

Sí'queira, bar para quem gosta de comer

Mesa de tapas, sandubas turbinados e grelhados fazem sucesso

DA REDAÇÃO

O Sí, queira Chopp é um dos barzinhos que tem transformado o Canal 4 em um ponto de encontro para beber, comer e conversar. De esquina, fica em uma casa acolhedora, com mesinha do lado de fora, para quem gosta de curtir o clima da rua. Para os que preferem mais privacidade, o salão interno tem ar-condicionado em dois pisos, mas preserva o ar de informalidade.

No menu, um dos diferenciais é a mesa de frios, com várias especialidades para acompanhar um chope gelado: frios, pickles, queijos, pãesinhos podem ser servidos em três tamanhos de pratos: uma pessoa (R\$ 18,90), duas pessoas (R\$ 31,50) e três ou mais pessoas (R\$ 45,50).

Os sanduíches também fazem sucesso no menu da casa. Entre eles está o Porta de Estádio (R\$ 18,90), que tem pernil fatiado recheando um pão francês. O pernil, assado depois de ficar horas marinando em temperos, tem sabor especial e a receita você confere abaixo.

As entradas são outro destaque no cardápio, como a de canapés tártaros (R\$ 29,50) — tartar de filé picado com mostarda e alcaparras ou o carpaccio da casa (R\$ 32,50), com anchovas e alcaparras sobre finas fatias de carne.

Para quem prefere porções, há muitas sugestões. As asinhas de frango picantes (R\$ 27,50) ou a isca de filé à milanesa (R\$ 54,90) saem do lugar comum, assim como o aparecidinho de carne bêbada (R\$ 37,90), que tem lagarto desfiado em molho de cerveja preta com pães.

Os fãs de tradição encontram também opções clássicas



casas como carne seca com mandioca (R\$ 36,50), lula à dorê (R\$ 39,50), frango à passarinho (R\$ 35,90) e salsichão com salada de batatas (R\$ 32,50). Entre os mais pedidos, o mignon com gorgonzola e fritas (R\$ 55,90) ou a linguíça de botequim com vinagrete (R\$ 35,90), que são servidos na chapa quente.

Para quem segue uma linha mais saudável a pedida é o Frangote Light (R\$ 32,90), com tiras de peito de frango grelhado com molho de mostarda e mel, coberto por cebolas.

E, claro, precisamos falar das

bebidas. O chope é Brahma, com opções clara (R\$ 7), Black (R\$ 9), Lady (R\$ 8,50), com xarope de framboesa, Viúva Negra (R\$ 10), que tem Black com espumante ou ainda o Carioca, que é uma mistura do claro com o Black. Há ainda cervejas e drinques. De segunda a quinta-feira, das 18h às 20h, tem a Promoção Happy Hour, com chope claro Brahma R\$ 4,50.

SERVIÇO: O SÍ, QUEIRA CHOPP
AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 342,
BOQUEIRÃO. TEL.: 3322-3800
FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SÁBADO
DAS 18H30H ÀS 1H00H.

Sanduíche Porta de Estádio

Ingredientes: 1 pernil inteiro; 300 ml de vinho branco; 300 ml de óleo vegetal (da sua preferência); alho picado; sal a gosto. Molho: 6 cebolas fatiadas; 4 pimentões fariados, 8 tomates fatiados. Preparo: misture o óleo, o alho, o sal e o vinho e tempere o pernil. Deixe marinando de um dia para o outro. Cubra com papel alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por cerca de 50 minutos para cada quilo de pernil. Vá regando constantemente com o líquido da marinada. Depois, retire o papel alumínio e deixe no forno por mais 30 minutos. Retire, deixe descansar por 15 minutos e fatie finamente. Fatie as cebolas, os tomates e os pimentões e refogue em azeite. Junte o pernil fatiado. Faça o sanduíche com pão francês.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



O balde de gelo ideal

Santé! Muitas vezes, nos restaurantes, ao escolhermos o nosso vinho, somos surpreendidos com um vinho em temperatura ambiente, fora da adega, inviável para o consumo imediato. Acontece. Ainda mais na nossa região, expressão máxima do verão brasileiro tão rigoroso de norte a sul.

E sempre que isso ocorre devemos pedir ao garçom o famoso balde de gelo para resfriar o nosso vinho que está com a temperatura alta demais. O bom sommelier dispensa ao vinho toda a atenção necessária, e, portanto, providenciará o óbvio antes mesmo que cogitemos, claro!

Por outro lado, lamentavelmente, nem todos os lugares que servem vinhos têm em seu staff uma sommelier ou um sommelier para realizar o adequado serviço.

O ponto é que, saber preparar um balde de gelo no nosso calor dos trópicos é um diferencial para o serviço do vinho. Os estabelecimentos que se propõem a ensinar a sua equipe saem na frente.

