

Novidade no Centro Histórico de Santos

Casa tem cardápio trivial, mas com toque de chef

Depois de consolidar seu sucesso em São Vicente, o Restaurante Lyon abriu as portas também no Centro Histórico de Santos, bem perto da Bolsa de Café, em um imponente prédio histórico na Rua Comércio.

O cardápio tem a assinatura do chef Helio Marques, um dos sócios-proprietários do local. Com passagens por cozinhas como a do Restaurante Fasano, Helio sempre coloca sua influência italiana nos preparos, mas, assim como na casa vicentina, a proposta é servir uma comidinha de aconchego, bem feita, mas com simplicidade. “É comida caíçara, brasileira, mas com técnica e, claro, aquele toque italiano que faz parte da minha história na cozinha”, conta o chef.

Ali, é possível ir para um almoço rápido, daqueles no intervalo do trabalho com preços mais em conta e serviço ágil, até uma experiência mais demorada com entrada, prato principal e sobremesa. Os triviais fazem sucesso e têm

muitas opções, como o Churras de Toscana (R\$ 20), o Churras de Bisteca (R\$ 24) e o Churras de Frango (R\$ 24). Todos acompanhando arroz, feijão, farofa, rústicas da casa e vinagrete. E também Pescadinha à Milanese (R\$ 28), Bistequinha com legumes (R\$ 22), Franguinho com salada (R\$ 20).

Há ainda, como sugestão, os pratos executivos. Entre os carros-chefes estão os parmegianas (de frango, a R\$ 34; pescada, a R\$ 39; e mignon, a R\$ 60), o Filé de Picanha com Toscana Grelhados (acompanhado de Arroz Biro-Biro, vinagrete e Rústicas, a R\$ 68), o Salmão (no vapor com lingüine alho e óleo sobre fonduta de salmão com parmesão e camarões cinza crocante, a R\$ 80), a Lasanha à Bolonhesa (R\$ 38), o Espaguete de Frutos do Mar (R\$ 74).

Uma especialidade do chef são os risotos, servidos em vários sabores, a preços que começam em



Pescadinha à Caçadora (R\$ 44) está no menu executivo e tem legumes no vinho branco e purê

R\$ 55 (de funghi) e chegam a R\$ 78 (de vinho tinto com ancho grelhado). O Menu Família tem pratos para compartilhar como o Churrasco Mar e Terra (picanha, toscana, tentáculos de polvo, camarões pistola e arroz branco, vinagrete e farofa, a R\$120 por pessoa), o Polvo Grelhado com Arroz Cremoso de Camarão (R\$ 160, meia; e R\$ 290, inteira) ou Mignon à Parmegiana (R\$ 110 e R\$ 200).

Para uma experiência completa, as entradas vão do clássico Steak Tartar (R\$ 46) ao Carpaccio de Polvo (R\$ 38), passando pela Panceta da Casa (R\$ 55). Por enquanto, a casa está funcionando somente no almoço, mas a intenção é abrir para happy hour e também eventos fechados.

Serviço: Lyon Restaurante (Rua dos Comércio, 136, Centro de Santos). Funcionamento: Segunda a Sábado, das 11 às 16 horas

Para curtir o happy hour

O recém-aberto Um Teco de Sabor, no Boqueirão, em Santos, aposta em uma combinação certa para agradar paladares: comida feita com ingredientes de qualidade unida a novos sabores e experiências, em um espaço quase exclusivo em que o cliente é a estrela.

São, literalmente, meia dúzia de mesas, inseridas em um ambiente com decoração moderna e aconchegante, onde a proprietária e a alma do Teco, Harianne Barros, serve receitas diferentes em um cardápio enxuto, e com surpresas. “Acredito que a comida transmite energia e aqui ela é carregada de amor e dedicação”.

O chapati é o carro-chefe do menu. O pão indiano, de massa fina e crocante, lembra uma pizza bem leve e saborosa, e é servido com nove tipos diferentes de coberturas. Entre as mais pedidas está a de brie com geleia de damasco (R\$ 40, individual), a de javali com alho-poró (R\$ 45), a Faris (muçarela, palmito, abobrinha, catupiri, tomate e alho-poró, a R\$40), além das clássicas Portuguesa (R\$ 39) e Margherita (R\$ 34). Há a versão doce de chocolate (R\$ 25). “A ideia é também que

as pessoas compartilhem. Peçam para dividir e experimentar mais sabores”, diz Harianne.

Outro destaque é a variedade de sanduíches Tostex, todos feitos com brioche amanteigado e macio. Provei o Tuna, que tem atum, gorgonzola e abobrinha (R\$ 30), uma combinação perfeita. Tem ainda o À Parmegiana, que vai agradar os aficionados pela receita com molho de tomate e queijo gratinado (R\$ 32).

A casa também está ancorada na qualidade de seus antepastos, uma especialidade de Harianne, que durante a pandemia foi destaque nacionalmente em veículos como a Revista Forbes. Pode-se pedi-los em um mix (R\$ 39) ou em bruschetas (R\$ 35).

Ficam ótimos com os drinques autorais da bartender Naná. Se quiser sair do lugar comum prove as caipirinhas de banana ou de cereja (R\$ 29), ou ainda o Ginger Gin (R\$ 39). A carta tem vários rótulos de cervejas, soda italiana (R\$ 14), pink lemonade (R\$ 14) entre outros.

Serviço: Um Teco de Sabor (Rua Alexandre Herculano, 4, Boqueirão, Santos). Funciona de terça a sábado, das 16h às 22h.



Chapati tem massa fina e crocante com coberturas variadas

Divulgação

HEITOR MARIN EM SANTOS

O Hideout Speakeasy promove na quinta-feira mais uma edição do Guest Bartender, projeto que visa receber profissionais da mixologia de diversos lugares do País, preparando coquetéis exclusivos. O convidado da vez é o premiado bartender Heitor Marin. O profissional se define como um “barman clássico”, que adora criar receitas e conceitos criativos em suas cartas. Durante seus 13 anos preparando drinques, passou por bares e restaurantes de referência na Capital Paulista, como Bar Riviera e Ici Bistrô. Marin conquistou dois campeonatos brasileiros: Jameson Bartenders Ball 2014 e Mediterranean Inspirations 2015 (Gin Mare). Atualmente, lidera a equipe do Seen SP, que funciona dentro do Hotel Tivoli em São Paulo. No evento em Santos, Heitor irá preparar, junto com a equipe do bar, três drinques de sua autoria: Liffey (uíscue irlandês, Campari, Cinzano 1757 e Aperol, ao perfume defumado de Jatobá), Cardinale (Bulldog gin, Campari, vermute seco e tintura de sal) e Café Negroni (Bulldog gin, Campari, Cinzano 1757 e café). Promovido em parceria com a Campari, é preciso fazer reserva para participar do evento via direct @hideoutspeakeasy ou pelo WhatsApp (11) 98165-8500. O valor da entrada é R\$ 45.



EXECUTIVO NA PARRILLA

A Parrilla Bom Beef Santos acaba de lançar um menu de pratos executivos para o almoço. No cardápio, estão opções como Filé de Sobrecoxa na Parrilla (R\$ 42), Steak de Cupim (R\$ 38), Linguíça Parrillera (R\$ 68), Baby Beef (R\$ 72) e Fraldinha (R\$ 88). Os pratos podem ser pedidos de terça a quinta, das 11 às 15 horas. Todas as opções incluem salada e o cliente pode ainda escolher dois acompanhamentos simples: Arroz Branco, Feijão da Su, Maionese de Batatas; Farofa da Casa; Purê de Abóbora Cabotiá, Purê de Batata Doce ou um especial: Legumes do Assador, Arroz Biro-Biro ou Mac'n Cheese. A Parrilla Bom Beef fica na Avenida Pedro Lessa, 2.552, Embaré, em Santos. Funciona de terça-feira a domingo, das 11 às 23 horas.

Wine Day Decanter Santos

A Enoteca Decanter Santos e o Empório Villa Borghese promoveram uma noite incrível de degustação, no Tênis Clube de Santos, com a presença de produtores de vinícolas premiadas com seus portfólios de vinhos. O Wine Day Decanter em terras santistas foi um baita sucesso.

