

Estação Bistrô tem menu especial a preço único de R\$ 29

Ele inclui sobremesa e refrigerante. Há ainda a sugestão do chef

DA REDAÇÃO
O Estação Bistrô Restaurante-escola (Largo Marquês de Monte Alegre, Valongo) está com novidades: uma sugestão do chef (R\$ 29) e um cardápio especial, que inclui prato principal, sobremesa e refrigerante por R\$ 29. Hoje, a sugestão do chef Bruno Justo é peixe assado com farofa de pinhão e arroz cremoso de camarão, que ele ensina a receita para os leitores do Boa Mesa. Para quem preferir há a opção de contrafilé ao molho de mostrada, arroz e fritas. Amanhã é dia de feijoada. Anote o cardápio da próxima semana.

Menu especial

28/6 - Terça	30/6 - Quinta
Sugestão do Chef: peixe ao molho de mariscos, arroz, pão de banana e chuchu na manteiga.	Sugestão do Chef: rabada ao roti, arroz queimado, brochete de legumes e pesto de rúcula.
Cardápio Especial: estrogonofe de carne com arroz branco e batata palha.	Cardápio Especial: sobrecoxa assada com arroz e batatas.
29/6 - Quarta	1/7 - Sexta
Sugestão do Chef: frango defumado com ovos de codorna frito, purê de batata com queijo e farofa verde.	Sugestão do Chef: moqueca caíçara (peixe, palmito e banana-da-terra), arroz e pirão.
Cardápio Especial: picadinho à carioca com arroz, farofa e pastel	Cardápio Especial: pernil, arroz, farofa e maionese.
	2/7 - Sábado
	Feijoada

Peixe com farofa de pinhão e arroz de camarão

Ingredientes: 200 g de peixe para assar (tainha, sororoca, carapau ou outro), 100 ml de vinho branco; coentro picado a gosto; 1 dente de alho picado e 1/2 cebola picada. **Farofa de pinhão:** 70g de farinha tipo Panco; 15 g (1 colher de sopa) de manteiga; 50 gramas de pinhão já cozido, descascado e picado; 1/2 cebola picada; 1 dente de alho picado e sal a gosto. **Arroz cremoso de camarões:** 120 g de arroz branco já cozido; 80 g de camarão cinza pequeno; 20 ml de molho de tomate, de preferência fresco (pode ser tomate inteiro, pelado e sem semente, em lata); 40 ml (2 colheres e meia de sopa) de creme de leite em lata, sem o soro; 15g de queijo parmesão ralado; 1 dente de alho picado, sal e pimenta a gosto. Preparo: **peixe:** deixe o peixe marinado com coentro picado, vinho branco, cebola e alho por cerca de 15 minutos e leve para assar em forno preaquecido a 250°C de 8 a 10 minutos. **Farofa de pinhão:** derreta a manteiga e coloque a cebola, alho e o pinhão picados. Depois de refogado, acrescente a farinha Panco e deixe dourar como uma farinha de mandioca. Acerte o sal e finalize com salsinha fresca picada. **Arroz cremoso:** em um pouco de azeite, refogue o camarão com o alho e tempere com sal. Junte todos os demais ingredientes e aqueça até engrossar levemente. Acrescente sal e pimenta a gosto.



Baixada Carioca, o Rio em Santos

DA REDAÇÃO
Um novo restaurante chegou a Santos com a intenção de trazer um pouco do sabor do belo Rio de Janeiro para as terras caíçaras. O Baixada Carioca surgiu do desejo do empresário Marcelo Martins de colocar um pouco da sua cidade natal próximo de seu local de trabalho - o Porto. Ele foi transferido para Santos para trabalhar com empresas portuárias, mas a crise financeira fez com que apostasse no ramo alimentício. “A ideia inicial era dar o nome de Rio-Santos, por causa da estrada. Mas o objetivo é atrair os moradores de toda a Baixada.Santista”.

Para representar o jeitinho carioca, o restaurante reúne o que há de melhor na tradição de boteco da Cidade Maravilhosa: petiscos, feijoada, chope, drinques, samba, MPB e paisagem com vista para o mar. Isso sem deixar de lado pratos com frutos do mar e peixes, como ceviches e salmão, e outros pescados, que reverenciaram a culinária caíçara local. Outras receitas, como os petiscos *chicken hot* (R\$ 35, serve duas pessoas) e o filé mignon (R\$ 55, serve duas pessoas), foram elaboradas pelo chef, Alexandre Freitas, para se firmarem como autênticos da casa, muito além das já tradicionais iscas de frango e peixe. Durante a semana, o bar e restaurante, que tem 80 lugares e área externa, serve seu menu tradicional, além de pratos variados para o almoço com preços a partir de R\$ 15. Já no sábado, é a vez da tradicional feijoada carioca



Porção de filé aperitivo vem acompanhada de vários molhos

Chicken hot



Porção de petisco elaborada pelo chef Alexandre Freitas leva drumet de frango (coxinha da asa) com suco de limão Tahiti, pimenta em pó, molho golf (à base de conhaque, catchup, mostarda, maionese e molho inglês), sour cream e barbecue picante. A porção para duas pessoas custa R\$ 35.

tomar conta da casa (R\$ 35 por pessoa para comer à vontade). Quem preferir a porção individual, o preço é de R\$ 25. Para completar, samba de roda e caipirinhas diversificadas (R\$ 12), segundo o proprietário.

