

Hiná traz ares mediterrâneos para a orla da Ponta da Praia

Novo restaurante fica no Clube Saldanha da Gama e tem cozinha espanhola como base

FERNANDA LOPES
EDITORA

A cena gastronômica de Santos está movimentada. Entre as boas novidades está o bellissimo Hiná Fish Lounge, nas dependências do renovado Clube Saldanha da Gama. Todo enviaçado, oferece vista para o mar da Ponta da Praia, que pode ser apreciada das mesas ou do balcão de um amplo bar montado bem no meio do salão. O projeto, do arquiteto Fabrício Novaes, tem decoração com clima de casa de praia,

sem abrir mão da sofisticação.

Do bar saem drinks originais e clássicos. Recomendo o Gin Tônica Alecrim, refrescante (R\$ 24) ou o Moscow Mule (vodka, gengibre, angostura, limão e creme de chope no lugar da tradicional espuma de claras de ovo, R\$ 26).

Para criar o menu, os proprietários Milena Beto e Fredy Bento contaram com a consultoria do masterchef Dario Costa. Agora, a cozinha é comandada pelo chef Daniel Alonso e tem como guia a gastronomia medi-

terrânea com ênfase na Espanha. Degustei alguns pratos e destaco o croquete de rabadá com jamon serrano – incrível (R\$ 39, a porção). Ainda para compartilhar, porção de caranguejos, daqueles de comer com martelinho (R\$ 27, com três), e deixar o tempo passar.

O polvo merece ser provado na entrada (R\$ 63) e como prato principal, no qual vem grelhado, com arroz de açafrao (R\$ 78). Para os carnívoros, Short Rib com batatas gratinadas (R\$ 66) ou Cordeiro

com pêssego, tomate assado e purê com queijo manchego (R\$ 83). Deixe espaço para as sobremesas, lindas e delicadas, executadas por Fernanda Boturão. O creme à catalã vem com sorvete de coco (R\$ 22) e a esfera de chocolate tem no interior musse de chocolate branco em biscoito de canela, calda cítrica e gomos de laranja (R\$ 28).

SERVIÇO: HINÁ FISH & LOUNGE (AV. SALDANHA DA GAMA, 44). FUNCIONAMENTO: TERÇA A QUINTA E DOMINGO DAS 12H ÀS 0H, SEXTA E SÁBADO, ATÉ ÀS 2H. TEM ESPAÇO KIDS.



Entre as opções do almoço, saladas como essa de penne (R\$ 18)

Kitchen Fresh Food é novidade no Centro

DA REDAÇÃO

Novidade no Centro de Santos, o Kitchen Fresh Food funciona no térreo do Tribuna Square e visa atender ao público das salas comerciais do condomínio, além dos escritórios vizinhos. Para isso, oferece desde café da manhã até sopinhas para encerrar o dia.

Os proprietários, Giuliana Aflalo Lopes e Anderson Lamoglia Barbieri, idealizaram um ambiente informal, com refeições rápidas, mas artesanais. “Fazemos as tortas, saladas, sanduíches e bolos e temos parceiros como as massas da Santos Sabores, as bolachas da Cacaia ou o café Floresta Gourmet”, explica Anderson.

Entre os destaques, a torta de frango tem queijo roquefort no recheio (R\$ 12) e pode vir com salada (R\$ 18, o combo).

Todo dia, um sanduíche diferente é preparado como o de pernil ou de ragu de linguça (R\$ 25), assim como os bolos (em média, R\$ 6). As quintas e sextas, o almoço tem menu japonês, com sushis do Haru.

No café da manhã, pão de cará ou francês da Padaria Carícia podem ir na chapa com manteiga (R\$ 3,50) ou queijo (R\$ 4,50). Em dias mais frios, entram as sopas, que podem ser levadas, assim como as outras opções, todas embaladas para viagem, ideais para quem precisa fazer a refeição no escritório ou quer levar para casa. Aqueles que preferirem comer ali, há mesas, som ambiente e TV.

SERVIÇO: RUA AMADOR BUENO, 333, CENTRO. FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 8H ÀS 18H30. WHATSAPP: 997750333.



Caranguejos para comer de martelinho, sem pressa, em frente ao mar



Ambiente tem decoração com tema de praia e espaço kids



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Peterlongo, revitalização vitoriosa

Santé! A vinícola Peterlongo, de Garibaldi (RS) promoveu o Tasting Peterlongo, na Casa Di Paolo, em São Paulo. Pascal Marty, atual enólogo da empresa, apresentou vinhos espumantes e tranquilos.