Além das marcas famosas de produtos da gastronomia, os convidados puderam harmonizar os vinhos com canapés e finger foods assinados pelo chef Marius Grewe, que comanda o restaurante da Enoteca. E quem desceu a serra especialmente para o evento foi o chef Antonio Maiolica. Todos puderam provar seu Rigattoni Alla Matriciana. Simplesmente delicioso!

Foram mais de 120 rótulos, desde os mais simples até os mais complexos, de valores altíssimos, como por exemplo o espagnhol Arzuaga Gran Reserva, de R\$ 1.797,90; o italiano Barolo Ornato da Pio Cesare, de R\$ 1.742,90; o Supertoscano Cepparello da Isola e Olena (região Chianti Clássico), de R\$ 1.414,90; o incontestável Brunello de Montalcino Caprili (Toscana/Montalcino), de R\$ 657,90; o francês Chateaufort Du Pape La Gardine, de R\$ 683,90; Barnaut Champagne, de R\$ 600,90; Tanagra da Villard (Chile), de R\$ 601,90; Paraíso da

Luigi Bosca (Argentina), de R\$ 968,90; e o uruguaio Bouza Monte Vide Eu, de R\$ 634,90, entre outros. No evento, todos os vinhos provados puderam ser adquiridos com 40% de desconto, além do cashback que o convite dava direito. Uma grande oportunidade para os apreciadores.

Estreantes

Muitas novidades, como a estreante Viña Sutil, com vinhedos nos Vales de Limari, Colchagua e Maule. Vinhos extremamente frutados, com acidez suculenta e taninos maduros, expressivos do terroir de origem, com o melhor custo-benefício. O Chardonnay Reserve 2021 D. O. Colchagua é um vinho jovem muito honesto.

Já o Mixto 2015 D.Os. Colchagua, Limari e Maule (R\$ 841,90), blend de Carménère, Syrah, Petit Vedot e Cabernet Franc, destaca-se por complexidade de aromas e sabores integrados a taninos aveludados, fino.

O enólogo Gonzalo Guzman, ex-responsável pela Viña El Principal e agora com projeto pessoal, desponta em voo solo com vinhos de pequenas parcelas do terroir Maipo Andes, caso do clássico Cabernet Sauvignon, e aposta em variedades ibéricas como a Mencia e a Alvarinho. O Mencia El Afán 2021, por exemplo, é espetacular.

AGENDA

Terça, às 18h, no Laticínio Marcelo (Rua Lobo Viana, 54, Boqueirão, Santos), haverá Feira de Vinhos, com mais de 100 rótulos. É em prol do Instituto Neo Mama de Santos. Valor: R\$ 130. Mais informações: 3234-1861

Ainda do Chile, os irrepresíveis rótulos da Villard sempre se destacam e desta vez o vinho estilo laranja Pinot Grigio Ramato 2022 Casablanca foi a vedete do estande. Ótima chance de prova de um vinho laranja.

Cito ainda a Viña El Principal, do Maipo, com o vinho Memórias (R\$ 482,90). Do enólogo premiado Marcelo Retamal, Vale do Limari e Maule, cito o Reta Quebrada Seca 2020 Chardonnay (R\$ 588,90). E, finalmente, o Viñedos Alcohua, do Valle de Elqui, brilhou com o Syrah Toco 2020 (R\$ 480,90).

A Bodegas Luigi Bosca, da Argentina, trouxe toda a linha De Sangre. Eu já conhecia alguns, mas vibrei com o Cabernet Franc De Sangre 2020, Mendoza (R\$ 266,90). Macio, frutado e volumoso, é vinho para guardar por uns 10 anos.

Da África do Sul, a vinícola

Glen Carlou, localizada na região de Paarl, demonstrou que potência desse país vai além da sua principal variedade, a Chenin Blanc. Gostei muito do Pinot Noir (R\$ 234,90) e do Grand Classique (R\$ 321,90). Destaco ainda o Petit Classique 2020, de Merlot e Malbec.

Dos Estados Unidos, a J. Lohr, da Califórnia, arrasou principalmente com o Cabernet Sauvignon Cypress (R\$ 208,90). Vinho com a fruta bem expressa com amadurecimento por 3 meses em inox e carvalho francês.

Albino Armani, do Vêneto Itália, desfilou seus brancos de Sauvignon Blanc e Pinot Grigio além do Pinot Nero e do Amarone fantásticos. Entretanto, me chamou a atenção o vinho Casetta Foja Tonda 2017, uva autóctone recuperada de extinção pela vinícola.

Do Piemonte, a conhecida Pio Cesare ofereceu Barolos, Barbe-

ras D’Alba e Nebbiolos do Langhe, todos afamados, mas minha atenção se voltou para o refinado branco L’Altro Chardonnay 2022 (R\$ 340,90).

Inegavelmente, a Ferrari, em Trentino no Alto Adige, apresentou seus espumantes elaborados no método clássico. Michele Castellani, do Vêneto, colocou para prova seus Valpolicellas e Amarones. Rocca Delle Macie, da Toscana, fez bonito com seus Chiantis Clássicos e Super Toscanos e os já citados no início Isola e Olena representaram o maior produtor mundial, a Itália.

Da França, a degustação se fez com rótulos de Bordeaux com Château La Tour de By (Médoc) e Château Ramon (Monbazillac); Bourgogne com Domaine Antonin Guyon e Domaine Pierre Labet; do Loire com Château de Tracy e Domaine Du Salvard; de Champagne com Barnaut; do Languedoc-Roussillon com Paul Mas; da Provença com Domaine Sorin e do Rhône com Château de la Gardine e Brûnel Père Et Fils. Todos de alta qualidade.

É o vinho em pauta na Baixa da Santista. A seguir, acompanhe minhas impressões técnicas e até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENOMAGIOS

PROVEI E INDICO

Amadurecimento 3 meses em inox e barricas francesas usadas	*Após a fermentação permaneceu macerando com as cascas por 2 meses	Amadurecimento 12 meses tonéis carvalho	Amadurecimento 12 meses barricas francesa	Amadurecimento 16 meses bottis de carvalho	6 meses barricas francesas e americanas usadas
Uva: Chardonnay (13º GL)	Uva: Pinot Grigio (13,5º GL)	Uva: Merlot e Malbec (14,7º GL)	Uva: Mencia (12,5º GL)	Uva: Foja Tonda ou Casetta (folha redonda) autóctone em extinção	Uva: 100% Tempranillo (14º GL)
Cor: amarelo claro brilhante	Cor: âmbar brilhante	Cor: rubi intenso	Cor: rubi vibrante média intensidade	Cor: rubi intenso fechado (13º GL)	Cor: rubi intenso
Nariz: pêssego, nectarina, abacaxi, algo de madeira num leve tostado	Nariz: flores secas, maçã e pêra maduras	Nariz: amorra, ameixa, tostados e chocolate	Nariz: frutas vermelhas, notas florais, especiarias, pimenta	Nariz: ameixa seca, cereja, especiarias, tabaco	Nariz: amora, groselha, framboesa, tostados, café, especiarias
Boca: seco, corpo médio, boa acidez, equilibrado e fácil	Boca: seco, acidez vivaz, peculiar e muito palatável	Boca: seco, corpo médio+, taninos macios, longo	Boca: seco, vibrante acidez, bom corpo, taninos arroçados e macios	Boca: seco, aromático, cremoso, taninos elegantes, final de boca adocicado	Boca: seco, corpo médio+, potente, taninos presentes saboroso e equilibrado
Preço: R\$ 98,90	Preço: R\$ 227,90	Preço: R\$ 127,90	Preço: R\$ 314,90	Preço: R\$ 252,90	Preço: R\$ 228,90



CLAUDIA G. OLIVEIRA É SOMMELIÈRE

Filet à Amélia

Filet à Milanese com Molho Funghi, Gratinado com Queijo Gruyere. Acompanha Fritas e Arroz.

Siga o Babbo • Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos • Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode