested *Rib Mineira served with Barbecue Sauce* and accompanied with *White Rice, Tutu*



de Feijão and *Manioc Fry* to the point, slightly crunchy. Two suggestions that **VL - Viagem + Luxo** has tested and approved. With a wide range of wines and craft beers that the Monte Verde Warehouse offers, the choice of harmonization is due to the customer's predilection. In order not to break the rule, our option was to order a lightly-bodied red wine in the *Cabernet Sauvignon*.

MONTE VERDE WAREHOUSE

Av. Monte Verde, 760
Tel. +55 35 3438 2009

5 The well-known **Chocolate Montanhês**, from Campos do Jordão city (SP), has an address celebrated in Monte Verde, a must stop in the late afternoon to enjoy the delights that the house offers. So intimate, more like a gourmet chocolateria. Installed in the municipality for 29 years, there is no one who can resist the exclusive *Hot Chocolate Montanhês*, elected several times by the Eat & Drink edition of *Veja Magazine* as the "Best Hot Chocolate in Mountains & Mountains". Tested and approved as much as the irresistible *Brownie Montanhês*, more than recommended. To take home, chocolates in the form of tablets, twigs, truffles, chocolates and dietary chocolates, among other options. Also makes beautiful as a souvenir for loved ones. The sympathy of the proprietress does the honors of the house, filling the visitors of all generations with souvenirs.

CHOCOLATE MONTANHÊS

Monte Verde Av., 969
Tel. +55 35 3438 1782

