

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO



VANESSA RODRIGUES

Pastel com recheio de pernil desfiado, aquele do sanduíche, entra no cardápio hoje, depois de ganhar eleição na internet

Café Carioca celebra 85 anos com festa e novo pastel

São oito atrações musicais programadas para hoje e um cardápio de boteco com novidade

Uma casa que testemunhou o início e o fim da Segunda Guerra Mundial. Que, de um lugar privilegiado, bem em frente ao Paço Municipal, viu Santos perder a autonomia e ficar sem eleições diretas por quase 16 anos. Caso seu balcão fálasse, certamente poderia contar boa parte da história santista. Aberto em 1939, o tradicionalíssimo Café Carioca está completando 85 anos, sempre se renovando, mas sem perder a atmosfera de ponto cardeal dos encontros políticos e culturais da Cidade. Também sem deixar de lado a fama do pastel muito recheado e sequinho, que atrai gente de todo canto.

grande roda de samba, com nove horas música ao vivo. Uma das renovações do Carioca, inclusive, tem sido levar para seu salão grupos e cantores tradicionais da região como a Roda de Samba do Ouro Verde, Velha Guarda da Vahia de Abreu, Ana Black, Monna, Julinho Bittencourt, Ederston Santhos, Fernando Negrão, DJ Dani Castor. E todos eles estarão hoje no setlist da festa de aniversário.

“Temos trabalhado incessantemente num Café Carioca que honra sua tradição, ao mesmo tempo em que inova. Colocamos opções variadas de prato do dia com preços acessíveis, trouxemos opções de novos sabores ao nosso carro chefe: o pastel. Carne e queijo continuam sendo os mais pedidos, mas quem experimenta o salmão, o camarão especial sempre se surpreende positivamente”, conta Luzia Aparecida Rodriguez Zimbres de Carvalho, filha do sócio José Rodriguez Fernandez, o Pepe, hoje com 93 anos.

Os pastéis têm preços a partir de R\$ 12 (carne, queijo, pizza, calabresa) até R\$ 18 os especiais como salmão, bacalhau e camarão com catupiry. Fazem sucesso ainda a empada de camarão com palmito (R\$ 12), o bolinho de bacalhau (R\$ 13), o sanduíche de pernil com queijo (R\$ 30) e os pratos como a carne assada (R\$ 30), os parmegianas (a partir de R\$ 35) e a feijoada aos domingos.

BALCÃO DISPUTADO

De 24 de novembro de 1939 até hoje, tomaram um mate gelado ou um cafezinho com pastel no balcão do Carioca, nomes da política que vão de Getúlio Vargas a Mário Covas e Dilma Rousseff, isso, claro, sem contar todos os prefeitos e vereadores da Cidade. Esportistas como Hortência e Pelé e artistas das mais diferentes áreas, como Patrícia Pillar, Alexandre Borges, Ary Toledo, Marcos Frota e muitos outros, também já marcaram presença no local.

Outros, como a atriz Letícia Colín, participaram de gravações, pois o espaço já serviu de cenário a diversas gravações de séries e comerciais. O Café Carioca viveu a época de ouro do café e do comércio do Centro Histórico. E se reinventa a cada dia com novidades para trazer de volta ao bairro as famílias santistas e receber a todos os turistas que nos visitam.

A inserção da música ao vivo na rotina tem feito a diferença, sempre com couvert artístico gratuito. Seja no happy hour ao entardecer, nas feijoadas de feriados e domingos com roda de samba, ou na Segunda Deu Samba – uma roda de samba toda segunda-feira, inspirada no Samba do Trabalhador do Rio de Janeiro.

PIZZA NA BLACK FRIDAY

A Cantina Babbo Américo (Av. Ana Costa, 404, Gonzaga, Santos) terá uma promoção especial na próxima quinta-feira, véspera da Black Friday. Todas as pizzas do cardápio estarão com 50% de desconto, exceto a de camarão. A promoção é válida somente para consumo no salão. É a oportunidade de degustar a clássica criação da casa, Pizza de Champignon, que tem molho rosé, muçarela e fatias de salame (de R\$ 101 por R\$ 55) ou a de Calabresa Artesanal (de R\$ 95 por R\$ 47,50). É bom lembrar que o tamanho das redondas do Babbo são maiores do que o usual, denominadas pela casa de gigantes.



