

# Meno Chopp, um bar sem efeitos do raio gourmetizador

Meno Gonçalves volta à cena gastronômica em uma casa para comer, beber e conversar

FERNANDA LOPES  
EDITORA

Ele estava sumido da linha de frente da cena gastronômica santista há mais de 10 anos e fazia falta. Depois de marcar época, com bares como a Casa do Meno e o Mesa Redonda, Meno Gonçalves está de volta com o Meno Chopp, que fica em uma simpática casa de esquina no Canal 4.

Ali, sem ser atingido pelo raio gourmetizador, ele serve petiscos como a tradicional biribinha, aquela que junta em um palatinho, salsicha e picles. Mas, claro, apreciador da boa comida como é, na biribinha do Meno tem salsichão da melhor qualidade.

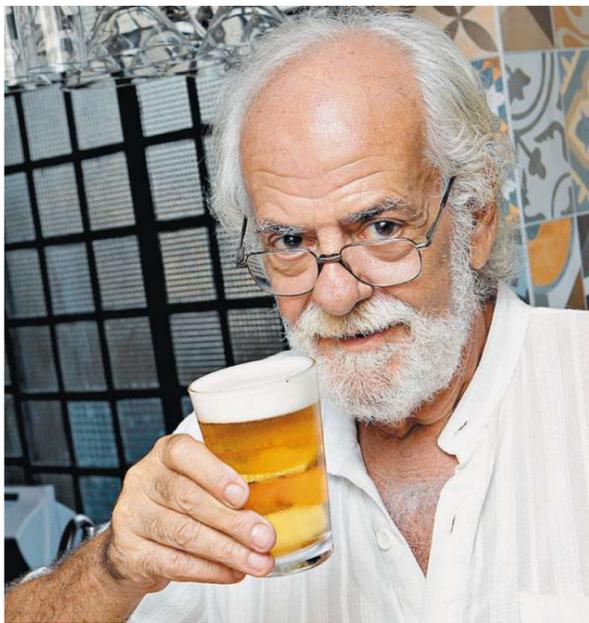
Assim como fazia em suas antigas casas, Meno montou uma mesa de frios, onde serve todas as noites receitas diferentes que foi acumulando em muitos anos de bares. Entre elas, um salmão marinado em chá de jasmim, um carpaccio feito por ele ou uma terrine agridoce com bacon. Tudo tradicional, sem gourmetização exagerada, que banalize o sabor do ingrediente.

O cliente pode escolher três tamanhos de pratos de tapas. Tem o Egoísta, que vem no prato menor (R\$ 12,00), o Para Dois (R\$ 24,00) e o Solidário, que é servido em prato raso (R\$ 36,00). O próprio Meno monta a porção, sempre variada. Perfeita para beliscar, conversando. Aliás, o slogan da casa já diz: um bar para beber, comer e conversar.



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Mesa de antepastos é uma tradição nas casas abertas pelo Meno. Preço depende do tamanho do prato



Chope é servido também em versões diferentes, como com sal e limão

Para quem preferir algo mais substancioso, o cardápio tem grelhados, que vêm em uma chapa quente à mesa. Há opções como picanha, mignon, costelinha suína, linguça, lombo, entre outras, todos com molhos especiais feitos na casa, e batatas. Os preços vão de R\$ 25,00 a R\$ 35,00. Os *aparecidinhos* também são sucesso. A sugestão carne bêbada é feita na cerveja preta desfiada com molho.

Para acompanhar, chope Brahma claro (R\$ 7,00), Black (R\$ 9,00), Lady (com xarope de framboesa, R\$ 9,00), Viúva Negra (Black com espumante, R\$ 10,00) ou o Shandi (com limão e sal no copo, R\$ 8,50), além de drinques.

SERVIÇO: MENO CHOPP  
AV. SIQUEIRA CAMPOS, 342, SANTOS  
FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A DOMINGO,  
A PARTIR DAS 18H.

## Quentinhas

### Feira de orgânicos

Neste domingo, no Gonzaga, acontece a primeira Feira de Orgânicos de 2015, na Emei Leonor Mendes de Barros (Praça Fernandes Pacheco s/nº). Das 9h às 13h, o público encontra hortifrúteis e mantimentos diversos, todos sem o uso de defensivos no cultivo. Entre as atrações, degustação e venda de receitas orgânicas, sessões de massagem rápida com a terapeuta Carmen Garcia e música instrumental com o tecladista Jaime Augusto e o trompetista Claudio Ricardo.

