

Aline's traz cozinha espanhola, com tapas, croquetas e paellas

No Embaré, restaurante tem também empório, com produtos nacionais e importados

DA REDAÇÃO

Agora em Santos já é possível saborear tapas ou pintxos (como são chamados no País Basco) espanhóis. O Aline's Bar e Bistrô, aberto ontem no Embaré, é resultado da paixão do proprietário, Marco Antonio Loutfi pela gastronomia e pela Espanha, onde já esteve seis vezes em longas viagens por todo o país. Para a cozinha, ele conta com dois chefs: Guilherme Apolo e Flávio Quinto.

No menu, destaque para os pintxos, que são uma espécie de petiscos espanhóis para se comer com as mãos, como o pulpo à galega (três pedaços do tentáculo sobre três batatinhas temperadas - R\$ 8,00) ou as croquetas de vários sabores, como a de jamon (presunto), R\$ 6,00.

No cardápio de pratos são cinco opções no almoço e cinco no jantar. De dia, sugestões como a paella vegetariana mais um pintxo e mais salada (R\$ 40,00) ou o espagete com tomates (ou risoto milanês), espeto de frango, salada e um pintxo (R\$ 27,00). À noite, a paella de frutos do mar (R\$ 69,00) ou a vegetariana dividem espaço com a *lula en su tinta* com risoto manchego (R\$ 59,00) ou com o bacalhau Andaluz (R\$ 59,00).

Para acompanhar, sangrias variadas, na jarra de 1,5 litro (R\$ 29,00) ou no copo (R\$ 8,00), além de vinhos e cervejas espanholas, nacionais e de outras localidades. O Aline's também tem um empório, com produtos importados e os pratos servidos na casa, congelados. "Os espetinhos de carne serão um sucesso para casas e prédios vizinhos que têm churrasqueira", disse Loutfi.

SERVIÇO: ALINE'S BAR E BISTRÔ (RUA CASTRO ALVES, 5, EMBARÉ, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE QUARTA A SÁBADO, NO ALMOÇO E JANTAR. DOMINGO, SOMENTE ALMOÇO.



Casa tem capacidade para cerca de 100 pessoas em ambientes como bar, restaurante e área externa



Paella de frutos do mar pode vir nas versões tapita (R\$ 25,00) ou individual (R\$ 69,00)

Click

Feijoada. Na Semana dos Namorados, os casais que já deixarem a feijoada de sábado da Dona Neide Delivery reservada hoje pagam R\$ 30,00 no prato para dois (o preço normal é R\$ 39,00). As reservas podem ser feitas pelo telefone 99643-8888, pelo whatsapp ou Facebook (facebook.com/donaneidepg). A Dona Neide fica em Praia Grande e só trabalha com entregas, entre os bairros Canto do Forte e Caiçara. É cobrada taxa de entrega, que depende do bairro e varia de R\$ 1,00 a R\$ 7,00. Mais informações pelo www.donaneide.de.



DIVULGAÇÃO



São cinco sabores como chocolate com stout ou gianduia com pale ale

Sorvete de cerveja é novidade na Pizzaria 7ª Avenida, em Santos

Você já pensou em tomar sorvete de cerveja? A novidade é encontrada em cinco opções na Pizzaria 7ª Avenida (Av. Gen. San Martin, 140, Ponta da Praia, Santos).

Da marca Craft Beer Ice Cream, ele mistura sabores tradicionais de sorvete com alguns tipos de cerveja. Os mixes

são: Frutas Vermelhas com Saison; Coco com Stout; Chocolate Belga com Stout; Gianduia com Pale Ale e Doce de Leite com IPA. O preço é de R\$ 9,90. A pizzaria, famosa por ter centenas de rótulos de cerveja nacionais e importadas, tem agora também opções da bebida sem glúten.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Amor, DiVino Amor!

Santé! Hoje é o Dia dos Namorados, dia do tilantar das taças! O vinho vem sendo brindado, cantado e decantado em verso e prosa, em nome do amor há tempos. Pudera! Se o vinho ensaja o amor, o amor também ensaja o vinho!

São muitos os estilos de vinhos (e de amores) e varia muito também o gosto dos enamorados. Eu, particularmente, prefiro brindar com espumante, seja nacional, italiano, espanhol, quiçá um champanhe, aliás champanhe é champanhe, invariavelmente!

