BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

Menu de inverno tem RISOTOS

Cantina de Santos aposta em cinco opções deliciosas

Como já virou tradição, a Cantina Babbo Américo, em Santos, criou um cardápio especial de inverno para receber a estação mais fria e aconchegante do ano. Desta vez, o foco está nos risotos, um prato que acaba sendo perfeito para as noites e os dias mais frios.

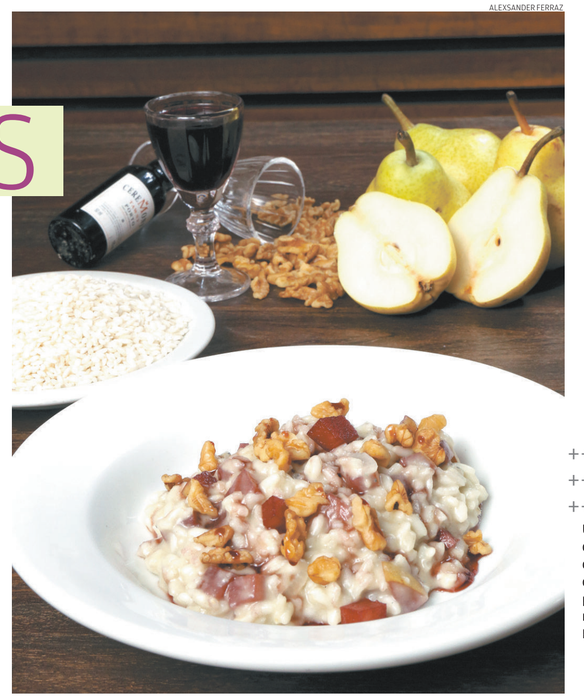
O menu traz cinco tipos da especialidade italiana. Entre eles estão À Romana (preparado com tiras de filé-mignon, sálvia, ervilhas e presunto parma crocante, R$ 179 o grande e R$ 125 o médio) e Terra e Mar (que leva camarão-rosa médio, funghi e tomate, R$ 206 e R$ 144). Ainda é possível incluir o filé de pescada-amarela grelhado no prato (os valores vão para R$ 303 e R$ 212).

Para vegetarianos, a dica é o risoto trufado com cogumelos e azeite trufado (R$ 215 e R$ 150). Quem preferir pode incluir filé-mignon à milanesa (R$ 279 e R$ 195) ou grelhado (R$ 289 e R$ 202). Há ainda o Risoto à Lombardia, perfeito para quem gosta de gorgonzola, queijo que é combinado com pera cozida no vinho do Porto e nozes (R$ 201 e R$ 141). Também pode-se incluir filé-mignon no prato (R$ 271 e R$ 190). Para completar, tendo de inspiração uma pizza de sucesso da cantina, a Cremona, o risoto de mesmo nome leva abobrinha, brie e amêndoas (R$ 205 e R$ 144).

Para sobremesa, o menu de inverno traz a Taça Banoffee, com massa de torta quebrada, banana, doce de leite, sorvete de canela e chantili (R$ 28).

SERVIÇO: FUNCIONA DE SEGUNDA A SEXTA (DAS 11H30 ÀS 15H30 E DAS 18 HORAS À MEIA-NOITE), SÁBADOS (DAS 11H30 ÀS 16 HORAS E DAS 18 HORAS À MEIA-NOITE) E DOMINGOS (DAS 11H30 ÀS 17 HORAS). FICA NA AV. ANA COSTA, 404, GONZAGA, TELS. 3284-5999 E 3284-5100.

ALEXSANDER FERRAZ



Um dos risotos disponíveis no cardápio é o que combina gorgonzola, pera cozida no vinho do Porto e nozes

DIVULGAÇÃO

O Inquilino/Lar Mar é produzido com a uva Merlot e tem passagem em barrica de carvalho francês

Lar Mar lança rótulo exclusivo de vinho

O Lar Mar, espaço multicultural e gastronômico que leva a alma santista para a Capital, lançou na última semana um rótulo de vinho que valoriza o pequeno produtor. O Inquilino/Lar Mar (R$ 129) é resultado de uma colab com a Inquilino, marca que se notabiliza por garimpar cuidadosamente produtores artesanais brasileiros para elaborar vinhos exclusivos e que, nesse caso, escolheu a vinícola Maximo Boschi, em Bento Gonçalves. "Os vinhos da Inquilino já fazem sucesso na casa e este tem a nossa marca", conta Marcel Forte, do Lar Mar.

