



Além de hambúrgueres, casa tem diferenciais como o choripan, com linguiça artesanal de pernil

# Blend Burger, mais nova hamburgueria

Em frente à praia do Boqueirão, tem opções diferenciadas

DA REDAÇÃO

O Blend Burger, inaugurado essa semana em Santos tem decoração moderninha, o visual da praia e menu com hambúrgueres, pães e molhos artesanais. O proprietário é o jovem chef Rafael Ranciaro Graça, que já trabalhou com Alex Atala. Para chefiar a cozinha ele chamou o chef Luiz Felipe Silva.

Todos os molhos e acompanhamentos são preparados na casa, assim como as porções e o hambúrguer com blend exclusivo de carnes. Há opção de hambúrguer vegetariano, de grão-de-bico, com inspiração no falafel (R\$ 23). Um sanduíche que promete ser hit é o choripan, típico de países como a Argentina e o Uruguai, ele tem linguiça artesanal de pernil em bagueete semi-italiana molho chimichurri e vinagrete (R\$ 21).

É possível montar o sanduíche escolhendo entre as três pães (australiano, brioche e de leite), hambúrguer de carne e vegetariano, queijos americano, emmenthal ou cheddar in-



Rafael, o dono, já trabalhou com Atala e tem, na cozinha, o chef Luiz

glês, vários molhos e adicionais como saladas e chutney.

Há opções já montadas como a da foto, o Blend 5 (pão australiano, hambúrguer, cheddar, cebola caramelizada

e barbecue (R\$ 25). Para acompanhar, fritas rústicas bem temperadas (R\$ 5, a porção).

SERVIÇO: BLEND BURGER  
RUA PINDORAMA, 45, BOQUEIRÃO, DE TERÇA A DOMINGO, A PARTIR DAS 17H30.

## Novidades

### Massas e saladas.

O Empório Santos Sabores (Av. Epitácio Pessoa, 145, Embaré) está com novidades no seu menu. Entre elas, uma linha de saladas para complementar a oferta de massas. São elas: Caprese, Caesar e Mix de Folhas com pera ao vinho. Entre as massas, os lançamentos são Sorrentini de formaggio ao limone (R\$ 14,90/200g), Capeletti de frango (R\$ 12,50) e Tortelli de cordeiro (R\$ 18,90). Todas disponíveis no almoço, de terça a domingo, no próprio local, e também na rosticceria, para consumo doméstico, com entrega pelo iFood ou delivery próprio. Tel.: 3223-5270.



DIVULGAÇÃO

### Orgânicos.

Amanhã, das 9h às 13h, acontece a Feira de Orgânicos do Orquidário. Entre os hortifrúts, destaque para alface frisee, escarola, radicchio, acelga chinesa, inhame, abóbora, batata doce, couve manteiga, repolho verde, alho poró, morango e banana, todos com certificado de produção orgânica. Já entre os industrializados, mais de 60 opções, como laticínios, cereais, farinhas, geleias, mel, sucos e cosméticos. Haverá, ainda, feira de orquídeas e opções gastronômicas, com diversas opções de chás, cafés, bolos, tortas, sucos e salgadinhos, ideal para um café da manhã ao ar livre no parque zoobotânico.



DIVULGAÇÃO



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



### Provei e indico

## Champagne Lanson

Lanson Black Label Brut (3 anos de cave)

**Uva:** 50% P. Noir, 35% Chardonnay, 15% P. Meunier.

**Cor:** palha brilhante, perlage fino e constante.

**Nariz:** frutas cítricas e maduras, toque de mel e brioche.

**Boca:** seco, cremoso, efervescente, fresco, leve e pleno e longo.

R\$ 350,00



Lanson Extra Age Brut (millésimes de 2000, 2002 e 2004)

**Uva:** 60% P. Noir 40% Chardonnay (7 anos de cave).

**Cor:** amarelo palha perlage fino, intenso e constante.

**Nariz:** frutas secas e brancas maduras toque tostado.

**Boca:** seco, cremoso, austero, encorpado, elegante e longo.

R\$ 600,00



Lanson Pink Label Rosé Brut (3 anos de cave)

**Uva:** 53% P. Noir, 32% Chardonnay, 15% P. Meunier.

**Cor:** salmão brilhante, perlage fina e intensa.

**Nariz:** rosas e frutas vermelhas.

**Boca:** seco, cremoso, fresco e delicado.

R\$ 550,00 (CANETA PRÓPRIA PARA DEDICATÓRIA NA GARRAFA)



CANTU IMPORTADORA (CANTUIMPORTADORA.COM.BR)

Santé! Degustar champanhe, para mim, é sempre uma efeméride. Champagne é um vinho espumante (vin mousseux) que encanta o mundo com suas borbulhas (perlage) e seu incontestável glamour.

Convidada pela Cantu Importadora, em petit comité, alguns rótulos do Champagne Lanson foram servidos, inclusive um vintage 1976. Imaginem: um vinho com 40 anos de autólise (contato com as leveduras). Me senti como se estivesse numa propaganda de cartão de crédito e pensei: isso não tem preço!

A Lanson foi fundada em 1760 por François Delamotte, em Reims, Champagne, FR. Em 1798, Nicolas-Louis Delamotte, seu filho mais novo, o sucedeu e então decide usar a Cruz de Malta, estampada nos rótulos até hoje, símbolo comercial da empresa. Jean Batisste Lanson, sócio de Delamotte assumiu a direção da casa e a rebatiza de Maison J-B Lanson et Compagnie. Em 1855 seu filho Victor-Marie Lanson, a rebatiza novamente de Lanson Père et Fils. Desde 1900 a Lanson tem o privilégio de fornecer seu champanhe à realeza inglesa e também ao Principado de Mônaco. A Maison familiar ganhou assim cada vez mais apreciadores. E foi em 1928 que Victor Lanson tornou-se "o Grande Embaixador de Champagne" e desenvolveu em 1937 um champanhe brut, não safrado, o Black Label, assim denominado por estar no mercado inglês. Atualmente Etienne Lanson, filho de Victor Lanson, é gestor da Lanson.

Edouard de Boissieu, diretor de exportação da Lanson, nos apresentou seus champagnes, elaborados pelo método

Champenoise, tradicionalmente vinificados com a assemblage (mistura ou corte) de Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier que resulta em equilíbrio perfeito entre corpo, frescor e finesse.

As uvas, advindas dos 500 hectares de diferentes parcelas dos vinhedos, são vinificadas separadamente. E a sua assemblage posterior cria um vinho superior à soma das suas partes. Nas mãos de Hervé Dantan, Chef des Caves, o resultado do processo de vinificação é um champanhe perfeito, de sabor fresco, frutado, elegante e potente.

Lanson Black Label Brut, Extra Age Brut, Rosé Label e Pink foram os destaques dessa rica degustação abrigada no aconchegante do restaurante MoDi, em SP. Entretanto, fomos acariciados com um Vintage 1976 Magnum (garrafa de 1,5 L) servido pelas mãos do sommelier Manuel Luz, um presente às minhas papilas gustativas. Vinho dourado, brilhante com perlage fino e intenso, lindo de ver! Na boca um pétillant (efervescência) delicioso. Limão e frutos maduros como figo e ameixa, mesclam notas secas e frescor que resiste ao tempo. Vinho longo, longo e complexo. Aliás, só sob encomenda (10 mil reais). Sorte a minha degustá-lo. O Vintage 1976 está na idade adulta e comprova que a vida começa aos 40!

Na minha coluna de 12/9/2014 eu descrevo o champanhe com mais detalhes, confira em [www.enoamigos.com.br](http://www.enoamigos.com.br), clique em Momento DiVino e acesse! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Cobertura farta no bolo vulcão

DA REDAÇÃO

O bolo de cenoura é um clássico amado no Brasil. Simples, ele ganha um ar mais gourmet e irresistível nessa forma de vulcão, onde a 'lava' é um brigadeiro mole feito com chocolate em barra. Uma delícia irresistível.

A receita é da Dally e Cacau, da quituteira Claudia Copolla e seu sócio, Danilo Andrade. É um dos mais encomendados da marca e custa R\$ 50, o grande e R\$ 30, o menor.

Para encomendar, pode-se entrar em contato pelo [www.facebook.com/dallycacaou](http://www.facebook.com/dallycacaou) ou pelo telefone/whatsapp 99770-0778. Anote a receita abaixo e faça um lanche caprichado.



A calda de brigadeiro gourmet escorre pelo centro do bolo

## Bolo vulcão de cenoura

Ingredientes: **bolo:** 3 cenouras cruas cortadas; 5 ovos; 1 xícara de chá de óleo; 3 xícaras de chá de açúcar; 3 xícaras de chá de farinha de trigo; 1 colher de sopa de fermento em pó. **Cobertura brigadeiro gourmet:** 2 latas de leite condensado; 300 ml de creme de leite e 200g de chocolate meio-amargo ou ao leite picado.

Preparo: **bolo:** bata no liquidificador as cenouras, ovos, óleo e o açúcar. Misture a farinha de trigo e o fermento. Unte uma forma grande de buraco no meio com margarina e polvilhe com farinha de trigo. Coloque a massa e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos ou até que ao enfiar um palito na massa, este

saia limpo. Não abra o forno antes de 20 minutos. Desenfome morno e despeje a cobertura. **Cobertura:** misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio mexendo sempre até levantar fervura. Despejar sobre o bolo, deixando escorrer pelas laterais e no centro.

## Boa Mesa

Ano IV - nº 240.

Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Fotografia: Alexander Ferraz.

Imagens: Shutterstock.com. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

