

Quiosque de praia com cozinha de chef em Santos

Cinza Beach Club tem menu e comando de Helio Marques, ex-Lyon e Fasano

FERNANDA LOPES
EDITORA

Os hambúrgueres são deliciosos, como os servidos no Cinza General Store, mas da cozinha do quiosque de praia Cinza Beach Club saem especialidades que vão bem além dos sanduíches e tradicionais petiscos pé-na-areia. Recém-aberto, na praia do Boqueirão, ele tem no comando da cozinha o experiente chef Helio Marques, ex-Fasano e Lyon e atual chef também do Cinza General Store.

“Sempre quis servir na praia frutos do mar e carnes, preparadas de maneira simples, na grelha, mas de forma correta. Essa é nossa proposta”. Entre os sucessos do menu, está a lagosta feita na grelha e que vem no ponto certo ou os enormes camarões. Os dois vêm com o autêntico molho belle meunier (alho, manteiga clarificada e salsa). Os cortes bovinos nobres, como ancho (R\$ 103), picanha (R\$ 100) e fraldinha (R\$ 75) também são hits. Servem até três pessoas e vêm como farofa e fritas.

A lagosta ou os camarões compõem o prato Surf and Turf ou Mar e Terra aqui no Brasil. Também vem com bata-



Entre as opções, churrasco de lagosta e de carnes nobres juntos ao estilo Surf & Turf (Terra e Mar)

tas, molho e farofa (R\$ 120 com lagosta e R\$ 139, com camarões). “Fazemos o churrasco aos finais de semana, a partir das 12h”. Em janeiro, o quiosque começa a funcionar 24 horas, já a partir da virada,

quando irá preparar suas especialidades para quem for romper o ano na praia.

Os sanduíches são a pedida e para o fim de noite. O menu tem o Cinza Burger (R\$ 27), o Cinza salad (R\$ 28), o de chur-

rasco (R\$ 18), o choripan (com linguiça /R\$ 27) e o de frango (R\$ 20). Para acompanhar, chope Brahma (R\$ 9) ou cervejas, entre elas as artesanais (de R\$ 18 a R\$ 25). Para os fits, açaí (R\$ 15).

LEITURA RÁPIDA

Japão Saque feito em iglu chega ao Brasil

Acaba de chegar ao Brasil o saquê Takasago Ice Dome Junmai Ginjo. Trata-se de uma versão super premium do tipo Junmai Ginjo, que é produzida em um iglu, o que evita variações de temperatura. Na sua produção é utilizada uma água proveniente de neve que caiu há mais de cem anos no monte Taisetsu. No www.esake.com.br, pelo preço de R\$ 252,76.

Reality Show Final do Bake Off Brasil acontece amanhã

A final do Bake Off Brasil - Mão Na Massa, vai ao ar amanhã, 21h30, no SBT. Johanna, José e Dário são os finalistas e devem criar uma vila de biscoitos com quatro andares no desafio técnico. Na prova criativa, terão de fazer uma ceia de Natal com prato salgado, pão, bolo e sobremesas para 15 pessoas. Tudo sob o olhar de familiares e dos participantes dessa edição.

Festas Supermercados têm horários especiais

O Pão de Açúcar terá funcionamento especial nas festas de fim de ano em suas lojas do Litoral. Elas funcionarão até as 20h nos dias 24 e 31 de dezembro e em horário normal nos dias 25 de dezembro e 1º de janeiro. Já os hipermercados da rede Extra em Praia Grande, Santos e Caraguatuba funcionarão em 24 e 31 até às 18h e não abrirão nos dias 25 e 1.

Guarujá Astúrias ganha casa de cervejas artesanais

Do alemão Biergarten, o jardim de cerveja da L-atitude Beer é o novo espaço dedicado à cerveja artesanal. O local tem quatro torneiras de chope (a partir de R\$ 8) e só abre aos sábados à tarde. Faz parte do projeto #GrowlerDay #VaiTomar no Growler, da distribuidora. Endereço: Rua César Ferragi, 69, Astúrias, Guarujá. Informações no www.latitudbeer.com.br.

Quilha dá ares peruanos ao menu

DA REDAÇÃO

Após uma temporada em Lima, capital do Peru, o casal Maíra Pabst e Bruno Braga, proprietários do Quilha Bar e Restaurante, de Santos, trouxe a bagagem novidades para compor o cardápio da casa.

A proposta é transportar os clientes para Lima, cidade eleita por cinco anos consecutivos o melhor destino gastronômico do mundo pelo World Travel Awards. É lá que também fica o Maído, eleito no mês passado o melhor restaurante da América Latina. “Estivemos em Lima para participar da feira gastronômica Mistura, a maior da América Latina, que reúne toda a gastronomia do país em um único lugar, e é onde profissionais do mundo todo vão em busca de referências”, conta Maíra.

Segundo a empresária, a gastronomia do Peru é riquíssima, com seus peixes e frutos do mar de sabores inigualáveis devido à água geladas do Oceano Pacífico.

Depois desta imersão na culinária peruana, os Ceviches (peixe cru marinado em suco cítrico) ganharam ainda mais espaço no cardápio, com preços a partir de R\$ 33. Destaque para

o Lima Ceviche (R\$ 37), que leva o tradicional leite de tigre com aji (pimenta) amarillo.

Para compartilhar, o Tiradito Marlus (R\$ 26), o Chicaron Misto (R\$ 51), as Conchitas del Mar (R\$ 55), o Quilha Chips (R\$ 19) e o Spicy Deep Shrimp (R\$ 41) são novidades. Entre os drinques, o Pisco Sour (pisco, suco de limão, clara de ovo e angostura/R\$ 22) é companhia perfeita para os acréscimos do menu.

Para quem quer uma experiência diferente, a dica são os pratos com nitrogênio, usado nos combinados de sushi, como o Triquilha e o Quadriquilha, com 48 (R\$ 145) e 64 peças (R\$ 185), respectivamente. O gás, aplicado na mesa do cliente, além do visual, garante uma maior sensação de frescor nos peixes.

Para os vegetarianos, muitas opções como os pratos principais: Lamen Vegetariano (R\$ 36), Veggie Salad (R\$ 32) e Combinado Vegetariano (R\$ 48).

SERVIÇO: QUILHA FRESH FOOD (RUA AZEVEDO SODRÉ, 81, BOQUEIRÃO, SANTOS). FUNCIONAMENTO: SEGUNDAS, DAS 18H À 02H E DE TERÇA A DOMINGO, DAS 12H À 04H.



Pratos com peixe cru recebem nitrogênio líquido, que confere mais frescor



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Vinhos do Natal

Santé! O Natal nos inspira a nós, os loucos por vinhos, a escolher os melhores rótulos para a ceia.

Eu indicaria, de olhos fechados, os grandes vinhos da Borgonha como os da Côte d'Or, tanto os brancos Côte de Beaune quanto os tintos Côte de Nuits. Uma requintada garrafa de um Puligny-Montrachet, um Corton-Charlemagne ou um Mersault, brancos da mais autêntica Chardonnay podem acompanhar perfeitamente entradas e originalmente, para os que gostam de ousar, até diversos pratos principais como o

peru e pernil. Eu particularmente, os prefiro! Em se tratando de Borgonha tinto, do mais puro Pinot Noir, indicaria os Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Echézeaux, Vosne-Romaée, Nuits Saint-Georges e tantos outros entre Grands Crus e Premiers Crus, de acordo com a classificação dessa nobre região.

Vinhos fantásticos também são os de Bordeaux, referência mundial em assemblages ou cortes, vinhos que têm em sua composição mescla de uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Car-

mênere e Malbec. Os Bordeaux brancos das variedades Sauvignon Blanc e/ou Semillon, também são saborosos e refrescantes, mas, menos famosos que os borgonheses. E conforme a classificação dos bordaleses, entre seus Premiers Crus, indicaria tranquilamente o Château Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Haut-Brion. Dos Deuxièmes Crus citaria o Château Leoville-Las-Cases e o Château Pichon-Lalande. Dos Troisièmes Crus o Château Kirwan. Quatrièmes Crus o Château Beychevelle e dos Cinqüièmes Crus sugeriria o Lynch-Bages, meu preferido!