### Divina Pimenta

Lena Mendes e Raimundo Fernandes de Almeida inauguraram hoje a fábrica da Divina Pimenta, em Santos. A marca de molhos de pimenta, todas com castanhas e grãos na composição, já é sucesso na maioria dos restaurantes e empórios da Cidade e também das feirinhas gourmets paulistanas, e agora está ampliando a produção.

### Tasca do Porto

Música e comida portuguesa juntas na Noite de Fado do Restaurante Tasca do Porto (Rua XV de Novembro, no Centro Histórico de Santos). Pratos com bacalhau e vinhos da terrinha harmonizam com o som de Ciza Marinho e Tiago Felipe, que cantam a marcante música de Portugal. O evento será no próximo dia 31. Reservas: 3219-4280.

### Festival de bacalhau

A Enoteca Decanter promove o Festival do Bacalhau até dia 31 de janeiro. São quatro pratos com

lascas do peixe, ao preço de R\$ 39,90, como o gratinado com batata-doce. Também há três opções com filé de bacalhau, a R\$ 49,90, e quatro sugestões com o lombo, a R\$ 69,90, como o bacalhau sobre batatas ao murro com azeite e alho. A Enoteca fica na Rua Mato Grosso, 290. Reservas: 2104-7555.

### Estação Bistrô

O Estação Bistrô Restaurante-escola (Estação do Valongo) tem hoje no menu Risoto Justo (cebola caramelizada com cerveja preta) com filé-mignon suíno; Frango à cacciatore com arroz branco e batata rústica, e Filé de linguado ao molho de camarão com arroz branco e fritas. Amanhã, a sugestão do chef é: Escalope de filé-mignon ao molho gorgonzola, arroz branco e fritas. O valor é R\$ 23,00.

### Brasil a gosto

Para brindar mais um aniversário do Restaurante Brasil a gosto, na Capital, a chef Ana Luiza Trajano apresenta um novo cardápio fixo e traz criações inspiradas nestes onze anos de pesquisa pelo País. As novidades mesclam-se às receitas que já eram fixas no menu, entre elas a Fraldinha de panela com baião de dois (R\$ 75) e a Moqueca de legumes (R\$ 49), que assim como os demais pratos que permanecem no cardápio conservam-se sem reajuste de preço. Bolinho de aipim com linguça Blumenau (R\$ 29), sucesso do menu Santa Catarina, e o canapé de banana com queijo cremoso e geleia de pimenta (R\$ 20) são os petiscos que retornam ao menu. O Brasil a gosto fica na R. Professor Azevedo Amaral, 70, Jardim Paulistano. Tel. (11) 3086-3565.



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



# Vinhos para o verão

Santé! Nada contra as estatísticas que confirmam que os brasileiros preferem uma cerveja geladinha, mas o vinho chegou para ficar e, hoje, os nossos restaurantes estão constantemente atualizando suas cartas de vinho. Sempre pensando nas estações do ano e também no gosto de seus clientes.

Aqui em Santos, temos um visual privilegiado. Vivemos à beira-mar e desfrutamos o prazer de vislumbrar as ondas que se formam, explodem e quebram numa espuma branquinha. Para os loucos por vinho, como eu, ou para os enófilos de carteirinha, este é um momento em que se imagina um espumante supergelado sendo inclinado na taça. É um verdadeiro encanto para os olhos. Seu per-

lage ou borbulhas, sua cor, sua espuma e seu frescor são regozijo dos amantes do vinho e do amor à beira-mar!

No verão, chamam a atenção os vinhos de cor clara, brilhantes como o sol. São os vinhos brancos, normalmente elaborados com uvas brancas, aliás são os blanc de blancs e às vezes até com uvas tintas, e, neste caso, blanc de noirs, onde na vinificação o contato das cascas da uvas tintas com o líquido é inexistente, visto que é na casca que se encontram os antocianos, pigmentos que dão cor ao líquido.

Vinhos leves e vívidos, com sabores e aromas de flores, frutas cítricas, e até herbáceos e minerais, esbanjando acidez e frescor natural da fruta.

Os espumantes Brut, Extra Brut e os Nature, com o mínimo ou nenhum teor de açúcar, como já citei outras vezes, são grande pedida para acompanhar os aperitivos tanto na praia, na piscina como no campo.