ALEXANDER FERRAZ

+++++

BRUNCH

A Carol Calazans Doceria acaba de lançar brunch nas unidades de Santos e Praia Grande, com uma seleção de pratos doces e salgados, além de bebidas quentes e geladas. O menu, ideal para quem busca refeições completas e diferenciadas, está disponível todos os dias, das 9h às 14h. Entre as opções doces, a French Toast é um dos destaques, com três variações, doce de maçã caramelizada, caramelo com castanhas e calda de chocolate com frutas frescas da estação, acompanhada de sorvete de nata, por R\$ 2. Entre os pratos salgados, Ovos Mexidos (R\$ 10) e o Omelete, feito com um blend de queijos selecionados (R\$ 19) ou toasts variados (a partir de R\$ 19) e os Croque-Monsieur (R\$ 35) e Croques (R\$ 37) são imperdíveis. Fica na Av. Washington Luís, 389, no Boqueirão, Santos, e Rua Londrina, 385, no Boqueirão, Praia Grande.

+++++



DIVULGAÇÃO

ALMOÇO HARMONIZADO

Com uma proposta descontraída, a Osteria Santos Sabores (Rua Dom Lara, 65, Boqueirão, Santos) apresenta mais uma edição dos seus já famosos almoços harmonizados. Desta vez, o chef Danilo Rocha assina um menu em três tempos, pensado para criar combinações perfeitas com as cervejas artesanais da Schornstein, a parceira da vez. O evento acontece no próximo sábado, às 13h. A experiência começa com Ceviche de Peixe Branco, harmonizado com a Schornstein Witbier. Em seguida, o Primo Piatto traz Risotto Malbec com Ragu de Linguíça, servido com a Schornstein All Day IPA. Para encerrar, Minitiramisù, com Schornstein Stout. Convites por R\$ 100 por pessoa pelo WhatsApp: (13) 3223-5270.

+++++

LORIENT FAZ SETE ANOS

Em celebração aos sete anos do Lorient Bistrô (Praça Fernandes Pacheco, 34, Gonzaga, Santos), o restaurante francês fará uma noite especial no próximo sábado com o evento Drag Hour, uma festa mágica e cheia de surpresas que transformará o ambiente em um espetáculo de cores e música. Os participantes poderão desfrutar de performances de várias drag queens. A animação ficará por conta do DJ John Gzb. Tudo claro, com disponibilidade dos coquetéis e da carta de vinhos com rótulos selecionados da casa, além das especialidades francesas preparadas pelo chef João Souza, como as galletes. Convites à venda no www.sympla.com.br.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Família Muga, sucesso na Rioja Alta

Santé! Visitei a Bodegas Muga, na Espanha, e me senti muito honrada a cada segundo pelo acolhimento. Agradeço a oportunidade à importadora Épice pelo convite.

Fundada pelo casal Isaac Muga e Aurora Caño, no ano de 1932, em Haro, província de La Rioja, a Bodegas Muga inicia então sua saga vitivinícola familiar. Já a segunda geração transformou o negócio de vinhos a granel na respeitada marca de tintos, rosés e brancos e, hoje, a terceira geração gere forte e engajada a grande vinícola. Não à toa Jorge e Isaac Muga foram nomeados enólogos do ano em 2019 pela Wine Enthusiast.

La Rioja é a região vitivinícola mais afamada da Espanha. Em 1926 foi a primeira Denominação de Origem (DO) do país e promovida, em 1991, a primeira Denominação de Origem Calificada ou Controlada e Garantida (DOCa).

Paisagens de tirar o fôlego remontam aos tempos medievais, campos verdes, plantações de girassóis, montanhas e fortalezas se destacam no caminho de Rioja que possui três zonas produtoras: Rioja Alavesa, Rioja Alta e Rioja Oriental (antes Rioja Baja). A Muga está na Rioja Alta. São mais de 400 hectares de vinhedos e eles ainda compram



ARQUIVO PESSOAL

Fui à vinícola e degustei rótulos que descansam em barricas feitas ali

uvas de produtores parceiros para complementar, segundo Berta Cueva, que me recepcionou na bodega. A Muga cultiva as tintas Tempranillo, Garnacha, Mazuelo (Carignan) e Graciano. E as brancas Viura, Malvasia e um tantinho de Chardonnay. O microclima de influência mediterrânica,

atlântico e continental e o solo predominantemente argilo-calcário favorecem a lenta e plena maturação das uvas, originando vinhos de caráter único.

Berta me mostrou toda a estrutura poderosa da Muga. É a única vinícola da Espanha que tem cuberia e tanoaria próprias, com

um mestre cubeiro e três mestres tanoeiros. Fabricam grandes cubas de madeira para fermentação, cubas que têm capacidade de 1 mil até 54 mil litros. E ainda barricas, de 200 a 600 litros, com o melhor carvalho francês, uma vez que compram as árvores diretamente das florestas francesas. Dominam todo o processo, da criação à tosta-gem artesanal das barricas, resultando em vinhos de alta gama. São 220 cubas de madeira para a fermentação dos vinhos e uma coleção de 14 mil barricas na cave de amadurecimento.