A empresa, que passou por revitalização total, vem conquistando inúmeros prêmios em concursos nacionais e internacionais. Isso, graças à extrema

competência de Pascal, francês de nascimento e chileno de coração, pois vive no Chile há mais de 20 anos. Ele tem em seu currículo uma trajetória vitoriosa. Colaborou com rótulos da francesa Mouton Rothschild, da norte-americana Opus One e também da chilena Almaviva. Destaco o espumante Peterlongo Privilege Brut (R\$ 75,90). Chardonnay e Pin-

to Noir, elaborado no Método Tradicional, Champenoise, com 18 meses de autólise (contato com os sedimentos, borras ou lias da vinificação). Visual amarelo com perlage (borbulhas) fino, intenso e encantador. Os aromas, de frutas secas e mel, envolvem também o paladar que é cremoso, bom corpo, refrescante. Bastante equilibrado, com 12º GL, fino e elegante.

Destaco ainda o relançamento do Peterlongo Armando Memórias Merlot 2015 (R\$ 65,90), que demonstrou perfeitamente a renovação em potencial, da vinícola. Com estágio em barricas francesas tem rubi intenso com aromas de frutas vermelhas e negras maduras, toque de especiarias, bom corpo, taninos macios e caramelo no final de boca. Impressiona.



Miolo no Municipal

■ O Grupo Miolo, em parceria com o Theatro Municipal de São Paulo, lançou essa semana o espumante Seival By Miolo Brut, antecedendo a Ópera Os Pescadores de Pérolas, de Bizet. Um luxo!

O Seival By Miolo tem Chardonnay e Pinot Noir cultivadas na região da Campanha (RS) e é elaborado pelo método charmat, ou seja, a segunda fermentação (diferentemente do método tradicional de Champagne) ocorre em autoclaves de aço inoxidável, com temperatura controlada. De cor amarelo palha, forma uma coroa intensa com perlage (borbulhas) fino e delicado. Frutas cítricas tropicais envolvem também o palato equilibrado. O vinho é muito refrescante além de preservar toda a finesse de suas castas. Preço sugerido: R\$30.



Catad'or Wine Awards tem Chile e Argentina

■ A Enoteca Saint Vinsaint, em São Paulo, foi palco para a apresentação dos premiados do concurso Catad'or Wine Awards, de 2017, promovido por Pablo Ugarte, diretor do concurso, sob a organização de Francisco Zúñiga. A palavra catador significa degustador em espanhol, logo o concurso envolve profissionais avaliadores de vinhos, no país vizinho, o Chile. O concurso Catad'or está na sua 22ª edição e foram degustados vinhos argentinos, chilenos e brasileiros, num total de 23 rótulos todos premiados. Bacana! Veja a lista no www.enoamigos.com.br.



Balada Boteco do Boss agita o Golf Club de São Vicente

Amanhã, no Golf Club de São Vicente, acontece com evento Boteco do Boss, a partir das 13 e com 16 horas de música e gastronomia com parte da renda revertida para a Casa da Esperança de Santos. Os convites (R\$ 50) podem ser adquiridos na Adega Santista. Entre os quitutes (comprados à parte) estão pizza da Kokimbos, sushi do Temakiland, sanduíche do Original Co, além de petiscos do restaurante local.

Em cartaz na Cantina Di Lucca:

"Prazeres Inesquecíveis"

Ambiente climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com Manobrista

Delivery
(13) 3284.0444

Rua Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos / SP

10º Concurso do Espumante Brasileiro

■ O alto padrão dos espumantes brasileiros mais uma vez foi revelado na principal degustação às cegas do produto no País. O 10º Concurso do Espumante Brasileiro, realizado recentemente e promovido pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), foi o maior da história com 308 amostras de 80 vinícolas. Todos os classificados entre os 30% em cada categoria, alcançaram pontuação corresponden-

DESTAQUES

>> **Ponto Nero Espumante Brut – Domno do Brasil Indústria e Comércio de Bebidas:** R\$55,70.
>> **Monte Paschoal Dedicato Espumante – Brut Basso Vinhos e Espumantes:** R\$ 87,00.
>> **Cave Amadeu Espumante Brut Rosé – Vinícola Geisse:** R\$ 58,80.

>> **Don Guerino Cuvée Espumante Extra Brut – Don Guerino Vinhos Finos:** R\$ 91,00.
>> **Monte Paschoal Dedicato Espumante Moscatel Rosé – Basso Vinhos e Espumantes:** R\$ 35,00.
>> **Conde de Foucauld Espumante Demi-Sec Branco – Cooperativa Vinícola Aurora:** R\$ 27,00.

te a Medalha de Ouro, ou seja, de 88 a 91 pontos. Foram 97 espumantes premiados com 97 Medalhas de Ouro. Participaram espumantes elaborados por vinícolas de Minas Gerais, Paraná, Per-

nambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo focando a diversidade da produção nacional. Até a próxima taça!
MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Sofitel Jantar harmonizado a quatro mãos

O Sofitel Guarujá Jequitimar recebe hoje e amanhã, o chef do Elo Gastronomia, Eduardo Lascane, para jantar harmonizado a quatro mãos, com o chef do hotel, Patrick Ferry, no restaurante francês Les Épices, a partir das 20h. Para a data, os chefs irão elaborar pratos especiais que se harmonizam com os principais rótulos da casa. O valor é R\$ 185 por pessoa ou R\$ 215 com harmonização de vinhos.