Os proseccos, espumantes elaborados com uva glera, são também muito refrescantes, podendo agradar aos gostos mais delicados.

Os vinhos brancos tranquilos, que não têm gás carbônico, preferencialmente secos, também são muito indicados para o verão. Vinhos com as uvas brancas Chardonnay com ou sem passagem em madeira, Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Riesling, Sémillon, Alvarinho ou Albariño, Encruzado, Verdehlo ou Verdejo dentre outros tantos, agradam e são excelentes para o verão. Aliás, muitos restaurantes orientais oferecem, além do tradi-

## Provei e indico

The Winery of Good Hope >>>  
Unoaked Chardonnay 2013,  
Western Cape, ZA  
**Uvas:** chardonnay.  
**Cor:** amarelo com reflexos verdeais.  
**Nariz:** abacaxi, limão, toque lácteo manteiga e muito mineral.  
**Boca:** seco, fresco, corpo médio, equilibrado, final longo com 13,5° GL álcool.

R\$ 60,00, no site: [www.qualvinho.com.br](http://www.qualvinho.com.br).



New World Wines-Pania >>>  
New Zealand, Pinot Noir 2014,  
Marlborough, NZ  
**Uvas:** Pinot Noir.  
**Cor:** Rubi pouco intenso.  
**Nariz:** frutas vermelhas como cerejas, framboesas e ameixas frescas.  
**Boca:** seco, frutado, corpo leve e taninos delicados, equilibrado, 13,2° GL álcool.

R\$ 64,90, no site: [www.vinhosonline.com](http://www.vinhosonline.com).



cional saquê, um bom vinho branco seco, que são especiais com esta comida exótica, tão em voga.

Ainda, a opção dos vinhos rosés, estes sempre elaborados com uvas tintas, é excelente àqueles que gostam de um vinho que lembre o sabor de um tinto, com levíssimos taninos e cuja cor remete ao pôr do sol. Apesar de não serem unanimidade, os rosés combinam muito bem com pratos com frutos

do mar, aves, carnes brancas e vermelhas e pratos com sabor intenso de alho, e cá entre nós, combinam sim com a maioria dos pratos.

Para os que não abrem mão de um vinho tinto mesmo no verão, a ideia é um tinto bem leve como o francês Beaujolais feito com a uva Gamay, ou o italiano Valpolicella, feito com uvas Corvina Veronese, Molinara e Rondinella, e também o Bardolino feito com uvas do Valpolicella acrescido da uva Negrara, ambos da região do Vêneto. Todos estes vinhos devem ser jovens, safra recente, e podem ser servidos refrescados pois tem pouco corpo e teor alcoólico em torno 11° GL. Inclui-se ainda, para os mais exigentes, o vinho da delicada uva originária da Borgonha na França, a Pinot Noir, que é leve, fresco e pouco tânico. Arrisca ainda vinhos das uvas Syrah, Cinsault, Grenache, Dolcetto, Sangiovese e até Tempranillo, desde que não tenham passagem em

barrica de carvalho e servidas num ambiente com temperatura controlada. E nesse calor, vivas ao ar condicionado!

E para as sobremesas indico servir os vinhos doces naturais bem gelados. Existem os Botrytizados, que são elaborados a partir de uvas com altíssimo teor de açúcar, onde, ainda no pé, são atacadas por um fungo chamado Botrytis cinérea, que desidrata o bago resultando total doçura. Há também os late harvest, uvas de colheita tardia. Estes vinhos, por serem doces acompanham tortas, bolos e sorvetes. Sem esquecermos que estas sobremesas ficam soberbas com os espumantes tipo Asti, da uva moscatel, e os demais espumantes Demi-Sec e Doux, doces.

Degustem bem o verão a bordo de seu vinho preferido! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

R\$ 44,90  
\*Buffet self-service  
+ mini doce folhado.

## FESTIVAL de sabores

# Beduino

SABORES ÁRABES

Estacionamento conveniado no Shopping Pátio Iporanga

Av. Ana Costa, 466 - Gonzaga  
[www.beduino.com.br](http://www.beduino.com.br)

Viva momentos de Felicidade

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 150. Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues.  
Arte: Marcelo Padron. E-mail: [boamesa@atribuna.com.br](mailto:boamesa@atribuna.com.br)

