

Casa aposta na praticidade das

Delivery atende à demanda por refeições prontas, porém com preparo caseiro

Na correria do dia a dia, muitos procuram praticidade, mas evitam apelar a alimentos processados e industrializados. Pensando nessa demanda, nasceu a Aconchego Cozinha Afetiva, especializada em marmitas.

Um dos carros-chefes do cardápio é o kit Almoço Ajantarado, que tem refeições duplas para serem consumidas no mesmo dia. Nesta opção, o consumidor recebe a refeição fresca produzida no dia, de acordo com o cardápio escolhido. É possível inclusive optar por refeições noturnas também com lanches e sopas. O preço começa em R\$ 710 para uma pessoa por mês.

Outro com muita demanda é o Kitão (R\$ 210) com 10 refeições (330g cada), sendo sempre uma feijoada e ou-



tra churrasco misto. Há ainda o Kit Semana (R\$ 136) com seis refeições de cerca de 350g variadas entre carnes, peixe e frango. Todos acompanham arroz, uma mistura e um acompanhamento. Outro que faz sucesso é o Kit Massas (R\$ 132) com 6 marmitas.

A Mistura para Família Semanal é um plano para quem prefere fazer o arroz e feijão em casa ou uma salada e pedir somente a proteína. Para duas pessoas no plano mensal, sai a R\$ 12,50 cada porção de mistura.

O Perfeito Casal (R\$ 325) é um combo de pratos especiais pensado para o fim de semana. Vem para duas pessoas com 2 feijoadas, 2 churrascos mistos de carne, 2 caldos e 2 lanches.

Os fãs de jantares mais leves têm

como sugestão o combo de sopas, com sete sabores diferentes para escolher e o valor de R\$ 150 ou R\$ 25 cada.

Para matar a saudade, o Aconchego faz, sob encomenda, bolos salgados – aqueles com pão de forma e recheios de patê com maionese que não podiam faltar nas festas de antigamente. Nos sabores camarão (R\$ 120), frango (R\$ 80) e atum (R\$ 90).

Também sob encomenda, há preparos especiais para 4 pessoas: camarão na moranga (R\$ 290); paella de frutos do mar (R\$ 450); cuscuz de camarão (R\$ 250) e salada de bacalhau premium (R\$ 190). Mais informações podem ser obtidas pelos telefones e WhatsApp (13) 99785-3300 e (13) 99171-5333.



Há várias opções, desde kits semanais e mensais até combos para casais

Coquetéis com sabor de Brasil

A Revo Manufactory está com nova carta de drinques, assinada pela bartender Mia Rossi. As criações focam em ingredientes brasileiros e trazem sabores refrescantes para o verão.

A pedido da casa, Mia preparou 15 combinações, com destaque para as Kupu Uasus, preparado com cachaça branca, cordial de cupuaçu e mix de limões, trazendo um sabor cítrico, refrescante e floral. O Sandra Rosa Madale-na leva vinho branco, aperol, mix de limões e soda de roibos com maçã e canela e segue a linha frutada, refrescante e com toque de especiarias.

Já o Tietê é feito com gin, aperol, cordial de hibisco com maracujá, mix limões e aquafaba (usada em coquetéis veganos). Há ainda o Guadalupe, que mescla tequila branca macerada com pimenta de cheiro e mel com tucupi. Os preços variam de R\$ 29 a R\$ 49.

Desde a inauguração do prédio da Revo, há quatro anos, Mia tem sido a mente criativa por trás das cartas de coquetéis, e para esta nova temporada, sua inspiração



Divulgação

veio da preferência pelos ingredientes brasileiros. Em suas criações, destacam-se frutas nativas da Mata Atlântica, como cupuaçu e cambuci, combinadas em coquetéis especialmente elaborados para refrescar os paladares e harmonizar com o clima único da cidade de Santos.

SERVIÇO: REVO MANUFACTORY (AVENIDA EPITÁCIO PESSOA, 737, PONTA DA PRAIA, SANTOS). OS COQUETÉIS SÃO SERVIDOS TODOS OS DIAS, SENDO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, DAS 12H ÀS 23H; AOS SÁBADOS, DAS 9H ÀS 23H; E DOMINGOS, DAS 9H ÀS 22H.