Queridos leitores, eu continuaria citando ainda os grandes vinhos da Itália, que, não à toa, vem ocupando o título de maior produtor mundial nesses últimos três anos. Tantos outros afamados alemães, espanhóis, portugueses, etc. Entretanto, o meu alvo é chegar até vocês com indicações adequadas economicamente.

Creiam, eu separei algumas novidades, que tenho absoluta certeza, serão sucesso, acompanhem! Aproveito para desejar um Natal repleto de amor com os vinhos de sua preferência, sempre!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

HARMONIZE COM A CEIA

>> Miolo - Quinta do Seival Alvarinho 2017, Campanha Gaúcha, BR

Vinho brasileiro de essência portuguesa. Alvarinho é a casta ícone lusitana. Representa o terroir da Campanha Gaúcha. Fermenta em carvalho francês e amadurece sobre as borras de fermentação por 10 meses no mesmo carvalho. Tem cor amarelo palha brilhante. No nariz tem média intensidade, pêssego, manga, floral, toque de mel. Na boca é seco, refrescante e vibrante, bom corpo, persistente, com 12,5°GL. Harmoniza com entradas, aves, peixes de mar e rio. R\$ 102,30 ([HTTP://LOJA.MIOLO.COM.BR](http://LOJA.MIOLO.COM.BR))



>> Maria Maria - Bel Sauvignon Blanc 2015, Sul de Minas Gerais, BR

Uvas da Fazenda Capetinga, MG. Vinificadas na vinícola Experimental da Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária MG), em Caldas. Tem cor amarelo palha límpido e brilhante e nariz envolvente de frutas cítricas, toque herbáceo e mineral. Na boca, acidez e frutas equilibradas com 12,5°GL, corpo leve. Fácil de beber e



versátil na harmonização. Vinhaço das Minas Gerais. Premiado no Decanter World Wine Awards 2017. R\$ 85 (WWW.ADEGAQUINTADOLAGO.COM.BR)

>> Aurora - Reserva Merlot Rosé 2017, Serra Gaúcha, BR

Vinho com cor salmão forte brilhante. No nariz, lichia, morango e framboesa e na boca é seco, com 13°GL, corpo leve para médio, boa acidez, tanino delicado. Harmoniza bem com massas de molhos branco e vermelho, assados de aves e porco, risotos e frutos do mar. R\$ 48 (WWW.VINHOSEVINHOS.COM)



>> Pizzato - Fausto Merlot 2014, Serra Gaúcha, BR

Este Merlot amadurece 10 meses em carvalho francês de 2º uso. Tem cor rubi média intensidade, brilhante. No nariz, morango e ameixa, toque terroso e couro. Na boca é seco, com 13°GL, corpo médio, taninos macios, persistente. Harmoniza com aves, carnes de caça, pratos adocicados e heterogêneos. R\$ 49,90 (WWW.PORAOZINHO.COM.BR)



>> Meli Carignan 2012, Maule Valley, CL

A enóloga Adriana Cerda e seus filhos elaboram o Meli com a Carignan de vinhedos orgânicos com mais de 60 anos. O vinho fica em contato com as borras durante 1 ano em aço inox. (10% Cabernet Sauvignon). Cor rubi intenso. Nariz: floral, frutas negras e especiarias. Na boca: seco, denso, volumoso, taninos avulçados, longo, 13°GL. Certos doçura no final. Rótulo no auge. Harmoniza com carnes e aves, até pratos mais adocicados. R\$ 97,50 (ADEGA PETIT VERDOT)



>> Podere 29 - Avia Pervia Primitivo IGP 2015, Puglia, IT

Eleito o melhor Primitivo do Anuário Dei Migliori Vini Italiani de 2016, o Avia Pervia vem da Puglia, o salto da Itália e é diferente dos usuais. Tem cor rubi com violáceo. No nariz, é frutado, sem madeira e na boca, seco, sedoso, taninos integrados, equilibrado, 14°GL. Harmoniza com queijos curados e assados de aves e porco. R\$ 132 (ITALIA MAIS (WWW.ITALIAMAIS.COM.BR))

