

Hamburgueria atrai turistas em busca do Camemburger

Fama se deve também à eleição de melhor do Brasil ano passado



Sanduíche, que tem um camembert inteiro empanado, ganhou fãs

DA REDAÇÃO

A Seven Kings Burgers N'Beers está completando quatro meses de funcionamento em Santos e ultrapassou a marca de 20 mil hambúrgueres vendidos. Entre os sócios da casa está Fernando Russel, autor do melhor hambúrguer do Brasil eleito no programa Mais Você, da Rede Globo. A primeira aparição do premiado sanduíche, o Camemburger, foi no canal de Russel no Youtube: A Maravilhosa Cozinha de Jack, que tem cerca de 300 mil inscritos.

Por conta da repercussão do programa e também do canal, muitos dos clientes da Seven Kings vêm de outras cidades. "Há quem faça bate-volta do Interior de São Paulo só para comer o Carlos Magno (nome do Camemburger no menu)", conta Russel.

Para se ter uma ideia, ele representa metade dos hambúrgueres vendidos. Só para lembrar, o Carlos Magno (R\$ 55,07) tem hambúrguer de 180g, camembert empanado, bacon e maionese verde. Há a versão Humilde, com metade do camembert (R\$ 40,07).



Russel, que faz sucesso em canal do Youtube, criou mais um hambúrguer, que entra no menu hoje

E para quem já experimentou todos sanduíches do menu, a partir deste fim de semana poderá provar uma novidade: o Ludwig II, da Baviera, que tem dois hambúrgueres de 90g, queijo cheddar, bacon caramelizado, pimenta jalapeño e molho barbecue, no pão de cará (R\$ 40,07).

Juntamente com Russel estão os sócios Felipe Prieto e Rodrigo Seirafe. Eles explicam que são sempre sete opções de sanduíches no cardápio, todos com nomes de reis. Há ainda criações temporárias como a Rei Momo, que foi sucesso no Carnaval. "Inclusive, a maionese de bacon do novo sanduíche, o Ludwig II, vem do Rei

Momo. Os clientes gostaram muito e pediram", diz Russel. Os sócios comemoram a procura da hamburgueria por clientes de fora e lembram que a origem caíçara da casa está em vários elementos, como no pão de cará, nas cervejas santistas, como a Everbrew e a Infected, e na sobremesa da Muh Pudins, também da Cidade.

Segundo levantamento da casa, a hamburgueria já foi visitada por clientes de Goiânia (GO), Belo Horizonte (MG), Manaus (AM), Quixeramobim (CE) e Rio Grande (RS). Nos finais de semana, o público do interior paulista representa entre 60% e 70% do total da frequência.

"Durante anos os santistas subiram a serra para provar hambúrgueres da Capital, que há tempos possui uma cultura gastronômica forte nessa área. Agora, invertemos o fluxo", diz Felipe Prieto, também criador do site Hamburgeriros e que por quatro anos organizou a Burger Session em restaurantes de Santos, como Carmel, Adega Santista e Trapiche.

SERVIÇO: SEVEN KINGS BURGERS N' BEERS (RUA LOBO VIANA, 22, BOQUEIRÃO, SANTOS). FUNCIONAMENTO: TERÇAS E QUARTAS, DAS 11H30 ÀS 14H30; DAS 18H30 ÀS 22H. QUINTAS E SEXTAS, DAS 11H30 ÀS 14H30; DAS 18H30 ÀS 23H. SÁBADOS, DAS 13H ÀS 23H; DOMINGOS; DAS 13H ÀS 19H.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Gambero Rosso 2018 Top Italian Wines Road Show

Santé! Um dos mais aguardados eventos mundiais de vinho, sem dúvida, é o Gambero Rosso. E, mais uma vez, o Hotel Unique de São Paulo foi palco desse grandioso desfile de vinhos italianos. O Guia de vinhos Gambero Rosso tem a direção técnica do especialista Marco Sabellico, responsável por uma minuciosa seleção de vinhos que se destacam do norte ao sul da Itália. Ele próprio os apresentou em aula magna, leia-se master class, numa condução soberba de 20 rótulos dos mais cobiçados vinhos do país da bota, apreciados por profissionais e enófilos. Um privilégio!

Em meio a fantásticos Amarelos, Barolos, Barbarescos, Brunellos, Chiantis, Supertoscans, Franciacortas e tantos grandes vinhos, destaque o branco da Azienda Agricola San Salvatore - La Falanghina 2016, IGP. (foto 1). Da região da Campania, vinhedos a 600 metros de altura, no Mediterrâneo. A cepa Falanghina tem origem na Grécia, mas é típica da Campania. O vinho é fermentado em aço inox e resulta bastante aromático com herbáceo e floral, devido à vegetação densa local conhecida como garrigue (típica mediterrânea), e ainda mineral, pois os vinhedos são próximos ao vulcão Vesúvio. Contém 13° GL. É fresco, jovem, leve e elegante. Custo aproximado de 12 euros. Sem importador no Brasil.

O branco Mandrarossa Santannella 2016, IGP, (foto 2) ficará registrado infinitamente em minhas papilas gustativas. Esse vinho da Sicília, centro do Mediterrâneo, ilha detentora de uma herança de alta qualidade e tipicidade, diferencial-se dos demais, principalmente porque a vinícola cultiva diversas variedades europeias além das suas autóctones.

