

Novidades



FOTOS DIVULGAÇÃO

The Garden. O Restaurante The Garden, do Mendes Plaza Hotel, está com novidades no menu, com assinatura do chef Danillo Nascimento. Entre os destaques, tentáculos de polvo, que são servidos com fagotina recheada de queijo fresco e damascos (R\$ 48). A picanha brasileira (R\$ 58), é servida com farofa, tutu com torresmo e arroz. Na sobremesa, a pera a Belle Hélène (R\$ 16) tem recheio de chantili e calda de chocolate. O The Garden funciona diariamente no café da manhã, no almoço e no jantar e fica na Av. Marechal Floriano Peixoto, 42, Gonzaga, Santos.



Ceviches. O Fish Bar Santos (Av. Rei Alberto I, 280, Ponta da Praia) promove às terças-feiras até o fim de outubro o Festival do Ceviche. Por R\$ 39,00, o cliente a pode saborear até cinco porções, entre oito opções do menu degustação desse clássico peruano. Para acompanhar, drinques típicos do Peru. No menu, criações como ceviche de peixe, lula e camarão temperados à base de limão, cebola roxa, minimilho, batata roxa, sal e um toque de pimenta Aji. Há ainda opções criativas, com frutas da época misturadas ao peixe ou os que tem tempero de shoyu.



CLAUDIO VITOR VAZ

Clássico renovado. A Cantina Liliana reabriu as portas para os clientes na última terça, à Av. Washington Luiz, 302. O restaurante funciona diariamente, no almoço e no jantar. Entre as inovações, uma ampla e confortável sala de espera. No salão, são 170 lugares e mais 70 no segundo piso, projetado para eventos. No menu, os mesmos pratos tradicionais, com novidades como massas recheadas com queijos e a mesa de antepasto, que será montada aos fins de semana e na qual o cliente pode se servir (R\$, o quilo).



Comida alemã. Do dia 30 de outubro a 1 de novembro acontece o primeiro Oktober-fest no Alcide's Restaurante (av. Dom Pedro I, 398, Guarujá). Durante o festival, na compra de uma caneca de cerveja (R\$ 20), o refil é cortesia (chope claro). Os pratos são assinados pelo próprio Alcides, que no início da carreira trabalhou em um restaurante alemão. Entre as opções para duas pessoas: misto alemão: kasler, eisbein, aalsicha, chucrute e batatas cozidas (R\$ 120-foto); kasler com chucrute e batatas (R\$ 92) e eisbein com chucrute e batatas (R\$ 92).



Magia e gastronomia. Foi lançado na quarta-feira o livro Amor & Sabor, com contos de realismo fantástico de vários autores acompanhados de receitas inspiradas nesses textos e elaboradas pelos alunos de gastronomia da Unimonte, em concurso realizado no centro universitário no ano passado. A organização foi da escritora Helena Gomes, que também assina um conto, e o prefácio da jornalista Fernanda Lopes, editora do Boa Mesa. A publicação teve apoio da Cantina Di Lucca, Nita Alimentos e O Frangão Restaurante.



Risotos com grelhados. A Santo Trigo Padaria (Rua Almirante Cochrane, 105, Embaré) está com novidades no almoço. Entre os pratos de sucesso estão os risotos, que podem ser acompanhados de diversos tipos de grelhados. São várias opções, como o risoto de alho poró com salmão ao maracujá ou o risoto de gorgonzola com filé-mignon ao molho madeira ou ainda o risoto de damasco co filé ao molho de queijos (foto). O risoto sozinho custa R\$ 24,90. Os grelhados com risoto variam de R\$ 24,90 a R\$ 29,90.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Vinho on the rocks

Santé! O que você acha de umas pedras de gelo na sua taça de vinho? Não, não se assuste, isso é possível. Alguns produtores têm elaborado vinhos especificamente para serem servidos com cubos de gelo, como o Champagne Moët Chandon Ice Imperial, lançado em 2012. Vinhos que têm mais acidez, mais fruta e mais estrutura evitando que a adição do gelo mascare seus aromas e sabores rapidamente.

Espumantes, em geral, compõem excelentes drinques para o verão, do extra brut ao doce, você poderá optar, dependendo do seu gosto, quanto ao teor de açúcar do vinho. E nesse sentido, seja brut ou demi-sec, confesso que prefiro usar o espumante ao champanhe, que onera menos o bolso.

Nos estilos como Frizz ou Spritz destaque o moderno Ape-

rol Spritz, um drink que pode ser feito com espumante ou até com vinho seco tranquilo, água gasosa ou tônica, fatias de laranja ou limão e Aperol.

Clássicos como o Kir Royal, concebido a partir do vinho branco da Borgonha (inicialmente com a uva Aligoté e posteriormente com a uva Chardonnay) misturado a licor de cassis e gelo, e, que com o passar dos tempos começou a ser elaborado também com o espumante Cremant de Bourgogne, faz sucesso até hoje. Já o Kir Peche e o Kir Imperial, criados a partir do Royal, são feitos, respectivamente, com licor de pêssego e framboesa. Ouse preparar seu próprio drink com espumante e frutas. Dê seu toque pessoal aos conhecidos ponches ou sangrias.

O vinho fortificado, a exemplo do Porto Branco Dry ou Se-

co, fica muito agradável e refrescante quando servido on the rocks. E há quem o prepare com rodela de laranja, tônica, folhas de hortelã e gelo. Alguns adeptos adicionam frutas cristalizadas e degustam nos aperitivos.

E os vinhos tranquilos também são indicados para se beber com gelo, como o rosé francês Piscine, da Vinovale. A vantagem de se beber com gelo é que fica refrescante. Reparem que são vinhos e drinques que devem ser apreciados de forma despojada, sem análises técnicas. Não vamos servir nosso Malbec predileto gelado, e muito menos com gelo, por favor.

Estratégia de marketing ou gosto pessoal de alguns produtores, o fato é que virou tendência no verão beber um vinho tranquilo ou espumante, branco ou rosé, seco ou doce servido numa linda e grande taça com cubos de gelo, e não é que é uma delícia. Experimente! Aproveite as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Agenda

>>>28/10 - 20h. Jantar harmonizado com vinhos argentinos e chilenos da Hannover Vinhos, no ELO Gastronomia. Reservas: 9812-89858 ou 3322-7007.
>>>29/10 - 20h. Jantar harmonizado com vinhos argentinos e chilenos da Hannover Vinhos, no

Ferrocarril Parrilla & Vino. R\$ 90,00. Reservas 3327-6009.

>>>29/10 - das 17h às 22h. Wine Day Decanter - 100 rótulos para degustar. R\$ 120,00 reversível em vinhos. Na Enoteca Decanter: tel. 2104-7555 e Villa Borghese: tel. 3301-1598.

Provei e indico



Occhio Nero Duemezzo Dolce, Lombardia, IT
Uva: Moscato.
Cor: amarelo brilhante com reflexos dourados.
Nariz: da própria uva e toques florais.
Boca: doce delicado.
R\$ 47,99, à venda no site www.occhionero.com.br



Vinovale - Rosé Piscine, Sudoeste, FR
Uva: Negrete.
Cor: salmão pálido e brilhante.
Nariz: limão e morango.
Boca: seco, equilibrado com 13° GL, harmonioso e gastronômico.
R\$ 85,00, na Casa Porto - Vinos & Vinos Import.



Porto Taylor's Chip Dry, Douro, PT
Uva: predominância de Malvasia Fina.
Cor: palha clara e brilhante reflexos amarelos.
Nariz: notas de fruta fresca com aromas melosos e toques de carvalho.
Boca: seco, leve residual de açúcar, fresco, 19,5° GL, final seco e crocante.
R\$ 124,90, na Casa Santa Marta e Laticínios Marcelo - Qualimpor Import.

Boa Mesa

Ano IV - nº 190.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexander Ferraz.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

