Hambúrguer com fondue é *hit* da Brooks

Hamburgueria do Interior chega a Santos

FERNANDA LOPES
EDITORA

Abriu as portas em Santos essa semana a 21ª unidade da Brooks, uma hamburgueria que nasceu há três anos em Bauru. A loja será a primeira do Litoral e também a única, além da matriz, que não será franquia.

"Essa é nossa também. Temos uma relação com Santos, porque adoramos praia e sempre viemos passar férias aqui. Tínhamos casa em Praia Grande e hoje temos na Riviera, mas achamos que Santos tem movimento o ano todo e não só na temporada", explica Lucas Mendes, de 27 anos, dono da marca juntamente com a irmã, Fernanda Mendes.

Com 70 lugares e um cardápio com hambúrgueres assinados por chefs como Jimmy Ogro e Henrique Fogaça, a casa aposta também sanduíches diferentes como o Fondue Burger (R$ 29,90), que tem 180g de carne angus, com bacon crocante, molho de queijo tipo fondue, batata canoa e mais bacon.

Outro que está entre os mais vendidos é o A La Brooks, que tem hambúrguer (180g) de angus empanado em doritos, com muçarela, molho ranch, cheddar, alface e tomate (R$ 29,90). O Ogro Burger, assinado por Jimmy Ogro, tem hambúrguer, barbecue artesanal com bacon dourado, muçarela e maionese com alhos assados (R$ 32,90). Já o do chef Henrique Fogaça entrará no menu posteriormente.

Há opções ainda de salmão (R$ 34,90), vegetariana (de grão-de-bico com quinoa e cenoura/ R$ 26,90) e vegano, que tem substituição dos queijos por queijo vegano. É possível escolher entre quatro tipos de pães: hambúrguer, brioche, australiano e 3 queijos.

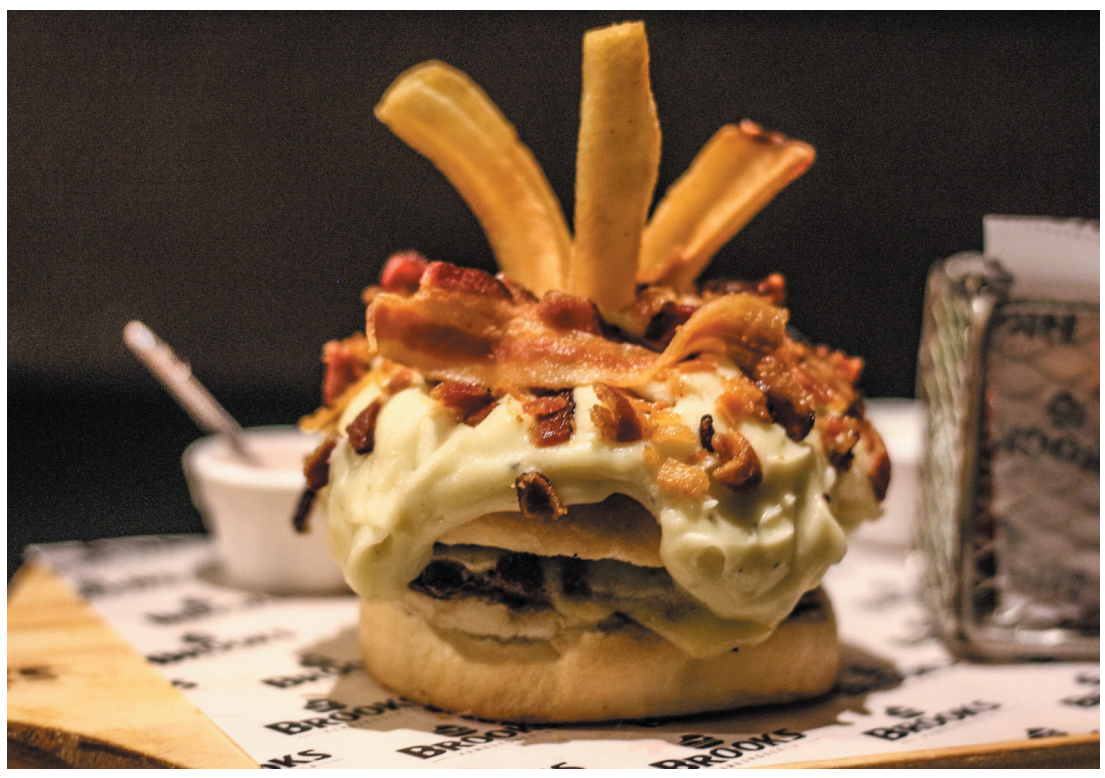
O refrigerante tem refil à vontade e não é de máquina (R$ 9,90) ou R$ 5, a lata. Há ainda milk shake de vários sabores (de R$ 15,90 a R$ 17,90), chope Amstel ou Heineken (R$ 7,90) e 12 tipos de cervejas (R$ 8,50).

Lucas e Fernanda são de Bauru, onde a família tem longa tradição gastronômica. A mãe, é proprietária do Bar do Português, um dos mais agitados na cidade do Interior Paulista. Os avós, por sua vez, são donos do Açougue do Português, que inclusive fornece carnes para a rede de hamburgueria. "Crescemos atrás do balcão", conta Lucas.

SERVIÇO: BROOKS HAMBURGUERIA SANTOS (RUA PERNAMBUCO, 132, GONZAGA). FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A SEXTA, DAS 18H ÀS 23H30 E AOS FINS DE SEMANA, DAS 19H À 0H30.

ALEXSANDER FERRAZ

Jovens irmãos escolheram Santos porque adoram praia e sempre passaram férias na Baixada Santista



Menu tem opções com carnes, como o Fondue Burger (foto), e ainda com peixe, vegetariano e vegano

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

Como conservar o vinho após aberto

Santé! Uma pergunta recorrente entre os amantes do vinho é sobre sua conservação depois de aberto. Como guardá-lo para o dia seguinte.

Todo vinho, já aberto, entra em contato com oxigênio, iniciando seu processo natural de oxidação. Ao servir o vinho na taça, a presença do ar revelará aromas oriundos da vinificação.

Nos jovens, os aromas primários (da fruta) e até aromas secundários (provenientes de passagem por carvalho) são percebidos em segundos ou minutos. Já os de safras antigas, mais evoluídos, liberam toda a sua essência aromática ao longo de horas. A propósito, transferi-los para um decanter ou jarro otimizará sua aeração.

Eu recomendo certa atenção. Depois de aberto, o contato com o ar pode ocasionar a oxidação total, transformando o vinho em vinagre, por exemplo. E quanto mais simples o vinho, mais rápido se dará a oxidação total. Inevitavelmente, ele perderá suas características originais de aroma e sabor. Uma maneira de conservá-lo é retirar todo o oxigênio da garrafa e fechá-la em seguida.

A bomba de vácuo, conhecida como vacu vin, faz a retirada de todo o ar da garrafa com eficiência. É popular entre os enófilos, acessível e fácil de encontrar em qualquer loja especializada. Em geral, a bomba conserva o vinho por cerca de três dias, desde que guardado na porta da geladeira. É um método razoável e eficaz.

Recentemente, foi lançado na Inglaterra um decanter chamado Eto, em formato de garrafa, que mantém o vinho por 12 dias, garantindo que não se desperdice uma gota. Coloca-se o vinho no Eto, que possui uma alavanca que retira o ar do seu interior, e mantendo-o fechado na geladeira, preserva o líquido. É possível encontrar o acessório para compra pela internet.

Existem outros métodos, mas sem grande expressão. De qualquer forma, acredito que a maioria dos apreciadores não passe por essa situação, pois uma vez aberta a garrafa de um bom vinho, entre amigos, certamente nem uma gota restará. Esta dica vale para quem mora sozinho e/ou quem gosta de beber uma taça no jantar. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Bomba de vácuo, vacu vin, é a mais comum para retirar o ar; já o decanter Eto é lançamento inglês

REAPROVEITE

>>**Dica da editora Fernanda Lopes**
Quando sobra só um pouco de vinho, coloco em um pote ou saquinho plástico e congelo. Ele dura três meses no freezer. Uso para marinadas, para fazer um risoto ou ainda para dar sabor ao frango assado ou à carne de panela.

AGENDA

- 4 e 5 de agosto, das 10 às 20h, nova edição do Vinho na Vila, no Museu da Casa Brasileira, em São Paulo. Diversos produtores de vinho brasileiro de Minas Gerais, Paraná, Serra Gaúcha, São Paulo e Santa Catarina. R$50,00 no Ingresso Rápido com direito a uma taça cristal da marca Bohemia, degustação de queijos, gins, produtos da Tartuferia San Paolo e ainda pisa na uva.
- 8 de agosto às 16h30, Wines of Chile no Hotel Unique, SP. Exclusivo para profissionais. Interessados devem enviar e-mail: rsvp@ch2a.com.br

NOVIDADES

Cidra. O Marcelo Laticínios (Rua Lobo Viana, 54, Santos) é a primeira loja do Estado a vender a cidra sul-africana feita pelos mesmos produtores do famoso licor Amarula. Mas esqueça o que você conhece de cidra. A Savanna Dry é seca e refrescante, com 6% de álcool. Muito consumida em países europeus, a bebida é um fermentado de sumo de maçãs. Seus maiores produtores são os ingleses. É ótima para dias mais quentes e para acompanhar carne de porco, por exemplo. O valor da garrafa é R$ 21,90.

ALEXSANDER FERRAZ

Fondue bicolor. O Buteco do Chef (Rua Messia Assu, 283, Boa Vista, São Vicente) está com novidades no menu de inverno. Entre elas, uma está fazendo muito sucesso: um fondue bicolor, preparado com ganaches de chocolate branco e de chocolate meio-amargo escuro. Ele é servido com frutas da época como morangos, uvas sem sementes e bananas. Há ainda a opção de doce de leite e chocolate branco ou chocolate escuro. O preço da sobremesa é R$98 e serve bem três pessoas.

DIVULGAÇÃO

Bufê de antepastos. A tradicional padaria Clássica (Rua Epitácio Pessoa, 23, Boqueirão, Santos) está com bufê de antepastos diariamente a partir das 18 horas. Entre as opções estão queijos, patês, caponata, saladas, pães e . O sistema é por quilo (R$ 49,90). A padaria tem ainda festival de sopas e caldos com opções todas as noites (R$ por pessoa).

DIVULGAÇÃO