

# México autêntico no pequenino Don Pablo

Tudo é feito na casa, dos nachos e tortillas até os acompanhamentos

DA REDAÇÃO

No México, é comum encontrarmos as fondas, que são restaurantes simples, de comida caseira típica, feita pela família, que também serve às mesas. O Don Pablo Comida Mexicana segue esse conceito. Depois de três anos como delivery, a família achou que era o momento de montar um local para receber a clientela fiel.

“O lugar é simples e pequeno, mas tudo é produzido aqui”, explica Valéria Maradei. Ela é casada com o mexicano Pablo Mejia, responsável pela cozinha. Eles se conheceram no México, onde também tiveram os filhos.

Um dos diferenciais da casa, além da autenticidade, é que tudo é feito no restaurante. O casal trouxe do México maquinário para produzir os nachos e os tacos de milho, assim como as tortillas de trigo. “Os nachos demoram três dias para ficar prontos. São feitos artesanalmente, sem corantes ou conservantes”.

No menu, destaque para nachos tradicionais com cheddar, guacamole, carne chili ou frango (R\$ 30,00 para duas pessoas); porção de três tacos americanos com carne, acompanhado de guacamole e molho (R\$ 19,00); fajitas (tiras de carne ou frango com todos os acompanhamentos e tortillas (R\$ 30,00). Há opções de combos como o trio de burritos com duas quesadillas (R\$ 25,00). As tequilas fazem sucesso. A casa oferece a Herencia (R\$ 13,00 a dose) ou a Sombrero Negro (R\$ 9,00). Para levar, há mini-garrafas (R\$ 15,00).

SERVIÇO DON PABLO (RUA HENRIQUE SOLER, 830, PONTA DA PRAIA). FUNCIONAMENTO: TODOS OS DIAS, A PARTIR DAS 19H. DELIVERY TODAS AS NOITES, ATÉ 23H (TEL. 3021-7335).



Tacos crocantes com carne chili mais guacamole, sour cream e molho de pimenta podem ser acompanhados de tequilas de qualidade



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



## Grand Tasting 2015

Santé! A Casa da Fazenda do Morumbi recebeu profissionais e clientes no Tasting da Grand Cru. De Bordeaux provei o Latour Martillac Blanc 2010, Pessac-Léognan (Grand Cru Classé de Graves), vinho branco gastronômico e complexo. Os tintos La Goulée 2011 (Medoc) e o Fombrauge 2004 (Saint-Emilion) desfilaram potência e elegância.

Ao lado da perfeição do Champagne Gosset Brut Excellence, estava o Champagne Cuvée Brut e o Brut Rosé da Maison Georges Lacombe, ambos com perlage fina e abundante, frescor, muita fruta e cremosidade, e muito bom custo!

O Chablis 2013 de Willian Fèvre é sempre destaque de um branco fresco e complexo. Já o majestoso Bouchard Père et Fils Premier Cru 2009 foi a vedete Pinot Noir da Borgonha.

Do Rhône cito o Delas Frères Saint Esprit Rosé e o Blanc 2013. Em Chateaufort-du-Pape o produtor La Nerthe encantou com o branco e o tinto.

Mazzei, Brancaia, Talenti, La Velona, Ornellaia, Nottola, da Toscana, além do Massolino, Produttori del Babaresco e Tre Donne, do Piemonte, Feudo Maccheri, da Sicília, Villa Matilde, da Campânia, representavam italianos de qualidade ímpar.

Da Bodega Del Abad tive o privilégio de desfrutar o San Salvador Blanco Gotín Del Risco 2008, da uva branca Godello, da região de Bierzo, Espanha. É seco, fresco, com frutas maduras, aniz e com toque oxidativo no nariz e boca, que talvez não agrade iniciantes, mas tem boa pegada. O Pingus PSI 2011 (orgânico, macio, elegante), o Bodegas Mauro de Ribeira Del Duero e o Tarima Bodegas Vol-

## Agenda

**2/6, às 20h** - degustação dos vinhos da Vinícola Golan Heights de Israel. Laticínios Marcelo tel.3234-1861

ver de Alicante me surpreenderam, são muito arrojadados.

Fritz Haag Brauneberger Riesling Kabinett Trocken 2012 é um alemão frutado e com mineral delicado no nariz e na boca, sem exceder no petrolo. Conferi ainda alguns dos vinhos de Portugal, Hungria, Líbano, Estados Unidos, África do Sul, Austrália, Nova Zelândia, Argentina e Chile. O portfólio da Grand Cru é recheado de incontestáveis vinhos do Velho e Novo Mundo. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Provei e indico

Saint Clair Pioneer Block 24 Sauvignon Blanc 2013, NZ

**Uva:** Sauvignon Blanc  
**Nariz:** maracujá, aspargos  
**Boca:** aromas em boca, fresco, bom corpo, 13° GL, longo R\$ 158,00



Bouchard Beaune du Château Premier Cru 2009, FR

**Uva:** Pinot Noir  
**Nariz:** frutas maduras, caramelo, madeira, couro  
**Boca:** seco, acidez e taninos elegantes, 13,5° GL, bom corpo e longo R\$ 239,00



Mazzei Belguardo Bronzone Morellino di Scansano DOCG Riserva 2010, IT

**Uva:** Sangiovese  
**Nariz:** frutas silvestres, especiarias e caramelo  
**Boca:** seco, frutas, acidez e taninos equilibrados com 13,9° GL, vivaz e longo R\$ 130,00



Château La Nerthe Chateaufort-du-Pape Branco 2013, FR

**Uvas:** 39% Roussanne, 27% Grenache, 19% Clairette, 15% Bourboulenc  
**Nariz:** floral, frutas, mineral  
**Boca:** seco, frutas, acidez equilibrada com 13,5° GL, bom corpo, persistente R\$ 312,00



Koyle Costa Pinot Noir 2012, CL

**Uva:** Pinot Noir  
**Nariz:** frutas vermelhas, café e tostados  
**Boca:** seco, médio corpo, acidez e taninos delicados com 14° GL, longo (carv. francês) R\$ 164,00



House El Gran Petit 2014, Casablanca, CL

**Uvas:** Petit Verdot e Petite Sirah  
**Nariz:** frutas silvestres e ervas  
**Boca:** frutado, acidez e taninos redondos, 14° GL, longo (concreto e carvalho) R\$ 120,00



www.FornalhaPalmares.com.br

## Os melhores pedaços da cidade estão aqui!

Você sabia que todo dia tem uma pizza em desconto no delivery? Ligue e pergunte!



Aberto de terça a domingo à partir das 18h30

## Peça pelo Delivery:

Venha provar nossas deliciosas e exclusivas entradas

Av. Siqueira Campos, 296 - Canal 4 - Praça Palmares

☎ 3223-3568

☎ 3221-8154

☎ 3224-2170

☎ 3222-1551