Manuia Café está cheio de novidades

Novas saladas, sopas, petiscos e sanduíches renovam o menu

DA REDAÇÃO

O charmoso Manuia Café, na Rua Azevedo Sodré, está de cardápio renovado e ampliado para comemorar seu primeiro ano. Entre as muitas novidades, o menu ganhou o acréscimo de vários petiscos, chamados de beliscos. Minitartines (pão aberto com coberturas variadas, como guacamole, salmão defumado e queijo meia cura com mel/R$ 29,90); bolinho de feijoada (R$ 17,90 a porção) e mozzarella sticks (R$ 19,90) são destaques.

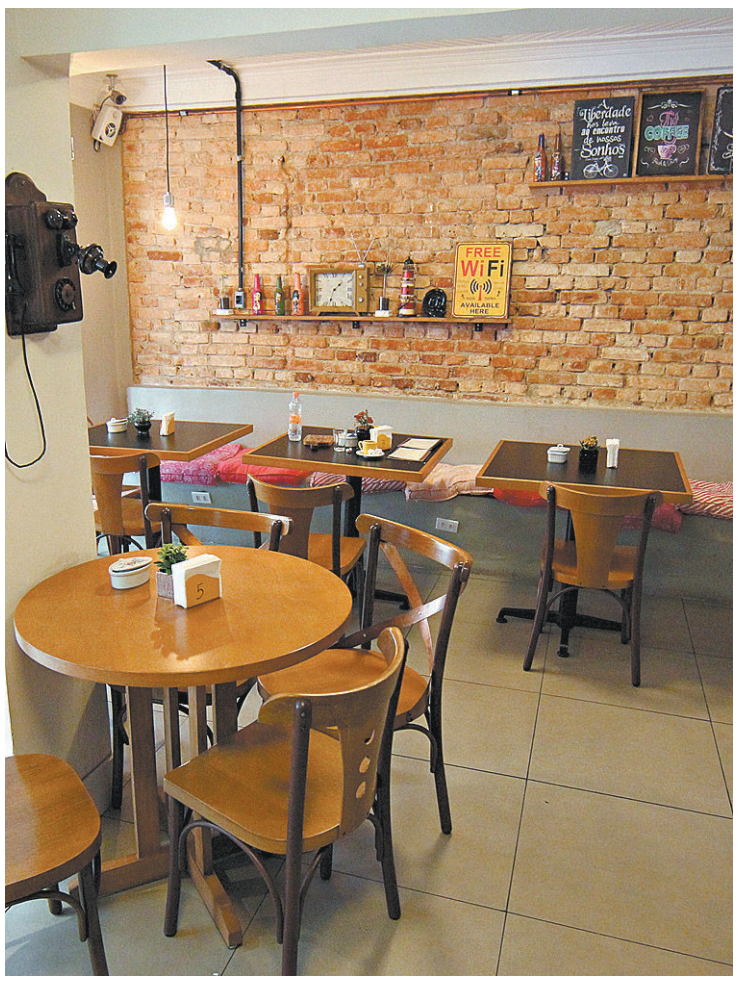
As opções de brunch, aquele café da manhã caprichado que pode ser esticado até o almoço, são tentadoras. "Adoro brunch aos fins de semana. Então, colocamos no cardápio", diz o proprietário Bruno Lanza.

O mais completo tem pães, geleia da casa, manteiga, cream cheese, minitartine, salada de frutas, fatia de bolo, suco de laranja, café e tinto de verano (R$ 65). O Fit vem com omelete de ricota temperada, saladinha da casa, bolo integral, suco e café (R$ 43).

Os clássicos norte-americanos entraram para ficar e fazem sucesso. O waffle é fofinho e perfumado e vem acompanhado de nutella e uma deliciosa geleia de frutas vermelhas feita na casa (R$19,90). As quecas são panquequinhas que parecem pequenos travesseiros e podem vir com diversos acompanhamentos salgados ou doces (R$ 19,90). As sugestões de saladas foram incrementadas. Elas vão da clássica Ceasar (R$ 27,90) à substanciosa Multigrãos, com lentilhas, grão-de-bico, tomate uva, folhas frescas e molho de iogurte (R$ 24,90).

Os carros-chefes desde a inauguração continuam fortes no menu. É o caso do croque monsieur (misto quente gratinado), que é preparado com pão preparado pelo padeiro francês Marc Lejeune (R$ 24,90). O bolo de chocolate ao cubo faz muito sucesso e a receita você tem ao lado. O cookie de chocolate, que é fofinho por dentro e crocante por fora, também se mantém (R$ 8,90) e fica perfeito com um café (R$ 5,90). Aliás, os proprietários Bruno e Thais Lanza fizeram diversos cursos sobre café para terem *blends* exclusivos.