Drinques para o verão

A QDV Casa de Vinhos, localizada na Rua Goiás, 77, no Gonzaga, em Santos, está com uma seleção exclusiva de drinques especiais, criados para levar mais frescor para a época mais quente do ano. O Aperol Spritz (R\$ 34,90) já é um clássico. Outras opções são o Tinto de Verano Supreme (vinho tinto Seco, suco de laranja e refrigerante de limão, a R\$ 34,90) e Clericot (vinho branco, frutas da estação, tônica e licor de laranja, a R\$ 34,90), um verdadeiro festival de sabores.

Para os amantes de novidades, a dica é o Remojito (vinho branco, refrigerante de limão e manjericao, a R\$ 34,90), uma variação refrescante do clássico Mojito. Para acompanhar os coquetéis, há uma variedade de petiscos no menu da chef Juliana Doglio. Entre eles, destacam-se tábuas de queijos artesanais e charcutarias, o Camembert com pera ao vinho, além de comidinhas descontraídas como o cone de frios, batatas rústicas com maionese da casa e calabresa acebolada. Mais informações e reservas pelo WhatsApp (41) 97402-0016.



Divulgação

Menu-degustação do Nordeste

O restaurante Rota Nordestina, especializado em culinária nordestina, criou o menu-degustação Origens do Sertão, no formato de entrada, prato principal e sobremesa, por R\$ 79,90. A opção está disponível de segunda a sexta-feira, das 11h às 23h.

A seleção de entradas tem dadinho de tapioca com geleia de goiabada cascão, bolinho de mandioca com carne desol ou com provolone.

São cinco opções de pratos principais: baião de dois turbinado do agreste (feijão fradinho, bacon, calabresa, queijo coalho, carne de sol, macaxeira, abóbora no azeite de dendê); arrumadinho (feijão fradinho, bacon, calabresa na manteiga de garrafa, costelinha suína, farofa d'água e vinagrete); escondidinho de carne de sol (carne desfiada na manteiga de garrafa, purê de macaxeira coberto com queijo ao forno, com arroz e batata frita); filé de peixe ao molho de moqueca (peixe grelhado, molho de moqueca, camarão sete-barbas, arroz, macaxeira e fardo-



Divulgação

fa); e por fim carne de sol desfiada (puxada na manteiga de garrafa com cebola e pimentão, com arroz e farofa). De sobremesas, as sugestões da casa são doce de leite do sertão ou cocada de forno com sorvete.

O Rota Nordestina fica na Avenida dos Bancários, 151, Ponta da Praia, em Santos. Abre todos os dias, das 11h às 23h, mas o menu degustação fica disponível de segunda a quinta-feira. Detalhes pelo telefone (13) 3321-5909.

A polêmica uva Carménère

Santé! A variedade da uva Carménère produz vinhos intensos, que muitos bebedores brasileiros apreciam. Contudo, também há a legião dos que os repelem. E isso acontece, certamente, pelo processo de viticultura e de vinificação da mesma.

O nome francês Carménère significa carmin, relacionado à cor da pele da uva, um vermelho vivo e intenso que realça na taça depois de vinificada.

Essa intrigante variedade originária de Bordeaux, na França, foi praticamente extinta de sua terra nativa pela praga devastadora da filoxera. Trazida para as Américas, no Chile se instalou perfeitamente. Vigorosa, a Carménère que fazia parte do blend de vinhos de corte bordalês foi confundida com a Merlot, quando do seu cultivo no Chile. Entretanto, a Carménère cresce de forma diferente da Merlot e amadurece três semanas depois. Ambas têm folhagem parecida, aromas adocicados e taninos delicados, mas o diferencial é o sabor.

Somente em 1994, a uva teve sua identidade verdadeira restaurada pelo ampelógrafo Jean-Michel-Boursiquot, quando ele averiguava vinhedos da Viña Carmen, no Chile. Segundo Hugh Johnson, algumas vinícolas fingiram não saber do fato ou simplesmente ignoraram essa verdade, mas a Viña Carmen engarrafou a

“Harmonize com carnes grelhadas e queijos mais delicados

Carménère como varietal. E obteve total sucesso.

Em solo chileno, a Carménère encontrou as condições climáticas ideais para oferecer todo o seu potencial, mas a casta exige muita atenção no momento da colheita, pois se colhida antes de seu amadurecimento pode dar ao vinho aromas de pimentão verde e herbáceo excessivos, taninos disformes ou, melhor, um vinho desequilibrado por sua colheita antecipada.

Quando colhida no momento exato, a variedade Carménère resulta em tintos de coloração rubi violácea acentuada, muito frescor, frutas negras maduras, pimenta, toque herbáceo, terra úmida, sabor aveludado, sedoso e marcante. Quando estagiam em carvalho, apresentam notas de chocolate, baunilha e tabaco. É também muito utilizada na elaboração de vinhos varietais de ótima qualidade, extraindo todo sabor e características marcantes da casta em cada detalhe da

confeção dos tintos. Ela também pode ser encontrada em cortes do norte da Itália.

Harmonize o seu vinho Carménère com carnes grelhadas, churrascos, massas com molhos de ervas, queijos mais delicados como brie e camembert, comidas agriúcos e condimentadas.

São diversos os grandes produtores chilenos da uva, mas recentemente provei e aprovei o vinho Carmen Gran Reserva Carménère Frida Kahlo, uma homenagem da vinícola à inspiradora pintora mexicana do século 20 (www.carmen.com).

Em edição especial limitada, o vinho é produzido com Carménère, a uva emblemática do Chile, redescoberta, como falei acima, em vinhedos da produtora, no setor mais alto de Apalta, no Vale Colchagua. É um vinho grandioso. Experimente!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENOSAMIGOS

PROVEI E INDICO

Viña Carmen Gran Reserva Frida Kahlo Carménère 2021, Colchagua/CL (14 meses em barricas de carvalho francês)

Uva: Carménère - colheita de 2018 (14º GL)

Cor: rubi intenso com púrpura

Nariz: frutos maduros, especiarias doces, tabaco, pimenta e colorau, complexo

Boca: textura macia e taninos doces, suaves e concentrados. Persistente e longo

Potencial de envelhecimento: 6 a 7 anos

Preço: R\$ 218,34 na Mistral Importadora (www.mistral.com.br)



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE



ESTAMOS COM A AGENDA DE EVENTOS ABERTA COM **PROMOÇÕES** INCRÍVEIS PARA OS NOSSOS LEITORES, APROVEITEM!

Menu deste Domingo

- Bacalhau confitado no azeite de ervas finas, coberto por deliciosas cebolas caramelizadas, guarnecido de arroz de brócolis e legumes na manteiga.
INDIVIDUAL R\$ 68 | DUPLA R\$ 130
- Beef Wellington | Delicioso bombom de filé mignon envolto em duxelle de cogumelos, presunto Parma, mostarda Dijon e massa folhada, guarnecido de talharim de massa fresca.
INDIVIDUAL R\$ 55
- Risoto de polvo com camarões, tomate confit e alecrim.
INDIVIDUAL R\$ 69

13 99148.9560

13 99116.0771

amarcocozinhaautorai

APENAS DELIVERY | 11h ÀS 14h30 | QUANTIDADE DE PRATOS LIMITADOS, FAÇA SUA RESERVA

Lasanha de Siri

ESPECIAL DE **VERÃO** É NO **BABBO**

Salada de Salsão e Uvas com Molho de Iogurte
Rúcula, bastões de salsão, uva, amêndoas laminadas e molho de iogurte com dill.

Lasanha de Siri
Carne de siri, pimentões, leite de coco, tomate, azeite e creme de leite fresco. Gratinada com parmesão.

Pizza de Mortadela com Pesto de Pistache e Raspas de Limão Siciliano
Mortadela pré-assada, vai ao forno com muçarela de búfala, na saída recebe pesto de pistache e raspas de limão siciliano.

Drink Hugo Spritz
Espumante, cordial de flor de sabugueiro, limão e hortelã.

CANTINA **Babbo Américo**

Peça pelo QRCode ou ligue 3284.5999 - 3302.0951

Siga o Babbo · Av. Ana Costa, 404 · Gonzaga · Santos

SALT BIZ