SERVIÇO: O BAIXADA CARIOCA FICA NA AVENIDA ALMIRANTE SILDANHA DA GAMA, 184, PONTA DA PRAIA, SANTOS. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A QUARTA-FEIRA, DAS 7 ÀS 17 HORAS; QUINTA E SEXTA-FEIRA DAS 7 HORAS À MEIA NOITE; SÁBADOS DAS 13H30 À MEIA NOITE. O RESTAURANTE NÃO FUNCIONA AOS DOMINGOS. TELEFONE PARA RESERVAS: 3385-4812.

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

ExpoVinis Brasil 2016

Santé! O 20º Salão Internacional do Vinho, em São Paulo, foi menor que os anteriores, porém, muito aproveitável para quem foi à procura de conhecimento e, evidentemente, novos rótulos.

Com novo formato a feira ofereceu um fórum com palestras e degustações ministradas por especialistas, aliás, todas lotadas, o que demonstrou total interesse dos visitantes.

Portugal marcou grande presença com apoio da Vini Portugal, além de produtores da Itália, Espanha e França. Uma novidade, que causou frenesi, foram os vinhos da Eslovênia, Romênia e Nova Zelândia.

Já no espaço Vinhos do Brasil, com apoio do Ibravin, produtores como Don Guerino, Rio Sol/Vini Brasil, Gran Legado, Zanella, Lucano, Nova Aliança, Batalha e Lidio Carro representaram o terroir nacional. Pizzato e Pericó trouxeram novas safras e lançamentos em stands independentes e muito concorridos.

Grandes importadoras como a Premium, Adega Alentejana, Bodegas Seleccionadores de Vinhos e Galeria dos Vinhos apresentaram seu portfólio entre Novo e Velho Mundo e apostaram em trazer os produtores para nos explicar sobre seus métodos de vinificação e ainda nos contar uma pouco de sua história no mundo do vinho. Presente na mostra, o grupo Pão de Açúcar revelou sua expertise com a equipe de sommeliers e do seu mentor, o conhecido consultor, Carlos Cabral, dando diversas dicas.

Fiquei impressionada com a qualidade encontrada em toda a feira. Na Galeria dos Vinhos, o Chilcas Icon Red One, um chileno de corte bordalês, fez sucesso. O Vicentin Blanc, elaborado com a uva tinta Malbec, se revelou delicado e sabroso— aliás, a Vicentin Family Wines produz vinhos argentinos de forte identidade. Pude degustar também um dos melhores tintos do Uruguai, o Cuatro Gatos edição limitada, da Ariano Hermanos, um corte de Tannat e C. Sauvignon, escolha do saudoso artista Carlos Páez Villaró, que tem sua arte no rótulo, um vinhaço. Da Eslovênia, Tatiana Puklavc serviu minha taça com o premiado branco Gomila, den-

Provei e indico

Chilcas Icon Red One, Maule, CL

Uva: Malbec, Merlot, C. Franc, Carménère, C. Sauvignon, Petit Verdot. **Cor:** rubi intenso (18 meses em carvalho francês). **Nariz:** cereja, morango, mirtilo, especiarias, pimenta, tostados e toque de menta. **Boca:** seco, bom corpo, taninos elegantes, toque terroso, complexo e longo 14° GL. R\$ 280,00



Vicentin Blanc De Malbec 2012, La Consulta y Vista Flores, AR

Uva: Malbec (6 meses em carvalho). **Cor:** amarelo brilhante 14° GL. **Nariz:** jasmim, melão, toques de especiarias. **Boca:** seco, frutado, bom corpo, boa acidez, final doce e longo. R\$ 180,00



Ariano Hermanos Cuatro Gatos, Canelones, UY

Uva: Tannat e C. Sauvignon. **Cor:** rubi intenso com violáceo (24 meses em carvalho). **Nariz:** frutas vermelhas e negras maduras, especiarias. **Boca:** seco, frutado, potente com acidez e taninos elegantes, longo. R\$ 160,00



IMPORTADOS POR GALERIA DOS VINHOS
HTTP://WWW.GALERIADOSVINHOS.COM.BR

Agenda

■ Dia 5/7

Das 17h às 22h - Feira da Orion Vinhos no Laticínios Marcelo Import. Preço: R\$ 70 revertidos em vinhos da feira. Informações: 3234-1861

■ Dia 30/7

Às 14h - Feira de Vinhps Naturebas, na Enoteca Saint Vinsaint (SP). Informações: naturebas2016@saintvinsaint.com.br ou no (11) 3846-0384

tre outros. No stand da Romênia provei, a meu ver, o melhor rosé, o Cuvee Dolette Delau Mare D.O.C, fresco e intenso. Da Espanha, cito com louvor os vinhos da Chozas Carrascal e da Pago Los Balancines, brancos e tintos estruturados e saborosos.

Aprovei o chileno debutante da Adega Alentejana, o Santa Ema Gran Reserva Merlot 2013, fantástico! Finalizo com um português generoso, o fortificado de Oeiras, o Carcavels, simpaticamente servido pelo enólogo Tiago Correia, um vinho pra beber de joelhos!

E como é de praxe, foram eleitos os 10 melhores vinhos do evento. Trata-se do Top Ten ExpoVinis Brasil 2016.

Outra novidade se deu com o Wine Blog Hunter, um concurso no qual blogueiros buscam os melhores rótulos até R\$ 70,00 entre brancos e tintos. Este ano, fui convidada para esta procura à convite do Cesar Adames, atuante profissional do mercado de bebidas e tabaco. Aliás, este é o resultado do Top Ten, você pode conferir no meu site www.enoamigos.com.br. Parabenizo e agradeço o apoio da CH2A, assessoria oficial da ExpoVinis Brasil 2016.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