SERVIÇO: CAFÉ MANUIA (RUA AZEVEDO SODRÉ, 51, BOQUEIRÃO, SANTOS). FUNCIONAMENTO: SEGUNDA, DAS 12H ÀS 22H. TERÇA A SEXTA, DAS 10H ÀS 22H. SÁBADO E DOMINGO, DAS 9H ÀS 22H.



Casa abre todos os dias e serve também almoço e *happy hour*

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Waffle com geleia da casa, cookie de chocolate, croque monsieur e cafés especiais estão entre os sucessos

BOLO DE CHOCOLATE AO CUBO

Ingredientes: **massa:** 450g de iogurte; 340g de chocolate meio-amargo; 200g de manteiga sem sal; 300g de açúcar; 250g de farinha de trigo; 10g de fermento em pó; 25g de chocolate m pó; 5g de bicarbonato de sódio; 60 ml de água quante e 6 ovos. **Recheio e cobertura de brigadeiro:** 1 lata de leite condensado; 1 gema; 20g de cacau em pó e 20g de manteiga sem sal. **Parta polvilhar:** cacau em pó.

Preparo: **massa:** preaqueça o forno e unte duas formas de 20 cm de diâmetro com manteiga e polvilhe chocolate em pó. Bata os ovos com o açúcar até ficar um creme fofo e claro. Derreta o chocolate e misture a manteiga até ela derreter. Junte o iogurte. Dissolva o chocolate em pó na água quente. Misture com o chocolate. Peneire a farinha, o fermento e o bicarbonato. Misture os secos aos ovos batidos e depois acrescente a mistura de chocolate. Mexa delicadamente até ficar homogêneo. Divida a massa nas duas formas e leve ao forno por cerca de 35 a 40 minutos ou até estar assado. **Brigadeiro:** misture tudo e leve ao fogo baixo sempre mexendo para não queimar. Desligue e deixe esfriar. **Montagem:** espere os bolos amornarem e desenforme em um prato grande. Coloque 2/3 do brigadeiro sobre um disco de bolo e cubra com o outro disco de bolo. Por cima, espalhe o restante do brigadeiro e polvilhe cacau em pó.

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

Guaspari, vinícola paulista de sucesso

Santé! Minha ansiedade durou o tempo de percorrermos os 288 quilômetros de Santos até a Vinícola Guaspari. Lá, o visual de uma vila toscana deslumbrou não só os meus, mas os olhos de todos os enoamigos que me acompanharam nessa inesquecível visita técnica.

A Guaspari está localizada na cidade paulista de Espírito Santo do Pinhal, na fronteira com Minas Gerais. A família Guaspari adquiriu a propriedade em 2002 e, após estudos, identificou as condições mais que favoráveis para a viticultura nessas terras onde os cafezais reinavam absolutos. O local é semelhante às regiões de Côte-Rotie, na França e Barossa Valey, na Austrália, onde a uva Syrah é vedete. Tanto que se tornou emblemática nessa vinícola paulista.

Em 2006, entre as glebas de café, foram plantadas as primeiras mudas de uvas. Dois anos depois unindo a paixão ao que há de melhor no mercado mundial (leia-se alto investimento) em profissionais, tecnologia e equipamentos de ponta, a vinícola foi então construída.

Um diferencial é que todo o conceito envolvendo solo, clima e condições ideais para a viticultura, tradicionalmente conhecido como *terroir*, na Guaspari é denominado de vista. Daí a propriedade ser composta por vinhedos em diferentes pontos geográficos como Vista da Serra, de onde se vislumbra a beleza da Serra da Mantiqueira, Vista do Chá, Vista D'Água, Vista da Pedra, Vista do Vale, Vista do Bosque, Vista do Lago e por aí vai.

Hoje, são 50 os hectares cultivados e que demarcam vistas com altitude de 700m até 1.300m. Dias ensolarados e noites frescas proporcionam uma amplitude térmica entre 10°C e 12°C na época da colheita, semelhante às grandes regiões mundiais, com solo seco, granítico e boa drenagem. Um particular da vinícola é a inovação tecnológica. Otavio de Luca, agrônomo, me explicou que a colheita é feita na mesma época do hemisfério norte, eles inverteram o processo daqui com poda dupla da vinha. Enganam a planta, transferindo a colheita do verão para o inverno. Fugir de chuvas torrenciais é o propósito. Êxito é o resultado! O fruto amadurece totalmente preservando boa acidez e taninos perfeitos. As brancas Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier e Petit Manseng dividem os vinhedos com as tintas Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

Cristian Sepúlveda, o simpático enólogo chileno, nos mostrou toda a adega, salas de barricas e explicou todo o processo de vinificação. Finalizamos com uma degustação de oito rótulos de diversas Vistas. Provei até o Bordalês 2012 (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc), que estagia 2 anos em barrica francesa de 2° uso e brevemente será lançado. Que vinho! Amei! A vinícola detém vários prêmios porque realmente produz vinhos de alta gama.

A Guaspari abre seus portões para visitas guiadas com degustação. Para agendamentos, os contatos são (19) 3661-9191 ou enoturismo@vinicolaguaspari.com.br

Um passeio imperdível! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Vale da Pedra Branco 2015 Vista da Vinícola, SP, BR (R$ 82,00)
Uva: Sauvignon Blanc 14°GL.
Cor: amarelo verdeal brilhante.
Nariz: frutas cítricas tropicais, herbáceo.
Boca: seco, fresco, saboroso equilibrado, fácil de beber.

Guaspari Viognier Vista do Bosque 2015, SP, BR (R$ 138,00)
Uva: Viognier (10m carv. francês).
Cor: amarelo brilhante.
Nariz: amêndoas, nozes, floral, papaia, damasco, baunilha, complexo.
Boca: seco, equilibra 14°GL com acidez e bom corpo, denso e longo.

Guaspari Rosé 2016, SP, BR (R$ 88,00)
Uva: Syrah (blend de diversas Vistas de Syrah).
Cor: rosa salmão claro brilhante.
Nariz: frutas vermelhas.
Boca: seco e fresco com 13°GL bom corpo, taninos macios.

Vale da Pedra Tinto 2015, Vista d'Água e Vista da Pedra, SP, BR (R$ 88,00)
Uva: Syrah (6m carv. francês).
Cor: rubi intenso 14°GL.
Nariz: groselha, framboesa, ameixa, pimenta, chocolate, especiarias.
Boca: seco, boa acidez, bom corpo, taninos macios, longo.

Guaspari Syrah Vista da Serra 2014 (R$ 160,00)
Uva: Syrah (20m carv. francês).
Cor: rubi intenso 14°GL.
Nariz: frutas negras doces, especiarias, madeira.
Boca: seco, acidez perfeita, encorpado, taninos presentes, longo.

Guaspari Syrah Vista do Chá 2014, SP, BR (R$ 194,00)
Uva: Syrah (20m carv. francês).
Cor: rubi intenso 14°GL.
Nariz: amora, ameixa, figo, passas, cassis, madeira sutil.
Boca: seco, boa acidez, encorpado, taninos maduros e volumoso.

VINHOS À VENDA NA PETIT VERDOT, CASA PORTO OU NO SITE WWW.VINICOLAGUASPARI.COM.BR

BAR DO DANTE

Vulcão. O Bar do Dante (Rua Carvalho de Mendonça, 777, Marapé) está com novidades, incluindo novos sabores das famosas taças Vulcão. Agora são nove opções e as mais novas são Pina colada, com brigadeiro de coco, compota de abacaxi, suspiro e sorvete de creme. A Prestígio leva chocolate, sorvete de coco, prestígio, beijinho e salame de chocolate. A taça Red Velvet tem brigadeiro de cream cheese, pedaços de bolo e calda de frutas vermelhas (de R$ 37 a R$ 42, dependendo do sabor). O Bar do Dante também terá almoço no Dia das Mães, com muitas opções de pratos.

ALEXSANDER FERRAZ

LEITURA RÁPIDA

Acausa

Evento promove degustações especiais

Os convites para a Acausa Wine, que acontece na próxima terça-feira no Parque Balneário Hotel, já estão esgotados, mas ainda há vagas para degustações especiais: 18h- Terroir Brasil, do Nordeste ao Sul; 19h- Bodegas Garzon e 19h- Portugal, do Minho ao Alentejo, com o enólogo João Santos. O valor de cada uma é R$ 30. Na sua oitava edição, o evento beneficente terá, este ano, mais de 250 rótulos para serem degustados.

Guarujá

Casa Grande faz Festival de Fondue

O Bistrô Saint Malo, do Casa Grande Hotel Resort & Spa (Av. Miguel Stéfano, 1001, Praia da Enseada), promove o Festival anual de Fondue, a partir de hoje. Entre as opções destacam-se o Fondue de Camarão e Palmito; o Fondue Chinoise e o tradicional Fondue de Queijo. Pães, patês, seleção de queijos e frios completam o cardápio. Para finalizar, Fondue de Chocolate. Os preços variam de R$ 78 a R$ 155 + 10% de taxa de serviço.