Elaborado a partir da uva

AGENDA

■ Dia 25/4 às 17hs - Feira de Vinhos Outono/Inverno no Marcelo Imports. Informações: 3234-1861.

Chenin Blanc, tem aromas e sabores florais, cítricos e mineiros. 13,5° GL. Vinho muito equilibrado, saboroso e vivaz. Custo aproximado de 10 euros. Sem importador no Brasil.

Da Toscana, a Famiglia Cecchi, tradicional produtora de Chiantis, apresentou o Villa Cerna Primocolle 2015 Chianti Classico DOCG, (foto 3), pontuado com tre bicchieri no guia Gambero Rosso 2018, que se mostrou prontinho para beber. 95% de Sangiovese e 5% de Colorino, cor rubi intenso e brilhante, revelou aromas de violetas e frutas maduras, toque de especiarias (6 meses de carvalho). Com 13,5° GL, frutado, equilibrado, taninos aveludados, impecável. Importado por La Pastina. Preço em torno de R\$ 210,00

Da Puglia, a produtora Torrento brilhou com o vinho Ottagono Castel del Monte Riserva 2014 DOCG (foto 4), mais um tre bicchieri do guia. Elaborado a partir da autóctone Nero Di Troia, com estágio em grandes barricas de carvalho, exibia cor rubi intensa impenetrável. Nariz perfumado de frutas maduras e especiarias, que em boca também se revelavam. Taninos macios e elegantes, toque apimentado, equilibrado com 13,5° GL, vinho encorpado, perfeito. Importado por La Pastina. Preço em torno de R\$ 285,00

No estande da Importadora Domno do Brasil comprovei a fama do espumante Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée Brut. Elaborado pelo método clássico dos grandes champagnes, reúne 3 safras



Azienda Agricola San Salvatore - La Falanghina 2016, IGP



Villa Cerna Primocolle 2015 Chianti Classico DOCG

distintas e passa 7 anos em contato com as leveduras até o dégorgeamento. Simplesmente delicioso, com valor de R\$ 300,00.

Degustei o fantástico Sassicaia 2014, da Tenuta San Guido, um Bolgheri Supertoscane (85% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc), que demonstrou grandeza de cor, aroma e sabores. Importado pela Ravin sai por R\$ 2.900,00. Preço assustador! Ainda de Bolgheri pude provar o succulento e poderoso Colle Massari Rosso Superiore Grattamacco



Mandrarossa Santannella 2016, IGP



Ottagono Castel del Monte Riserva 2014 DOCG

2014 (65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Sangiovese), um vinhaço no valor R\$ 629,00 na Mistral.

Parabenizo a indefectível organização do evento, com a assinatura da Cristina Neves Comunicação & Eventos. Aliás, a equipe para lá de laboriosa, junto ao estafé do hotel, fez rodar mais de 2 mil taças de cristal Riedel, servindo vinhos de 42 produtores. Agradeço imensamente o convite. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Lombo de peixe com tomate recheado e purê entre as opções

Le Lis Bistrô abre agora no almoço

DA REDAÇÃO

O charmoso Le Lis Bistrô, no Gonzaga, ampliou seu menu e também seu horário. Agora, o chef João Souza, mostra seu talento além das galettes francesas – especialidade da casa.

Para o almoço, ele desenvolveu um cardápio típico de bistrô, com ingredientes de época e cujos pratos mudam a cada 15 dias.

Com preço único de R\$ 31,90, incluindo entrada, prato principal e sobremesa, o cardápio tem sempre três sugestões de pratos.

São preparações como o Poisson Rôti, um lombo de peixe assado ao molho de limão siciliano e açafrão-da-terra, Poulet Grillé (peito de frango grelhado com compota de pimentões) ou o Filet de Porc (mignon suíno ao molho de mostarda e laranja) Todos guarnecidos com purê de batatas com alho poró e tomates recheados.

Caso o cliente prefira, pode escolher entre as galettes selecionadas e ainda ganhar a sobremesa e a entrada. Entre as sugestões a galette de picadinho de filé na ponta da faca com gorgonzola e ovo caipira com salada de folhas (R\$ 39) ou a de ratatouille com muçare-

la de búfala e salada de folhas (R\$ 36), que é vegetariana. As galettes são preparadas com trigo sarraceno, grão naturalmente sem glúten.

Nos almoços de sábado, além das galettes, os clientes também têm novidades a la carte, com lombo de abadejo em crosta de nozes com sarraceno com purê de batatas ao champignon e e compota de pimentão vermelho (R\$ 56); Steak de Mignon au Poivre (R\$ 59) e Mignon suíno ao molho de mostarda e laranja (R\$ 49).

Além do almoço, o LeLis aposta no happy hour com um menu para partilhar. Entre as criações do chef está o bolinho de cassoulet (a feijoada francesa), que é recheado de couve refogada (R\$ 21, seis unidades) ou os rolinhos de linguicinha com mostarda dijon e mel (R\$ 24, 10 unidades) ou ainda o queijo saint marcelin com amêndoas caramelizadas envolto na geleite com toque de melado (R\$ 34).

SERVIÇO: LELIS BISTRÔ (PRAÇA FERNANDES PACHECO, 34, GONZAGA, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H; SÁBADO, MENU A LA CARTE, DE 12 ÀS 16H. JANTAR DE TERÇA A SÁBADO, A PARTIR DE 19H.