

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Astral jovem e clássicos surpreendentes

Novo gastrobar no Gonzaga tem menu inspirado da chef Virgínia Costa, drinques criativos e carta de vinhos completíssima

Uma casa com astral jovem, mas que preserva uma aura clássica. O Majur Gastrobar, aberto na última semana no Gonzaga, é assim da decoração aos pratos. No comando, estão os irmãos Juliana Padial, de 26 anos, e Marcelo Padial, de 21 anos, terceira geração do grupo Laticínio Marcelo. O cardápio elaborado pela chef Virgínia Costa tem excelentes surpresas como o Polvo Gold (R\$ 139). A primeira vista, ele parece um prato clássico, com bônitos tentáculos sobre um molho e acompanhado de batatas douradas cortadas caprichosamente pequenas, brócolis e vinagrete. Porém, a cada garfada percebe-se a assinatura da chef. O ponto perfeito do polvo fica até em segundo plano quando a gente experimenta o molho romanesco feito com amêndoas defumadas e com um toque de picância. Não queria que acabasse. O vinagrete tinha pedacinhos de morango. Isso mesmo! E eles combinam perfeitamente com o polvo — para meu espanto. De entrada, provei a Majur Salad (R\$ 87), com folhas orgânicas, morangos, tomatinhos, pupunha, queijo da canastra, massa filo crocante e granola salgada da casa. Uma delícia leve. Para comédidos, dá até para

ser uma refeição. No menu executivo de almoço, o cliente paga o preço do prato principal e tem também a entrada e a sobremesa do dia. São duas opções diárias de pratos. Na segunda, por exemplo, tem Saint Peter à Belle Majur (R\$ 74,90) ou Rigatoni Toscana (R\$ 69,90). Quarta e sábado, a tradicional feijoada (R\$ 79,90). Quando estive no restaurante, a entrada inclusa era uma salada e a sobremesa, pudim decappuccino. Há ainda pratos para compartilhar e, claro, aproveitar a carta de vinhos, que é uma das mais completas da Cidade, com o portfólio do grupo. Os petiscos vão desde a tradicional brusqueta pomodoro (R\$ 59,90), gran plateau Majur com queijos selecionados (R\$ 110) até o bolinho de carne crocante com mostarda (R\$ 65,90), que é receita da mãe da chef e merece estar no menu. Para quem está sentindo falta dos risotos e massas artesanais da chef Virgínia, fiquem tranquilos, há uma página do menu só para eles. O Risoto Trilemon tem três tipos de camarões ao aroma de limão (R\$ 105) e o Risoto Vegetariano vem com brie, canastra, brócolis e granola salgada (R\$ 89). Para relembrar o Elo Gastronomia, primeiro endereço

gastronômico do imóvel, dá para matar a saudade do Fideuá de Camarão (R\$ 119), que era o prato mais emblemático da restaurante. Tem também um ravioli de caturpury com molho carbonara (R\$ 99) que promete ser um sucesso para quem não come carne. O bar é muito cenográfico. Ponto focal, foi desenhado por Juliana Padial. Tão bonito que dá vontade de experimentar a carta de drinques, bastante extensa e criativa. Que tal provar um Pistache Martini? É coquetel e sobremesa ao mesmo tempo, com vodca de baunilha, amaretto, Baileys, curaçu blue, pistache e xarope de açúcar (R\$ 48,90). Mas há vários clássicos para quem é tradicional. As sobremesas, aliás, são um capítulo que merecem tempo. Para chocolatrás, a Felicitat Chocolat é uma torta assada, bem cremosa, com folhas de chocolate, creme inglês, caramelo de flor de sal e sorvete de chocolate (R\$ 45). Adorei a Coconut Gateau, que tem cheesecake de coco e Raffaello, com drageas de amêndoas de chocolate branco, tuille de coco e um viciante sorvete de Malibu (R\$ 40).

SERVIÇO: MAJUR GASTROBAR
RUA GONZAGA, 116, GONZAGA, SANTOS
FUNÇÃO DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 12H ÀS
16H. QUINTA A SÁBADO, DAS 18H ÀS 01H.



