

Deck Praia mantém a tradição do caranguejo

Restaurante completa 2 anos no Itararé e herda clientela do extinto Boa Vista

DA REDAÇÃO

Depois do fechamento do restaurante Boa Vista, em São Vicente, era esperado que o ritual do martelinho, com babador para comer suculentos caranguejos iria acabar no Itararé, em São Vicente. Porém, o Deck Praia, que está completando 2 anos, decidiu manter viva a tradição e está preparando os crustáceos no molho de cerveja para atender os orfãos do Boa Vista. O caranguejo, comprado vivo, é servido em porções de três unidades (R\$ 40,00) ou 12 (R\$ 145,00).

O menu da casa prioriza os frutos do mar em porções grandes. Entre os que fazem mais sucesso o camarão à Deck Praia (R\$ 174,00 para 4 pessoas e R\$ 121, para 2) e a Meca Vicentina, que tem risoto de shimeji e batata sauté e é coberta de camarões, alcapparras e acompanha farofa de abacaxi (R\$ 150,00/R\$ 105,00).

Mas há pratos sem pescados que também já viraram carro-chef, como a carne seca do Sertão (R\$ 138,00) – tem receita lá no Blog Boa Mesa (www.tribuna.com.br/blogboamesa).

Para petiscar, porções de pastel fazem sucesso (R\$ 35,00). No almoço, pratos executivos saem a partir de R\$ 16,90 e são servidos de terça à sexta, das

CARANGUEJO À DECK PRAIA



Ingredientes: 3 unidades de caranguejo; 200g de cebola; 200g de tomate; 50 ml de azeite; 50g de colorau; 20g de sal; 2 litros de caldo de peixe; 30 ml de chope claro ou cerveja.

Preparo: em uma panela, coloque o azeite e deixe aquecer. Em seguida, adicione a cebola cortada em rodela e refogue. Acrescente o tomate, faça um refogado até os tomates começarem a desmanchar.

Em seguida acrescente o sal, urucum e colorau e misture. Junte o caldo de peixe, deixe levantar fervura por 5 minutos. Coloque os caranguejos e deixe cozinhar por 15 minutos.

12h às 17h.

O restaurante aceita reservas tanto para datas como Páscoa ou Dia das Mães.

SERVIÇO: DECK PRAIA FICA NA RUA ONZE DE JUNHO, 40, ITARARÉ, SÃO VICENTE. TELEFONE E DELIVERY: (13) 3468-2125. FUNCIONAMENTO: TERÇA, QUARTA, QUINTA E DOMINGO, DAS 12H ÀS 18H. SEXTA E SÁBADO, DAS 12H ÀS 21H.

CUIDADOS

Para uma boa compra é preciso escolher os caranguejos grandes, que devem estar vivos e bonitos. Depois de comprado, deve ser feito imediatamente. É da loja para panela, já que é muito perecível. E também o que não se come no dia, vai para o lixo.

Menu de outono na Decanter

DA REDAÇÃO

O restaurante da Enoteca Decanter, em Santos, está com novidades em seu cardápio de outono, com assinatura do chef Marius Grewe.

O novo menu de almoço tem pratos a partir de R\$ 39,90 (filé de frango grelhado com fettuccini ao queijo gouda). Destaque para o bife de chorizo (bife de chorizo black Angus com risoto de pimentão vermelho – R\$ 57,00) e a costela ao molho barbecue (com batatas rústicas – R\$ 49,90).

Mais lights, o peixe grelhado (com batata sauté e manteiga de amêndoa – R\$ 62,70) e o peixe do dia (peixe assado com purê de mandioquinha, tomate cereja, abobrinha e azeitona preta salteados – R\$ 68,40) são boas pedidas.

Para o jantar, o chef apostou em receitas que incluem todas as etapas do menu. Enquanto faz sua escolha, o cliente pode saborear entradas como bolinho de bacalhau (bolinhos caseiros servidos com limão siciliano – R\$ 34,80) ou arancini de camarão (bolinho de risoto com camarão e molho agridoce – R\$ 25,70).

Como o outono pede pratos mais quentes, o chef manteve receitas clássicas como o bacalhau da casa (lombo de bacalhau assado com lâminas de batatas, cebola roxa, espinafre e creme de pimentão – R\$ 86,10)

e o bacalhau à Gomes de Sá (lascas de bacalhau puxadas com batatas bolinha cozidas, acebolado, azeitonas pretas, brócolis e ovo cozido – R\$ 69,80).

Tem, ainda, o camarão com molho de maracujá (acompanha purê de batata, vinagrete de vagem e crispy de alho poró – R\$ 69,80) e polvo grelhado (com cozido de grão de bico e chouriço português – R\$ 78,50).

Quem não abre mão de carnes vermelhas pode pedir o file mignon (acompanha risoto de aveia com queijo, aspargos, cogumelo Paris, bacon assado e ovo caipira – R\$ 68,50), entre outros. Outra novidade é o lombo de porco defumado (lombo de porco com molho de maçã verde e risoto de alho poró – R\$ 54,10/foto).

De sobremesa, bolo de mousse de chocolate (R\$ 21,70); crème brûlée (R\$ 24,20); maçã verde assada no vinho branco, com torta de pão 12 grãos, creme de doce de leite e crocante de maçã (R\$ 21,40); cheesecake de chocolate branco (R\$ 19,40); e a opção diet: semifreddo de banana com granola e calda de chocolate (R\$ 22,00).

SERVIÇO: DECANter SANTOS FICA NA RUA MATO GROSSO, 290, BOQUEIRÃO, SANTOS. TELEFONE: (13) 2104-7555. FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A QUINTA, DAS 12 ÀS 23 HORAS. SEXTAS E SÁBADOS, DAS 12 HORAS À MEIA NOITE. E AOS DOMINGOS, DAS 12 ÀS 17 HORAS.



Uma das opções é o lombo com molho de maçã verde e risoto



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Bons ventos e bons vinhos – Viñedo de Los Vientos

Santé! Enoamigos leitores, não é à toa que venho publicando sobre os vinhos uruguaios. O motivo principal é o fato de uma das minhas três filhas residir em Montevideu atualmente. Momento oportuno para estar mais próxima de rótulos desses pampas gaúchos. E a cada visita às bodegas, me surpreendo com tanta diversidade, paixão e aprimoramento.

Esta vez visitei o Viñedo de Los Vientos, em Atlântida, um balneário bem próximo à Montevideu, na direção de Punta. Aliás, nesse pequeno e abençoado paístudo é perto! Fui recebida por Mariana Cerutti que ao lado do marido, o enólogo e artista plástico, Pablo Fallabrino, se incumbem da criação de vinhos artesanais de expressão e personalidade, fugindo da estandarização ou massificação de vinhos industrializados.

Caminhando pelos lindos campos da propriedade a visão é deslumbrante. E entre os vinhedos que ocupam 17 dos 30 hectares totais, são cultivadas as uvas tintas Tannat, Cabernet Sauvignon, Ruby Cabernet (cruzamento da Carignan e Cabernet), Nebbiolo e Barbera. As brancas são Chardonnay, Moscato Bianco, Gewürztraminer e Arnéis.

Aos 17 anos de idade Pablo assumiu a responsabilidade da vinícola iniciada pelo avô e que até então produzia vinhos de mesa. E ele revolucionou essa história plantando também uvas italianas e introduzindo maquinário de ponta adquirido na Itália, para vinificação. Assumiu o risco da inovação e com êxito produziu vinhos varietais que alcançaram muito sucesso, dando notoriedade à vinícola. A filosofia da vinícola é criar novos sabores combinan-



Anarkia 2016

Uva: Tannat 14º GL.

Cor: vermelho rubi.

Nariz: perfumado, violeta, frutas vermelhas, mirtilo, compota de ameixa.

Boca: seco, fresco, corpo médio menos, taninos macios e delicados, saboroso e persistente ainda sem preço no Brasil.

do a excelência das uvas trabalhadas com antigas e modernas técnicas de vinificação. Mariana segue me contando que trata o vinhedo da maneira mais sustentável possível, e todo o subproduto da vinificação, como por exemplo os bagaços são reutilizados no próprio solo.

Na Colina de Ouro, a parte mais alta do local, estão plantadas as uvas Tannat, em emparada ou latada, como conhecemos aqui. Essas uvas recebem os ventos que sopram do oceano e do Rio La Plata, proporcionando mais qualidade e total sanidade. O restante do vinhedo tem a condução em espaldeira.

Uma curiosidade é que o

PROVEI E INDICO



Eolo Gran Reserva 2012

(36 meses carv. francês)

Uva: 85% Tannat e 15% Rubi Cabernet.

Cor: vermelho rubi intenso 14º GL.

Nariz: Frutas negras, ameixa, alcaçuz, menta, tostados.

Boca: seco, ótima acidez, bom corpo, taninos aveludados, elegante e persistente.

Preço: R\$ 81,00.

veio artístico de Pablo o faz criar os rótulos lindos. Alguns ele tem em mente antes mesmo que os próprios vinhos. Assim foi com a novidade que provei, servida por Pablo em primeiríssima mão, o vinho Anarkia 2016. Um puro Tannat de uma colheita vintage, leia-se estúpida, com vinificação bem natural, com leveduras da própria uva, sem adição de sulfitos. Numa concepção anárquica surgiu um vinho simples mas de punho forte, a expressão da fruta. Anarkia foi apresentado ao Brasil esta semana no lançamento do Guia Descorchados 2017, onde obteve 93 pontos do Patrício Tapia como vinho revelação.



Estival 2016

Uva: 60% Gewürztraminer 30%

Chardonnay 10% Moscato Bianco.

Cor: amarelo claro brilhante 12,5º GL.

Nariz: flor branca, lichia, abacaxi, cítrico, especiarias e toque mineral.

Boca: seco, boa acidez, corpo médio, saboroso, longo.

Preço: R\$ 68,00.

TODOS OS RÓTULOS NA WWW.WINE.COM.BR

A Viñedo de Los Vientos elabora assemblages com diferentes cortes e em seu portfólio encontra-se o branco Estival (Gewürztraminer/Chardonnay/Moscato Bianco) e o Arnéis-Chardonnay. Já os tintos são o Tannat, o Catarsis (Cabernet Sauvignon/Tannat/Barbera), o Eolo Gran Reserva (Tannat/Rubi Cabernet), e o Angel's Cuvée 2008 (Ripasso de Tannat). O licor de Tannat finaliza a linha da bodega que prioriza criatividade e arte. Tive o privilégio de provar todos, um deleite! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

SERVIÇO: VIÑEDO DE LOS VIENTOS RUTA 11 KM 162 - ATLANTIDA, URUGUAI INFO@VINODELOSVENTOS.COM



Quentinhas

Páscoa

O Obba! Gastronomia Saudável (Rua Dom Lara, 65, Boqueirão) terá almoço especial de Páscoa no domingo. No menu da chef Carla Faraco, pratos como salada de salmão curado com beterraba (R\$ 00,00), risoto vermelho de bacalhau (R\$ 00,00), polvo grelhado ao azeite trufado com mandioquinha (R\$ 00,00), lasanha integral de ricota e espinafre (R\$ 00,00), espaguete ao creme de alho poró com camarões (R\$ 00,00), entre outros. Reservas: 3222-4061 ou 99179-5097.

Oficinas gratuitas

Dentro da programação da jornada acadêmica Cidade-se que a Unimonte realiza a partir desta segunda-feira até quinta-feira tem várias oficinas de Gastronomia gratuitas e abertas ao público, com destaque para o Drip Cake, com Vivian Feldman; no dia 17, às 8 e às 19h10; Sobremesa Banoffee Caçara, com a editora do Boa Mesa, Fernanda Lopes, dia 19, às 19h; Fotografia e Gastronomia, no dia 19, às 19h10, com Alyson Montrezol e Leonardo Guru; e Degustação de Cervejas Especiais, no dia 19, às 19h10, com Ricardo Mazaró. Encerrando no dia 20, o chef Dario Costa ministra aula show às 8h e às 19h10. As inscrições devem ser feitas com antecedência no site www.unimonte.br/cidadesec. As vagas são limitadas por atividade.



Outback Santos

O Outback Santos (Rua Guaiaó, 124, Aparecida) abriu as portas ao público na última terça-feira, a partir das 12h e até 22h30 - às sextas e sábados fica até meia-noite. Um dos pratos que têm feito sucesso e não faz parte do menu fixo, ou seja, deve ser provisório. Eu sei que clientes da casa não gostam de variar e têm suas preferências, mas esse sanduba reúne os ícones da rede: pão australiano, costela desfiada, cebola empanada, mix de queijos e maionese da casa. O nome é Ribs Bloomin' Burger (R\$ 41) e, apesar de eu ter achado o pão um pouco doce para a costela, gostei. Claro, os clássicos continuam firmes no cardápio.