Na sala de degustação, fui recebida por Miguel Ruiz e Jorge Trujillo. Ainda tive a grata surpresa da presença de Manuel Muga, que entrou para um cumprimento carinhoso.

Os vinhos degustados foram: Muga Branco 2022, Muga Rosé 2023, Flor de Muga Rosé 2022, Muga Reserva 2020, Muga Reserva Selección Especial 2019, Muga Prado Enea G Reserva 2016 e Torre Muga 2020.

Obrigada à equipe Muga e à importadora Épice, que traz o vinho para o Brasil. Acompanhem meus destaques nas avaliações técnicas e até a próxima taça!

MAQUETADIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOMIGOS

PROVEI E INDICO



Muga Branco 2023
Uva: Viura, Garnacha Branca e Malvasia
Cor: amarelo palha brilhante (13,5º GL)
Nariz: flor branca, notas de anis, limão e baunilha
Boca: seco, boa acidez, volumoso, sabores florais e frutas cítricas, equilibrado, longo e muito agradável
Preço: R\$ 191,00



Flor de Muga Rosé 2023
Uva: Garnacha tinta (14º GL)
Cor: rosa pálido brilhante
Nariz: frutas vermelhas, pêssego, damasco, flor branca, algo de especiarias
Boca: seco, vivaz, frutado, refrescante, taninos macios, elegante e equilibrado
Preço: R\$ 353,20



Muga Reserva 2020
AMADURECE 22 MESES BARRICAS E ENVELHECE 9 M GARRAFAS NA ADEGA
Uva: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano
Cor: rubi brilhante boa intensidade reflexo indo para o granada
Nariz: mirtilos, amoras e notas de especiarias (14,5º GL)
Boca: seco, acidez perfeitamente integrada a taninos macios, encorpado, longo, elegante e complexo
Preço: R\$ 364,50



Prado Enea Gran Reserva 2016
AMADURECE POR 36 MESES CARV. FR. E AMERICANO, ENVELHECE NA GARRAFA POR MAIS 36 MESES NA ADEGA
Uva: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano
Cor: vermelho cereja boa intensidade
Nariz: amora, cereja, com especiarias como canela e cravo
Boca: seco, acidez integrada ao corpo médio, taninos aveludados, frutado, sedoso e longo
Preço: R\$ 1.135,00



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

Dengo Chocolates inaugura primeira loja na região

A Dengo Chocolates, marca brasileira de chocolate bean-to-bar (da amêndoa do cacau à barra) que combina prazer com propósito, em breve abre as portas de sua primeira loja em Santos. No Piso Lounge do Praiamar Shopping, a nova unidade abriu as portas na última terça-feira, oferecendo uma experiência que combina o sabor autêntico do cacau brasileiro com práticas sustentáveis e sabores que exploram essa brasilidade.



DIVULGAÇÃO

Loja no Praiamar Shopping, tem produtos como os panetones especiais

Situada próxima à passarela de conexão do Praiamar Corporate, a Dengo Chocolates se posiciona como um destino para os fãs de chocolate e para aqueles que buscam opções premium. As barras têm preços a partir de R\$ 9,90, com 20g. A unidade de Santos também conta com serviço de cafeteria com um cardápio especial de bebidas quentes e frias, como água de cacau (R\$ 16,90) e mel de cacau (R\$ 26,90), além de uma seleção de sobremesas exclusivas, como trufas, bombons e a tábua de degustação de Quebra-Quebra (R\$ 69,90). Tem em seu portfólio, além dos produtos de linha da marca, uma seleção especial de produtos de Natal, incluindo o Panetone de Frutas Vermelhas (R\$ 165, com 650g), que combina massa natural com geleia de frutas, e o Panetone Especial de Doce de Leite com Canela, com crosta de castanha-de-caju (R\$ 165, com 650g). Além disso, os clientes poderão en-

contrar as clássicas Trufas ao Leite e Drágeas de Castanha-de-caju em latas personalizadas (R\$ 119), além dos Cubos de Panetone cobertos com chocolate ao leite e o clássico Tronco de Natal (R\$ 164), oferecendo opções únicas para celebrar a época festiva.

Isso é muito Babbo!

Gnocchi di Mandioquina com Camarão e Abobrinha

Peça pelo QRCode ou ligue 3284.5999 - 3302.0951

Siga o Babbo - Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos