

# Navaranda Comidinhas e Tal! aposta em menu diferente

O cardápio tem petiscos sem fritura, sanduíches originais, chope e drinques de verão

FERNANDA LOPES  
EDITORA

Tem novidade gostosa em Santos: abriu as portas o Navaranda Comidinhas e Tal!. O espaço amplo, com área externa, tem menu diferente dos tradicionais de botecos, sem frituras, mas com várias opções de beliscos e pratos.

No cardápio, pizzas individuais com massa feita na casa e coberturas diversas, desde muçarela (R\$ 12,90) até parma com muçarela de búfala e rúcula (R\$ 19,20). Entre os petiscos, destaque para o vinagrete de frutos do mar com cesta de pães (R\$ 24,90) e o minihambúrguer com brie (R\$ 24,80, com seis unidades).

Na lista de sanduíches há opções com ciabata ou baguete. Para os vegetarianos, a dica é o de shitake, cebola roxa e mostarda suave (R\$ 17,70) ou as saladas, como a caprese.

O cardápio de bebidas é diversificado, começando com chope Baden Baden (R\$ 9,80), cervejas long neck e vários drinques.

“Temos um shake com picolé, que pode ser feito com cachaça ou Absolut, que é ótimo.



Localizada na Av. Epitácio Pessoa, abre de terça a domingo, para o happy hour, no fim de tarde

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Apostamos também no Spritz, um coquetel de sucesso na Europa, muito refrescante e feito com Aperol”, explica uma das proprietárias, Iza Albuquerque. Há ainda sugestões sem álcool como as jarrinhas de chá gelado de sabores diversos, com limão (R\$11,00 - 750 ml).

Entre os pratos principais, massas da Casa de Massas Siena, como as lasanhas de peito de peru com palmito e muçare-

la ou de brócolis, bacon e queijo minas (R\$ 25,60).

#### ANIMAIS SÃO BEM-VINDOS

Outro diferencial do Navaranda é um espaço dedicado a quem quiser levar seu animal de estimação. “Como na casa funcionava um pet shop, também meu, muitos clientes antigos estavam ansiosos pela abertura do bar. Decidimos fazer esse espaço separado, que tem

até um bebedouro para os cães”. Além do bar, o local terá um posto de troca de livros, exposição de quadros e venda de joias de design. “É um espaço mix, para receber a todos para um happy hour ou após a praia”.

SERVIÇO: NAVARANDA COMIDINHAS E TAL!  
ENDEREÇO: AV. EPITÁCIO PESSOA, 535, APARECIDA, SANTOS.  
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A DOMINGO, A PARTIR DAS 17H.



Rogério Fonte mistura, na sua cozinha, influências de vários países

## Zucca agora também no Centro de Santos

Depois de quatro anos de sucesso no bairro do Campo Grande, em Santos, o Restaurante Zucca Culinária Artesanal abriu outra unidade, agora no Centro de Santos.

O sistema será o mesmo, de comida por peso (R\$ 59,90 o quilo), com bufê que apresenta uma gastronomia diferenciada, de caráter autoral.

O chef Rogério Fonte e sua brigada preparam pratos da chamada fusion food, misturando influências indiana, tailandesa, mediterrânea, italiana e, claro, brasileira.

“Além disso, nos preocupamos em servir uma comida saudável, sem gordura, com poucas frituras e muitos grelhados e grãos”, explica um dos sócios, Filipe Peres Lopes.

Praticantes de yoga e apaixonados pela tradição oriental, Filipe e Rogério levam para o restaurante essa filosofia. O novo Zucca tem 100 lugares e abre só no almoço.

SERVIÇO: ZUCCA CULINÁRIA ARTESANAL - CENTRO, SANTOS.  
ENDEREÇO: RUA CIDADE DE TOLEDO, 25.  
FUNCIONAMENTO: SEGUNDA A SEXTA, NO ALMOÇO.



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



## Vinhos para o Natal

### Provei e indico até R\$ 70,00

Santé! É Natal, estação das festas, confraternização entre amigos, reunião familiar e pensamento cristão. Comemoramos o nascimento de Jesus com vinho já está incorporado a esta magnífica data, uma vez que o próprio Jesus realizou o milagre da transformação da água em vinho. Acredita-se que nesse milagre Jesus não transformou a água em qualquer vinho, mas no melhor vinho jamais degustado! Pudera, o próprio Deus na terra!

A coluna Momento DiVino selecionou para você, leitor e leitora, alguns rótulos com um ótimo custo-prazer, dicas de vinhos de qualidade e com preço melhor ainda, para ajudar nas suas compras para a ceia de Natal.

Agradeço aos leitores que me acompanham desejando a todos um Natal repleto de harmonia entre os seus entes queridos. E que a harmonia e a harmonização se dê também durante a ceia, entre os quitutes natalinos e os vinhos.

Que recebamos todos, independentemente de crenças, as bênçãos d'Aquele que acreditamos sempre olhar por nós. Tintim! Feliz Natal!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Glen Carlou - Tortoise Hill White 2013, Coastal Region, ZA

**Uvas:** 75% Chenin Blanc, 25% Chardonnay  
**Cor:** Palha verdeal brilhante  
**Nariz:** frutas como melão e goiaba; herbáceo.  
**Boca:** seco, frutado, equilibra 12,5° GL de álcool com excelente acidez.  
**Harmonização:** frutos do mar, crustáceos, pernil tradicional



R\$ 41,80 na Enoteca Decanter

Mouchão - Dom Rafael Tinto 2010, Alentejo, PT (Adega Alentejana Import.)

**Uvas:** Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira  
**Cor:** granada e tons violáceos  
**Nariz:** frutas em compotas e madeira.  
**Boca:** seco, todos os sabores do olfato, acidez equilibrada com 13,5° GL de álcool, taninos aveludados.  
**Harmonização:** carnes.



R\$ 69,90 no Laticínios Marcelo

Adega de Borba - DOC Branco 2012, Alentejo, PT (Adega Alentejana Import.)

**Uvas:** Antão Vaz, Roupeiro, Tamarez  
**Cor:** Palha com reflexos verdeais  
**Nariz:** banana e frutas cítricas  
**Boca:** seco, frutado, acidez equilibrada com 13,5° GL de álcool  
**Harmonização:** saladas, entradas e carnes brancas



R\$ 49,90 no Laticínios Marcelo

Finca Don Carlos - Calathus Malbec 2011, Tupungato-Vale de Uco, AR (Amigos e Vinos Imp.)

**Uvas:** Malbec  
**Cor:** Rubi  
**Nariz:** frutas vermelhas como ameixa e amoras, especiarias e tabaco  
**Boca:** seco, acidez, frutas e estrutura em equilíbrio com 13,6° GL de álcool, taninos presentes fortes e doces, vinho persistente  
**Harmonização:** queijos provolone e parmegiano, comidas condimentadas, massas e carnes vermelhas e de caça



R\$ 59,80 na Petit Verdot

Schlossmühlenhof - Scheurebe Kabinett 2011, Rheinhessen, DE (Orgânico)

**Uva:** Scheurebe (cruzamento de riesling com casta nativa)  
**Cor:** amarelo brilhante  
**Nariz:** maracujá e groselha.  
**Boca:** seco, concentração de frutas, refrescante e persistente.  
**Harmonização:** entradas, saladas, queijos macios, massas, carnes brancas e suínas.



R\$ 58,00 na Galeria do Vinho

Quinta do Crasto, Flor do Crasto Tinto, Douro, PT (Qualimpor Importadora)

**Uvas:** Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional  
**Cor:** rubi violáceo  
**Nariz:** frutas silvestres com toques florais  
**Boca:** seco e refrescante, sabor de fruta pura, taninos leves, 14° GL de álcool, elegante e com persistência média  
**Harmonização:** aves como frango e peru, carnes vermelhas, risotos e massas.



R\$ 69,00 no Empório Santa Marta

La Posta Blanco 2013, Mendoza, AR (Mistral Importadora)

**Uvas:** 70% Torrontés e 30% Gewürztraminer  
**Cor:** amarelo brilhante  
**Nariz:** frutas como lichia e maçã intensas  
**Boca:** seco, refrescante, toque doce no final equilibrando acidez com 13,5° de álcool  
**Harmonização:** aperitivos, peixes, sushis, sashimis e massas



R\$ 59,90 na Petit Verdot

Les Vignerons d'Estézargues - Domaine Pierredon, Côtes du Rhône, FR

**Uvas:** 60% Syrah e 40% Grenache  
**Cor:** rubi intenso retinto  
**Nariz:** explosão de aromas como ameixa preta, azeitonas verdes e pretas, e amora defumada  
**Boca:** seco, frutas negras e vermelhas, toque picante e mineral  
**Harmonização:** carnes vermelhas, de caça e queijos curados



R\$ 55,30 na Galeria do Vinho

Bodegas Muñoz - Artero Rosado 2012, D.O. La Mancha, ES

**Uvas:** 100% Tempranillo ou Cencibel  
**Cor:** rosa cristalino  
**Nariz:** frutas vermelhas com bastante floral  
**Boca:** seco com frutas, equilibra frescor e 12,5° GL de álcool, com final de boca persistente e limpo.  
**Harmonização:** paella, massas com frutos do mar, peru.



R\$ 38,90 na Enoteca Decanter

Chauvot-Labaume - Pinot Noir Vieilles Vignes 2012, Bourgogne, FR (Casa Flora Importadora)

**Uvas:** Pinot Noir  
**Cor:** rubi  
**Nariz:** frutas como cereja e ameixa  
**Boca:** leve, pouco tânico, fruta e acidez em equilíbrio com 12,5° GL de álcool, macio e persistência média  
**Harmonização:** aves, carnes, queijos e cozinha oriental



R\$ 69,00 na Casa Porto



Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery 3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

### Boa Mesa

Ano III - nº 146. Edição: Fernanda Lopes. Textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Arte: Marcelo Padron. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

FINAL DE ANO É AQUI!

Os MELHORES VINHOS, CESTAS E KITS PARA PRESENTAR.

COMEMORE EM NOSSO WINE BAR

VINHOS E ESPUMANTES COM DESCONTOS DE ATÉ 50% Aproveite!

RUA MINAS GERAIS, 17 - BOQUEIRÃO - TEL.: (13) 3307.0467

BISTRO SAINT MALO RISTORANTE

Especializado em cozinha mediterrânea

“A cozinha é uma arte e toda arte tem sua paciência” - Chef Jacqueline Roelandt

“Nos sábados, jantar com piano. Cardápio especial de Réveillon.”

R. Iracema, 72, Praia da Enseada, Guarujá/SP | (13) 3355-2897 / (13) 98122-9321