Recomendo fortemente a escolha entre Brut, Extra-Brut e Nature, pois são vinhos com pouco ou nenhum grama de

açúcar por litro, o que, comumente, acarretam notas de maçã verde, leveduras, brioches, amêndoas e frutas secas, ideais para acompanhar desde os aperitivos, até o prato principal de um jantar romântico.

Já os espumantes mais suaves, delicados e doces, como os Sec, Demi-Sec e Doux com teor de açúcar que gira em torno de 17 a mais de 50 g/l, agradam paladares femininos e masculinos, entretanto, acompanharão perfeitamente a sobremesa, que numa noite de romance, certamente não faltará!

Os apaixonados por vinhos tranquilos, sem gás carbônico, apreciadores de brancos, rosés e tintos, têm inúmeras

Agenda

>> **16/6 às 20hs.** Degustação top dos vinhos Pizzato, no Marcelo Laticínios. R\$ 70,00. Tel. 3234-1861.
>> **25/6 às 20hs.** Degustação de vinhos da Espanha na Enoteca Decanter. Só a degustação R\$ 48,00 / com jantar, R\$ 78,00. Tel. 2104-7555
>> **27/6.** 2ª Edição Wine Day Casa da Travessa, São Paulo. Tel. 11-99376-6663

opções. Os adeptos dos brancos podem escolher um seco, jovem e bastante fresco, ou seja, com boa acidez, o que vai casar com muitas entradinhas. Para os queijos tipo brie ou camembert com geleia, *fingers food* agridoces e comidas asiáticas os vinhos da uva Torrontés ou Gewürztraminer, super aromáticos, refrescantes e saborosos, podem ser um sucesso. Alvarinhos, Sauvignon Blancs e Rieslings também caem muito bem como aperitivos.

As afrodisíacas ostras in natura ou gratinadas ficam mais afrodisíacas ainda com um belo Chardonnay passado em carvalho francês. Se quiser investir escolha um Montrachet ou um Mersault, Borgonha. Novo e Velho Mundo produzem excelentes rótulos.

O Fumé Blanc, de Napa Val-

Provei e indico

Miolo Gamay 2015, Seival Estate, Candiota, Campanha Gaúcha, RS (Viura) ou da uva Verdejo barricados, são ótimas opções de brancos mais austeros, corpulentos e de personalidade.

R\$ 30,00, no site www.miolo.com.br



Ch. Saint Cosme - Little James Basket Press Rouge, Côtes du Rhône, FR
Uva: grenache (50% do vinho é da safra do ano e 50% de 2 anos anteriores - sistema de soleira).
Cor: rubi intenso.
Nariz: frutas vermelhas, cravo, menta, complexo.
Boca: seco, encorpado com 15° GL, taninos aveludados, persistente.

R\$ 75,00, no site www.winebrands.com.br



ley, da uva Sauvignon Blanc passado em madeira ou até mesmo um espanhol da uva Macabeo (Viura) ou da uva Verdejo barricados, são ótimas opções de brancos mais austeros, corpulentos e de personalidade.

Os amantes do tinto podem apostar em um bem leve como o Beaujolais Nouveaux ou Villages: ótimos para iniciar uma longa noite de namoro! Ainda, os da uva Pinot Noir são bem vindos, uma vez que, em geral, têm excelente acidez, taninos delicados e pouco corpo. Exceção aos grandes e evoluídos da Borgonha.

Os tintos encorpados, carnudos, nervosos, ou seja, com taninos bem integrados e presentes, estrutura, acidez e álcool equilibrados são os mais

indicados para os enamorados que preferem um vinho mais potente, que faça bater mais forte os corações! E são diversas as uvas que podem produzir vinhos nesse estilo, dependendo apenas do processo de elaboração. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Nebbiolo, Sangiovese, Malbec, Touriga Nacional e Cabernet Franc com estágio em carvalho. Bordeaux, Barolo, Barbaresco, Rioja, Côtes du Rhône, Brunello, Chianti Clássico, entre outros, perfazem esse perfil. Ainda, Dolcetto, Barbera, Grenache, Montepulciano, Bonarda, Zinfandel (Primitivo) com estágio ou não em barrica, desempenham um bom papel

para os moderados. Vinhos doces certificados tipo Porto, assim como os late harvest, combinam com as tortas, sorvetes, crepes e até com o café!

Aproveite bem as dicas e delicie-se no jantar com o seu amor, mas não exagere na dose do vinho, porque, como bem escreveu Shakespeare em Macbeth: "o vinho provoca o desejo, mas impede o desempenho". Com amor e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP