

# Jantar em Dobro está de volta

Até 30 de junho, Pátio Iporanga terá dois pratos pelo preço de um

DA REDAÇÃO

O já consagrado Jantar em Dobro do Shopping Pátio Iporanga está de volta. São 11 participantes, com as mais variadas opções entre sanduíches, comida oriental, pizzas, sopas, massas, carnes, frangos e peixes. Uma oportunidade de levar um acompanhante para jantar pela metade do preço.

“É o quarto ano consecutivo que realizamos o evento. A promoção já faz parte do calendário comemorativo do shopping e é esperadíssimo pelos nossos clientes. Os restaurantes escolheram as melhores opções dos seus cardápios para agradar a todos os paladares”, explica Marcos Quirino, gerente do shopping.

SHOW

Hoje, na abertura do evento, a Banda Kubo Mágico se apresentará a partir das 20 horas, com música pop rock dos anos 1980 e 1990. Durante o Jantar em Dobro, o estacionamento do shopping também estará com 50% de desconto nas duas primeiras horas, para os que jantarem em um dos estabelecimentos participantes.

SERVIÇO: SHOPPING PÁTIO IPORANGA  
(AV. ANA COSTA, 465, GONZAGA, SANTOS).  
TELEFONE: 3286-1138.



Entre as opções, tapioca caprese do Roxy Premium Lounge



Liliana Pasta e Pizza: qualquer sabor até R\$ 23,90 vem em dobro

## VEJA AS OPÇÕES

>> **Casa das Vitaminas:** filé à parmegiana (carne ou frango). Acompanha arroz e fritas.

>> **Fogo de Minas:** caldo verde no pão italiano e queijo ralado.

>> **Klakete:** nhoque à bolonhesa com T-Bone especial com poivre ou espaguete de palmito com filé de peixe à meunière.

>> **Let's Wok:** wok integral + suco

(massa + carne + shimeji + brócolis + molho curry).

>> **Liliana Pasta & Pizza:** pizza de qualquer sabor até R\$ 23,90.

>> **Mania Saudável:** omelete + suco de laranja natural + salada ou crepioca + suco de laranja natural + salada.

>> **Massas Santista:** nhoque ao sugo + à parmegiana de carne ou frango.

>> **Roxy Premium Lounge:** tapioca caprese ou palmito com minisalada.

>> **Santo Sabor:** pizza brotinho ou Filé de Linguado + 2 acompanhamentos.

>> **Subway:** sanduíche beef bacon chipotle de 15 e 30 cm.

>> **Yatta:** Hot Roll de salmão, cream cheese e cebolinha (10 fatias em dobro por R\$ 18,00).

## Menu de Inverno no Babbo Américo

DA REDAÇÃO

Seguindo a tradição, a Cantina Babbo Américo (Av. Ana Costa, 404) lança seu Festival de Inverno, com novidades sazonais que combinam com as temperaturas baixas. Uma das estrelas é o polpetone de fraldinha à parmegiana com penne ao pomodoro basilico (R\$ 120, inteira e R\$ 78, meia porção).

“Estou encantado com esse prato”, diz um dos proprietários, Américo Júnior. Formado em Gastronomia, ele sempre desenvolve receitas para renovar o tradicional menu. Ele já prevê o sucesso desse prato. Aliás, nos menus sazonais sempre há pelo menos um item que vira queridinho e tem de entrar para o cardápio fixo. Foi assim como o nhoque de mandioquinha com carne seca, por exem-



O polpetone de fraldinha promete ser um dos sucessos do festival

plo. O Festival de Inverno tem ainda ravióli de abóbora cabotia com molho branco e amêndoas (R\$ 88/R\$ 57), creme de cogu-

melo Paris (R\$ 58/R\$ 36), provolone ao pomodoro (R\$ 45) e merengue do Babbo, como sobremesa (R\$ 22).



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Vinhos de autor e também clássicos fizeram parte da degustação da importadora Grand Cru deste ano, ocasião em que novidades são exibidas a especialistas e ao público em geral



## Grand Cru Importadora e o Grand Tasting 2017

Santé! Como de praxe, foi um sucesso a maratona de experiências em torno do vinho que a Grand Cru Importadora promoveu recentemente pelo Brasil. Trata-se do tradicional Grand Tasting. Aqui em São Paulo para a Edição 2017, a Casa da Fazenda do Morumbi foi palco para receber clientes e profissionais.

A mostra desse ano estava composta de estações temáticas que ofereciam, por exemplo, Vinhos de Autor. Nesta eu destaco a Bodegas RE, Chile, com um blanc de noir (vinho branco feito de uva tinta), o RE Velado 2012 (foto 7 - R\$ 469,00), de Pinot Noir. De cor dourada se mostrou um vinho denso, com características complexas, elaborado como se fosse tinto, mas com aromas intensos de frutas brancas e secas como amêndoas e avelãs, flores, pimenta e baunilha. Em boca uma explosão de sabores, bastante untuosos, com acidez e álcool de 14º GL em perfeita harmonia. Um vinho seco e de guarda. Total criatividade da vinícola que tem como preceito REcriar, REinventar e REvelar vinhos ancestrais de alta qualidade.

A também chilena Errazuriz, vinícola familiar das mais antigas e das maiores e mais importantes do mundo do vinho, apresentou seus premiados rótulos entre os quais o Errazuriz Max Reserva Chardonnay 2016 (foto 2 - R\$ 129,00), que revelara perfeita integração de frutas e mineralidade com o carvalho. Vinho seco e amanteigado com toques vegetais, faz muito o meu gosto. E até o grande Dom Maximiano Founder's Reserve Corte 2014 (foto 6 - R\$ 599,00) lá estava. Com 93 pontos do crítico Robert Parker e 97 no Guia Descorchados, esse vinho composto de 68% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenère, 9% Malbec e 5% Petit Verdot estagia 20 meses em barricas de carvalho para ter uma vida que pode atingir até 30 anos de complexidade. De cor rubi intenso e halo violáceo o Dom Maximiano envolveu-me com aromas de frutas vermelhas maduras, pimenta, cravo, fumo, funghi e café. Na boca frutas, especiarias e toque vegetal equilibrava álcool de 14º GL e taninos presentes e nervosos, numa parceria que já diz o que será esse vinho no futuro. Grandioso!

### AGENDA

>> **29/6, às 18h:** Degustação de vinhos no boliche do Litoral Plaza Shopping, em Praia Grande. Convites: R\$75, revertidos ao Fundo Social de Solidariedade de Praia Grande. Tels.: 97408-5485 e 3476-2479.

Na mesa da chilena Viña San Pedro, pude degustar duas safras (cheguei tarde, eram três safras disponíveis. Pena!) do icone Altair 2010 e 2011 (foto 5 - R\$ 599,00), e estavam soberbos. O 2010 tem na sua composição 76% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 7% Carménèr e 4% Petit Verdot, já a safra 2011 tem Cabernet Franc ao invés de Carménère. Ambos têm passagem em barricas de carvalho francês, sendo 50% em barricas novas. Nem é preciso dizer que são vinhos de grande complexidade de aromas e sabores. De cor rubi intenso intransponível, o Altair é um vinho elegante, potente, encorpado, equilibrado com 14,95º GL, complexo e longo. Detém taninos aveludados e fi-

nos, o que o tornou conhecido como vinho chileno de alma francesa. Aromas de frutas vermelhas maduras e em compota, tem ainda alcaçuz, chocolate, toques minerais e florais.

Da Argentina Zorzal, Juan Pablo Michelini me serviu todos os vinhos da linha Eggo. Fantásticos! Destaco o Eggo Franco 2015 (foto 4 - R\$ 229,00). Um Cabernet Franc com estágio em ovos de concreto, o qual resulta um vinho muito frutado. Morangos maduros, framboesa e leve mineralidade são percebidos no nariz e na boca. Taninos e corpo delicados dão o toque final nesse vinho equilibrado com 13º GL.

No Velho Mundo, o italiano de Montalcino, na Toscana, Casanova Di Neri Rosso Di Montalcino DOC 2014 (foto 1 - R\$ 239,00). Um Sangiovese singular de visual rubi pouco intenso, mas com aromas de frutas silvestres, toque floral e balsâmico. Na boca é refrescante, frutado, com taninos macios e corpo médio. Ainda na Toscana, provei as etiquetas do produtor La Brancaia, equilibradíssimos. Destaco o Brancaia Chianti Classico Riserva DOCG 2011 (foto 3 - R\$ 219,00). Vinho pontuado com 3 bicchieri no Gambero Rosso, é composto de Sangiovese e Merlot, o que lhe agrega muita fruta com ares de modernidade mas com predominante balsâmico e vegetal, característicos da cepa nativa. Na boca é seco, frutado, acidez impecável, taninos macios, elegante.

Foram mais de 400 rótulos na prova. Novo e Velho Mundo numa das mais prestigiadas degustações do Brasil. Agradeço aos organizadores, o convite. Ah! Agradeço imensamente também a vocês, meus queridos leitores, pois essa coluna fez três anos de vida no último dia 13! Que honra! Sempre em frente com os melhores vinhos! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Blend Burger faz um ano e renova cardápio

DA REDAÇÃO

Prestes a completar um ano, o Blend Burger Bar lança seu novo menu. A hamburgueria deixa de operar no sistema monte seu hambúrguer e passa a oferecer mais opções. Entre as novidades: green balls (falafel/ R\$ 25); mix de queijos (pão de miga, american cheese, cheddar inglês e emmenthal/ R\$ 23); Blend 7 (brioche, hambúrguer 150g, pepperoni, che-

eddar inglês e maionese de alho/ R\$ 28), Blend 8 (2 hambúrgueres de 150g, alface, queijo, molho especial, cebola, picles num pão sem gergelim/ R\$ 33), Texas Hot Dog (brioche, salsicha viena em bacon e cebola caramelizada/ R\$ 23). O novo blend de hambúrguer da casa tem angus com wagyu.

SERVIÇO: BLEND BURGER (RUA PINDORAMA, 45, BOQUEIRÃO, SANTOS). DE TERÇA À DOMINGO DAS 18H ÀS 0H30.



O novo blend de carnes do hambúrguer tem angus e wagyu, nobres