Produzido com a uva Merlot, a mais emblemática do Vale dos Vinhedos (RS), e com passagem em barrica de carvalho francês, o rótulo é ideal para o inverno e para harmonizar com pratos do cardápio como o Tortano (pão italiano de linguiça com queijo, R$ 36) de entrada e com pizzas de fermentação natural como a Francesinha (R$ 40), que tem queijo emmental e cogumelos, uma das mais pedidas do cardápio.

A arte do rótulo, com a imagem de um surfista retrô, segue o espírito do Lar Mar, que possui um ambiente despojado e praiano em pleno Bairro Pinheiros. É a praia de São Paulo, como diz o slogan. "Trata-se de uma edição limitada de 300 garrafas, que estamos lançando na abertura do inverno e valoriza a cultura de vinhos nacionais de pequenos produtores. Temos também esse propósito de trazer uma marca com o nome do Lar Mar e valorizar o produtor brasileiro, que é importante para nós", diz Marcel Forte. Ele conta ainda que, em breve, a casa lançará a sua marca de gim, também com produção nacional.

SERVIÇO: LAR MAR (RUA JOÃO MOURA, 613, PINHEIROS, SÃO PAULO). FUNCIONA QUINTAS E SEXTAS, DAS 18H À MEIA-NOITE. SÁBADOS, DAS 14H À MEIA-NOITE; DOMINGOS, DAS 14H ÀS 22H.

Cardápio com preço fixo de dia e de noite

O Cais Restaurante, que tem a cozinha comandada pelo chef Danilo Rocha, está com menus completos (entrada, prato principal e sobremesa) a preço fixo no almoço e no jantar.

Para começar, as sugestões são ceviche de peixe branco ou Carolina Salgada, recheada com guacamole e tomate confit, ou Bolinho Luso-Caiçara, feito com peixe branco. O chef tem nos bolinhos uma de suas especialidades e não é diferente dessa vez. Experimentamos e eles estavam sequinhos e leves. As entradas são as mesmas no almoço e no jantar.

Os pratos principais para escolher no almoço são Los Hermanos (ancho grelhado ao molho chimichurri, Arroz Biro Biro e chips da casa); Arroz Caldoso de Frutos do Mar (camarão, lula e marisco em caldo de polvo), e Frango à Cordon Bleu (filé de peito recheado com queijo, gratinado com béchamel e acompanhado de arroz e chips da casa).

De sobremesa, pode-se escolher entre Panna Cotta de Chocolate, musse de limão e doce de leite da casa com coco.

Esse cardápio é oferecido no almoço de segunda a sábado, pelo preço único de R$ 54,90.

No jantar, os pratos principais são outros, mas as entradas e as sobremesas seguem as mesmas do almoço.

À noite, as sugestões são Fettuccine de Polvo (massa fresca da casa e tentáculos de polvo em molho provençal); risoto de gorgonzola com medalhão de mignon grelhado, e salmão grelhado ao molho de shimeji com purê de batata-doce e melado de cana.

À noite, o menu inclui ainda Caipirinha Pink Lemonade ou Gim Enamorado de Melancia. O jantar está disponível de quinta a sábado, com o valor de R$ 79,90.

SERVIÇO: CAIS RESTAURANTE (AVENIDA DOS BANCÁRIOS, 64, PONTA DA PRAIA, SANTOS)

ALEXSANDER FERRAZ

Carolina Salgada com guacamole, fettuccine com polvo e tomates confitados, doce de leite da casa com coco e drinque: uma das opções do jantar

FESTIVAL DE FONDUE COM VÁRIAS RECEITAS

O inverno chegou e, para aquecer as noites da estação mais fria do ano, o Terminal BBQ Steak House lançou o Festival de Fondue. De terça a quinta, os clientes podem comer à vontade quatro opções, entre doces e salgadas, a R$ 89 por pessoa. Também estão inclusos fritas do tipo palito, onion rings e dadinho de tapioca. No festival, há delícias como o Clássico de Queijos e o de Queijos Terminal BBQ (gruyère e emmental ao vinho branco, servido com cubinhos de focaccia artesanal, batata bolinha, tomate cereja, tirinhas de filé-mignon e linguiça). Outras opções são Chocolate Trufado (mix de chocolate ao leite e meio-amargo) e Doce de Leite com Flor de Sal. As duas fondues doces vêm acompanhadas de frutas frescas, frutas secas, wafer e marshmallow. A casa trabalha ainda com as mesmas receitas no formato à la carte, de terça-feira a domingo. Nesse caso, as fondues são individuais: Clássico de Queijos (R$ 55), de Queijos Terminal BBQ (R$ 69), Chocolate Trufado (R$ 45) e Doce de Leite com Flor de Sal (R$ 39).