Polvo Gold, no ponto certo e com um molho surpreendente, e a Salada Majur, que tem várias texturas, estão entre as criações a serem provadas no cardápio

Concurso escolhe o melhor petisco santista de 2024

Até o próximo dia 31, o público e um júri especializado irão escolher o Melhor Petisco Santista 2024 na 1ª edição do Petiscaria - Festival Santista de Petiscos, realizado pelo Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Baixada Santista e Vale do Ribeira (SinHoRes). O evento reúne 21 bares de Santos com o objetivo de valorizar a gastronomia local. O público terá a oportunidade de experimentar petiscos autorais e avaliá-los por meio de um QR Code. Os estabelecimentos também passarão pela avaliação de um júri convidado, do qual faz parte a editora do domingo+, Fernanda Lopes. Serão analisados originalidade, sabor, apresentação e custo-benefício. Além disso, os bares concorrem nas categorias ambiente, atendimento e melhor variedade do menu de oferta de menu. O vencedor será consagrado como o Melhor Petisco Santista 2024 e receberá uma placa e um troféu criado pelo artista visual e designer santista Ramon Arzerra. Já os bares eleitos com o melhor ambiente, melhor atendimento e melhor variedade do menu receberão uma placa para fixarem no local. O resultado será divulgado em novembro.



O público poderá avaliar os quitutes por meio de QR Code disponível nos bares participantes

VEJA OS PARTICIPANTES

- 472 Bar | Bitterbalen (bolinho holandês de carne cremosa)
- Anzol Bar & Restaurante | Pastel de Polvo
- Bodegaia | Sanduiche de Carne Louca
- Desconstruído
- Boteco Burgman Pompeia | Buffalo Wings
- Botiquim Santa Teresa | Polenta com parmesão e Fraldinha Desfiada na Cerveja
- Café Carioca | Trio Carioca Delícias do Mar: pastéis de Bacalhau, Camarão e Salmão
- Canto Nobre | Minissanduíches de Pernil no Pão de Cará com Geleia de Cachaça
- Cerveja & Porcaria | Croqueta de Porco com Molho de Goiabada
- Cervejaria Bamberg | Trio de Pastéis
- Cervejaria Santista | Bolinhos de Malte
- Cola na Base | Croc Santista (Meca Santista)
- Dona Angola | Bolinhos de Pernil
- Estíva Club | Torresmo Porquetta
- Estíva Deck | Bolinho de Rabada
- Everpub | Bacon Bites
- Meu Lugar | Chicken Popcorn
- Porto das Naus | Tartare de Filé-mignon com Aíoli
- Quintal da Veia | Frango da Veia
- Sandubar | Santos é um Bolovo
- Vinagre Vinhos | Panini de Gorgonzola
- Vixe Pompeia | Bolinho de Baão de Dois

Thiago Castanho e mais sete chefs brasileiros em Santos

Para celebrar os sete anos do Madé, o chef Diário Costa recebe, no dia 20, renomados profissionais da gastronomia brasileira em um grande evento em seu restaurante, em Santos. Durante a festa, que será realizada das 17h30 às 22 horas, haverá um menu exclusivo com pratos para compartilhar elaborados por oito chefs convidados:

Thiago Castanho, Marcelo Bastos e Gustavo Rodrigues (Sororoça), Caio Yokota e Victor Valadão (Aió e Mapu), Bia Limoni (Shihoma), Irina Cordeiro (Irina Restaurante e Cuscuz da Irina) e Benê Souza (Virado), além de um coquetel especial criado pela consultora de drinks Isadinha. O cardápio especial de aniversário será servido no

formato à la carte. Para dar um clima bem praiano e festivo, haverá música ao vivo, e mesas e cadeiras de praia ao lado de fora do restaurante. As reservas já podem ser feitas pelo WhatsApp (13) 99115-1913 para o primeiro horário (17 horas). Os demais clientes serão atendidos por ordem de chegada.



O chef Thiago Castanho, referência em culinária amazônica, vem com sua equipe comemorar os sete anos do Madé

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Destaques brasileiros da maior feira de vinhos

Santé! Participe da 5ª edição da ProWine São Paulo, a maior feira de vinhos e destilados das Américas. O público foi de mais de 15 mil visitantes, nos três dias, com 1.402 produtores de 34 países. A feira é voltada a especialistas e profissionais. Estive em fóruns, visitei vários estandes e confesso a impossibilidade de conhecer e experimentar todas as opções oferecidas no evento. Dividi as minhas apreciações técnicas em dois painéis, que serão publicados hoje e no próximo domingo. Esta primeira é dedicada ao Brasil.

As vinícolas brasileiras demonstraram que estão no caminho certo, produzindo rótulos que acompanham o gosto do consumidor. A Amitié lançou o Amitié Colheitas Gran Corte magnum (1,5L), um Cabernet Franc elaborado no Rio Grande do Sul, um Tannat também do Rio Grande do Sul, um Tempranillo de terroirs de Pernambuco, um Shiraz de Minas Gerais e um Blend de uvas de Santa Catarina. São apenas 1.270 garrafas numeradas, num tinto complexo e arrojado.

A Viapiana lançou a nova safra Viapiana Exóticos Laranja 2022, de Altos Montes, na Serra Gaúcha. Com acidez marcante, é encorpado e com boa carga tânica. Na Vinícola Bebbler, também de Altos Montes, minha atenção foi no Bebbler Chimango Branco Cuvée Lote IV 2022, Chardonnay, que apresentou acidez equilibrada com álcool de 14º Gl e corpo perfeito.

Aplausos para o espumante Chandon Brut Blanc de Noir, da Serra das Encantadas, em Encruzilhada do Sul. Um Pinot Noir cremoso de borbulhas finas, abundantes e refrescante. A vinícola Torcello vem se afirmando cada vez mais. O Torcello Personalitá Merlot 2020, envelhecido em carvalho americano, se mostrou muito pronto, com frutas vermelhas e negras, macio e complexo na boca.

A Zanotto, leia-se Vinícola Campestre de Campos de Cima da Serra, se destacou com o Zanotto Troppo Maturo 2020 Merlot e Tannat, com taninos sedosos, álcool integrado ao vinho, persistente e longo. A Casa Valduga, dentre tantos lançamentos, chamou minha atenção com o espumante Ponto Nero Live Baixa Caloria, de uva moscato, levemente doce e refrescante. Ideal para pessoas com restrições ao álcool.

A Nova Aliança Cooperativa, agora Nova, apresentou um painel com vários lançamentos e ressaltou o Aliança Brut Rosé Champenoise, de uvas Chardonnay e Pinot Noir da Campanha Gaúcha, com 12 meses de autólise, frutado, floral, cremoso, de perlage abundante e fina. Na Madre Terra, Vinícola Boutique, de Flores da Cunha, provei e aprovei o Madre Terra Auraz Rosé 2023, Pinot Noir bem elaborado, boa acidez, corpo médio e intenso.

O proprietário e sommelier Diego Vaccaro me apresentou o Vaccaro Gran Reserva 2020, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat, safra comemorativa aos 70 anos da vinícola, com aromas de cacau, nozes, chocolate, defumados e toque tostado. Tem taninos sedosos e é complexo. Vinhaço!

A Serra Catarinense, com vinhos de Altitude, chamou a minha atenção. O Abreu Garcia Chardonnay Terroir Selection 2018 (20 meses carvalho francês) é aromático, saboroso, untuoso, prontíssimo. Baita vinho! Ainda degustei o Pericó Altitude Licoroso 2020, Santa Catarina, um mel, envolvente!

Calorosamente recebida por Jane e Flávio Pizzato, provei diversos rótulos e destaque o Pizzato Allumé Cabernet Franc 2023, da Serra Gaúcha, com corpo médio, aromático e taninos aveludados. Até o próximo domingo, com a 2ª parte e os rótulos do mundo.

MOMENTO DIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOMIGOS



1. TORCELLO PERSONALITÁ MERLOT 2020; 2. VIAPIANA EXÓTICOS LARANJA 2022; 3. PERICÓ ALTITUDE LICOROSO 2020; 4. MADRE TERRA AURAZ ROSÉ 2023; 5. ZANOTTO TROPPO MATURO 2020; 6. ABREU GARCIA CHARDONNAY TERROIR SELECTION 2018; 7. PONTO NERO ESPUMANTE LIVE BAIXA CALORIA; 8. PIZZATO ALLUMÉ CABERNET FRANC 2023



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE



Filet à Amélia
Filet à milanesa com molho funghi, gratinado com queijo gruyere. Acompanha fritas e arroz.



Filet à Manuela
Filet à milanesa mergulhado no molho de tomate com creme de leite, gorgonzola derretido. Vai ao forno coberto por muçarela e gorgonzola. Acompanha fritas e arroz.

Qual o seu favorito?



CANTINA
Babbo Américo

Siga o Babbo

· Av. Ana Costa, 404 · Gonzaga · Santos

· Delivery: 3302.0951 · 3284.5999 ou pelo QRCode