Mas afinal, como preparar um bom balde de gelo? Os acessórios para um bom e eficiente *mise en place* se fazem necessários. O que quero dizer é que para se preparar um balde de gelo torna-se imprescindível, nada mais nada menos do que: um bom balde!

Sim. O balde deve ser grande e alto, com uns 20 cm de altura e de 20 a 25 cm de diâmetro para poder envolver, minimamente, dois terços da garrafa, ainda que muitos apreciadores, como eu, prefiram mesmo baldes mais altos. Além de muito gelo, que envolva três quartos do balde, deve-se necessariamente preencher o balde com água, cobrindo todo o gelo. Alguns acrescentam ainda uma colher de sopa de sal, o que eu rejeito. É certo que o sal acelera o resfriamento, ocorre que ninguém em sã consciência vai querer arriscar-se a tomar um delicioso vinho branco, por exemplo, com uma pitada de sal! Pode escorrer e ocorrer, aliás, com qualquer bebida, com as cervejas também.

Esse processo resfria o vinho em aproximadamente 10 minutos, é *vapt vupt*, e serve para os vinhos espumantes e tranquilos brancos, rosés e até mesmo para os tintos leves que estejam



Provei e indico



Umani Ronchi-Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 2014, Marche, IT
Uva: 100% Verdicchio
Cor: amarelo palha brilhante, reflexos verdeais
Nariz: limão e maçã madura, toque floral
Boca: seco, fresco, leve e muita fruta, equilibrado com 12 °GL, saboroso.
Acompanha bem entradas, omelete com ervas, torta de legumes, massas com frutos do mar.
R\$ 92,10 na Enoteca Decanter

Agenda

>> 25/2
Comissão Vitivinícola da Região do Tejo promove Grande Prova Anual dos Vinhos do Tejo, no Consulado Geral de Portugal. Informações: www.caravanadosvinhosdotejo.com.br.

armazenados em temperatura ambiente. Também podem passar por um rápido resfriamento no balde os rótulos que, ao serem retirados da adega, aumentem sensivelmente seu grau de calor devido ao ambiente, o que nesse verão escaldante se revela ser o caso da maioria das cidades brasileiras.

No serviço do vinho a temperatura correta da garrafa exalta suas qualidades enquanto que o contrário o desconfigura. Quanto mais quente o vinho, mais se realçam açúcar e álcool, e quanto mais frio, mais se real-

çam a acidez e o tanino. Assim, especificamente, o ideal é servir os vinhos espumantes de 6°C a 12°C; brancos leves, de 6°C a 10°C; brancos encorpados, de 10°C a 14°C; rosés, de 7°C a 10°C; tintos leves e fortificados, de 10°C a 14°C; tintos encorpados, de 14°C a 20°C; brancos doces, de 6°C a 11°C.

Após servir as primeiras taças com o vinho já resfriado, recomendo que os espumantes, brancos e rosés permaneçam de 15 a 20 minutinhos a mais no balde, até atingir a temperatura de 6°C. Já os tintos leves devem ficar mais uns 5 minutos, apenas. Tudo porque temperaturas inadequadas podem comprometer o seu momento divino que é degustar um bom vinho!

É verão! Curta os vinhos bem refrescantes na temperatura perfeita, mas sem chutar o balde!

Aproveite as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR



Quentinhas

Ice cream

A rede de sorveterias Ice Cream, que abriu sua primeira loja em Santos na semana passada, no Shopping Parque Balneário, inaugura amanhã um quiosque no Shopping Miramar, também no Gonzaga. Especializadas em sorvete na pedra gelada (cold stone), a rede tem também milk shakes, paletas, picolés e sorvetes convencionais na casquinha.

Double Burger

O Maria Chuteira Bar está com promoção Double Burger toda quarta-feira. Ao pedir qualquer hambúrguer, o cliente ganha outro igual. O valor varia de acordo com o sanduíche (de R\$ 16,50 e R\$ 26,90). A cerveja Original (R\$ 7,90) também tem a mesma promoção. Na quinta-feira, as porções (exceto mignon e costela) têm 50% de desconto. O bar fica na Avenida Senador Dantas, 415, Embaré.

Nhoque solidário

Hoje é dia da promoção Gnocchi Solidário na Cantina Babbo Américo (Av. Ana Costa, 404). Nela, etade da renda da venda de todos os tipos de nhoque do menu, inclusive pelo delivery, será revertida para Associação Promocional Irmã Maria Dolores.

Casa do Porco

A recém-inaugurada Casa do Porco Bar (Rua Araújo, 124, São Paulo, do chef Jefferson Rueda, presta homenagem aos imigrantes japoneses com o menu de Sol a Sol, até dia 5. Rueda e Saiko Izawa, chef pâtissière, criaram uma sequência de pratos (R\$ 160, com chá e água ou R\$ 320, com saquê).

Boa Mesa

Ano IV - nº 204.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: André Dias.
Fotografia: Alexander Ferraz.
E-mail: boamesa@tribuna.com.br