SERVIÇO: TERMINAL BBQ STEAK HOUSE (RUA GOIÁS, 116, BOQUEIRÃO, SANTOS). FUNCIONA DE TERÇA A QUINTA, DAS 18 ÀS 23H; SEXTAS, DAS 18 À MEIA-NOITE; SÁBADOS, DAS 12 ÀS 16H E DAS 18 À MEIA-NOITE; DOMINGOS, DAS 12 ÀS 16H.

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Produtores lusitanos no Centro Português de Santos

Santé! Na noite de friozinho gostoso de 14 de junho, a Enoteca Decanter de Santos promoveu degustação de mais de 50 rótulos de vinhos portugueses. A presença dos produtores foi o *must* da prova, uma vez que ser servido pelo protagonista, criador do rótulo, é realmente um privilégio!

Anselmo Mendes, enólogo renomado, o Rei do Alvarinho, em companhia da esposa e de seu filho Tiago Mendes, trouxe da região dos Vinhos Verdes os seus famosos Alvarinhos: Escolha 2021 (R$ 128,90), Muros Antigos 2021 (R$ 246,90), Curtimenta 2020 (R$ 601,90), Contato 2021 (R$ 246,90) e Muros Melgaço (R$ 355,90) – vinhos brancos secos, sem gás carbônico, aliás sua grife, uma vez que não se rende aos Alvarinhos com agulhas. Os seus rótulos são de extrema personalidade, reconhecidos internacionalmente, alcançando notas máximas dos críticos mundiais.

Também o branco da casta Loureiro Muros Antigos 2021 (R$ 143,90) e o vinho verde tinto Pardusco 2020 (R$ 178,90) estavam à mesa para todos provarem. Destaque para o Curtimenta, que tem amadurecimento *sur lie* de três meses, marcado por sua untuosidade, mineralidade e elegância. Vinhos com a assinatura de Anselmo Mendes.

Luís Lourenço e José Lourenço, pai e filho, terceira geração da Quinta dos Roques, apresentaram os seus rótulos de castas tradicionais. A Quinta está na região do Dão e os seus vinhos são elaborados com as castas Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal, Bical, Jaen, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão, Rufete e outras.

Merece um destaque o Quinta dos Roques Encruzado 2021 (R$ 270,90), vinhaço branco encorpado que traz a uva autóctone do Dão, com amadurecimento *sur lie* por sete meses. Um sucesso maior é o Quinta do Correio Branco 2021 (R$ 90,90), vinho simples para o dia a dia, de sabor agradabilíssimo, com frescor e expressão da fruta ímpares. Uma outra boa dica é ainda o Quinta do Correio Tinto 2019 (R$ 90,90), que tem corpo médio, taninos indefectíveis e é fácil de beber. Já o Quinta dos Roques Reserva 2018 (R$ 457,90) mostrou-se um vinho mais gastronômico, encorpado, com acidez perfeita, taninos macios bem presentes e longevo.

Fiquei encantada com os rótulos da enóloga Antonina Barbosa, da Falua Vinhos, leia-se Conde de Vimioso, da região do Tejo. Acompanhada de Nicolas Giannone, diretor de marketing, Antonina fez sucesso oferecendo toda uma gama do portfólio. Tâmara 2021 (R$ 67,90) Branco e Tinto são vinhos simples e apreciáveis para o cotidiano. Conde Vimioso Branco, Rosé e Tinto (R$ 99,90), todos aromáticos e refrescantes com personalidade. Vinhos que fazem bonito em qualquer momento.

Sobre os da linha Sommelier, Antonina me explicou que, em todas as safras, convida um grupo de sommeliers aleatoriamente, para escolha das uvas e do blend que vai caracterizar o vinho daquele ano. O Conde Vimioso Sommelier Branco 2021 (R$ 165,90) é daqueles brancos sedutores, elegantes e gastronômicos. E o Conde Vimioso Sommelier Tinto 2020 (R$ 165,90) não pode faltar na adega de quem valoriza um bom vinho. É muito aromático, amplo, persistente e de maciez de taninos perfeita. O cobiçado Conde Vimioso Vinha do Convento 2017 (R$ 2.469,90) foi o ápice da prova. Com estágio de 24 meses em carvalho francês, o blend de 45%Touriga Nacional, 30% Cabernet Sauvignon e 25% Castelão demonstrou toda a sua complexidade. Elaborado apenas em safras especiais, ele é encorpado, de taninos integrados à estrutura cremosa, com aromas e sabores arrebatadores! Esse rótulo recebeu 94 pontos do renomado crítico Robert Parker.

José Maria da Fonseca, uma tradição da região de Setúbal, veio representado pelo presidente da vinícola, António Soares Franco, pelo export manager Tomás Baião e por Paula Carvalho, representante da marca no Brasil. Eles serviram todos os rótulos, em especial o Hexagon 2015 (R$ 1.063,90). O nome remete às seis castas (Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Tinto Cão, Touriga Franca e Tannat) e, ao mesmo tempo, às seis gerações da família à frente da vinícola. Vinho grandioso, estruturado e com taninos sedosos.

