

GASTRONOMIA MILITANTE

Las Chicas tem menu vegano, sanduíches em homenagem às mulheres e bicicletário

RAMON LISBOA/EM/D.A PRESS



A chef Gabi Andrade com o hambúrguer Cleópatra

O ano chegou com boas-novas para vegetarianos e veganos de BH, que procuram cardápios sem carne e derivados animais. O Las Chicas Vegan acaba de abrir as portas no Edifício Maletta, no coração da cidade.

Conhecida por seu trabalho à frente da Las Chicas Comidinhas, voltada para entregas e encomendas, a chef Gabi Andrade se juntou ao bodypiercer Marcos Cabelo e ao professor Marcello Cardoso nesse novo projeto. Do sucesso de vendas em blocos de carnaval à abertura da loja física, tudo foi muito rápido, conta Gabi. Com apenas seis meses de atividades, ela já promovia festivais de sanduíches, atendendo cerca de 400 pessoas.

“Nos tornamos um dos ro-lês veganos mais conhecidos de BH”, relembra ela.

“A ideia é sermos sustentáveis e ecologicamente corretos. Compramos tudo de quem produz, os legumes e verduras são orgânicos. A maioria das coisas daqui é reciclável – dos quadros e molduras aos balcões”, explica Gabi.

O restaurante fica no segundo andar do Maletta, onde funcionou o Piolho Nababo. A cozinha segue o estilo *showcook*: é possível acompanhar o processo de preparo das comidas e drinques. À noite, a casa serve sanduíches, cervejas, bebidas e milk-shakes. Durante o dia, funciona como restaurante, oferecendo pratos executivos.

Os quatro sanduíches têm nomes de mulheres – Frida, Cleó-

patra, Malala e Joana D’Arc. Custam de R\$ 15 a 19, com acréscimo de fritas. Frida, por exemplo, tem hambúrguer de feijão-preto com pimenta jalapeño, rúcula, vinagre e guacamole, remetendo à culinária do México, país da pintora Frida Kahlo. “Faço releituras e brincadeiras nas receitas”, diz Gabi. O próximo sanduba vai homenagear a bióloga Bertha Lutz, educadora e feminista brasileira.

CROCANTE Cleópatra reúne hambúrguer crocante de grão-de-bico, tomate, agrião, cebola roxa e molho verde especial. Joana d’Arc chega à mesa com hambúrguer de soja, cebola caramelizada, alface americana, tomate e molho verde especial. Malala tem hambúrguer de lentilha, ciabata preto, broto de alfafa, tomate, cebola crua, maionese de

grão-de-bico com especiarias (cravo e canela) e molho tahine.

Divulgadas pelo Facebook e WhatsApp, as opções para o almoço são modificadas diariamente. Por R\$ 13, o cliente tem à disposição pratos com ingredientes versáteis, derrubando o mito de que vegetarianos e veganos só comem salada. A moqueca de banana-da-terra, por exemplo, é acompanhada por grão-de-bico, arroz, farofa de cenoura no dendê e salada de alface e cebola roxa.

Os milk-shakes surgiram do improviso. “Certa noite, Cabelo disse para um cliente que servíamos a bebida, mas eu não havia ainda testado receitas. Improvisei o primeiro, de paçoca. O cliente adorou e repeti. Sirvo pelo menos 20 por noite”, conta Gabi. Os outros sabores são chocolate e banana – todos

100% veganos, feitos com leite de soja. Preço: R\$ 15/cada.

DRINQUES O cardápio de bebidas lista sucos diversos (R\$ 4 cada), cervejas industriais (R\$ 7) e cervejas artesanais de marcas gaúchas e catarinenses (de R\$ 24 a R\$ 28). Drinques exclusivos foram criados por Gabi Andrade. Um deles é o dona flor, que leva melado, limão, canela maçarica-da e cachaça, com borda de sal. Custa R\$ 17.

LAS CHICAS VEGAN

Edifício Maletta. Rua da Bahia, 1.148, loja 52, Centro. (31) 99356-5253 e 99856-7350. Aberto de segunda a sexta-feira, das 11h às 15h. De terça-feira a sábado, das 19h à meia-noite. Formas de pagamento: dinheiro, cartões de débito e crédito. Capacidade: 30 pessoas.

PORTAS ABERTAS

Las Chicas Vegan é um espaço comprometido com a política de inclusão. Gabi Andrade explica que se trata de uma casa pró-feminista e LGBT-friendly. Depois de episódios de hostilidade a casais homoafetivos no Centro de BH, Gabi abre as portas à diversidade. “De dia, o público é muito diverso, mas à noite, 90% do nosso público é composto por mulheres. Elas vêm principalmente com suas companheiras”, explica. O bicicletário é atração à parte. Instalado na parede lateral, o suporte pode receber até quatro bikes. O objetivo é estimular a reflexão sobre meios de locomoção ecológicos.