O branco Albis 2021 (R$ 152,90) se destacou por seus aromas, sabores e frescor resultantes das uvas Moscatel de Setúbal e Arinto. O Verdelho DSF é dos meus prediletos de Setúbal, branco peculiar, com aromas florais e frutos exóticos. O Tinto Ripanço 2019 (R$ 149,90) do Alentejo é sempre bem atrativo. Excepcionais, os vinhos generosos ou doces Alambre Moscatel de Setúbal 2018 (R$ 163,90) e Alambre Moscatel Roxo de Setúbal 2021 (R$ 225,90).

Domingos Alves de Sousa, winemaker, e seu filho enólogo, Tiago Alves de Sousa, desfilaram seus vinhos da região do Douro. O Abandonado 2019 (R$ 1.253,90) de videiras de mais de 90 anos – Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão etc. – foi exaltado pelos enófilos, por sua complexidade e elegância. Quinta da Gaivosa Branco 2020 (R$ 239,90) e Quinta da Gaivosa Tinto 2019 (R$ 567,90) são vinhos de alta gama, expoentes do Douro de solos xistosos. Estação Branco 2021 (R$ 105,90) e Estação Tinto 2021 (R$ 105,90) são bem casuais, de qualidade para o dia a dia. Indefectível, o Quinta do Vale da Raposa Touriga Nacional 2017 (R$ 585,90) emana ameixas maduras, bergamota, cardamomo, notas de café e tostado. Potente na boca, com taninos finíssimos e frutado intenso suportado pelo belo frescor.

Sem a querida Dorina Lindemann, dessa vez a região do Alentejo também esteve presente. Destaco o Dorina Lindemann 2015 (R$ 446,90), além dos já conhecidos Marquês de Montemor Branco 2021 (R$ 104,90) e Marquês de Montemor Tinto 2021 (R$ 104,90). Já o Quinta do Plansel Touriga Nacional 2020 (R$ 328,90), para mim, é dos mais primorosos. Vinho arrojado, exuberante e de grande expressão da casta.

Ao final, os vinhos do Porto da Vieira de Sousa Tawny, Ruby, LBV e 10 Anos puderam ser degustados com chocolates ao leite e amargos. Parabéns e obrigada à Enoteca Decanter. Sem falar do acolhimento do Centro Português de Santos, neste evento expressivo para a colônia da Baixada Santista.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
VEJA AS FOTOS NO @CLAUDIAENOAMIGOS

"Ser servido pelo criador do rótulo é um privilégio"

PROVEI E INDICO

Anselmo Mendes Alvarinho Muros Antigos Escolha 2021, Vinhos Verdes, PT
3 meses em inox sur lie
Uvas: 40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho (12,5ºGL)
Cor: amarelo-limão brilhante
Nariz: citrinos, ervas, pêssego e mineral
Boca: seco, fresco, expressivo e com textura rica
Preço: de R$ 143,90 por R$ 100,73

Falua Conde Vimioso Sommelier Branco 2021, Almeirim, Tejo, PT
6 meses – 80% em inox, 20% em carvalho francês
Uvas: Arinto, Fernão Pires e Verdelho (12,5ºGL)
Cor: amarelo-palha brilhante
Nariz: lima, abacaxi, flores brancas, baunilha e toques minerais
Boca: seco, corpo médio, cítrico, refinado, sápido e sedutor
Preço: de R$ 165,90 por R$ 116,13

Quinta dos Roques Tinto 2018, Terras de Azurara, Dão, PT
6 meses em carvalho francês
Uvas: 50% Touriga Nacional, 25% Jaen, 20% Alfrocheiro e 5% Tinta Roriz
Cor: rubi brilhante, média intensidade (12,5º GL)
Nariz: amora, cassis, pinheiro, especiarias e baunilha
Boca: seco, encorpado, taninos firmes e macios, persistente e longevo
Preço: de R$ 200,90 por R$ 140,63

Quinta do Vale da Raposa Reserva 2019, Baixo Corgo, Douro, PT
12 meses em carvalho francês
Uvas: Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca etc.
Cor: rubi profundo (15ºGL)
Nariz: frutas vermelhas maduras, chá, especiarias e balsâmico, complexo
Boca: seco, encorpado, taninos sedosos, elegante e longo
Preço: de R$ 191,90 por R$ 134,30

TODOS OS VINHOS PORTUGUESES TERÃO 30% DE DESCONTO DE HOJE A 2 DE JULHO

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE