

SUGESTÃO DO GOURMET

O melhor afrodisíaco na gastronomia é ser espontâneo à mesa. Se não bastar, tente também uma bela salada de morangos com chantilly e pedaços de chocolate acompanhados por um Porto gelado e um olhar bem direto. Anote outras quatro dicas para apimentar sua paixão neste verão:



SEX IN THE SEA

O Tantra em São Paulo traz uma cozinha asiática com pratos como o carpaccio de tubarão (marinado e com pimenta e manga), o ceviche tantra (versão de ceviche com leite de tigre – que é na verdade um caldo de peixe fortificado com limão, alho, gengibre, coentro e uma série de especiarias), ou o camarão do dragão (foto), que vem flambado e com essências cítricas. O restaurante, na Vila Olímpia, comandado pelo chef Eric Thomas, traz ainda narguilés, músicas orientais e performances sensuais para sua noite especial. tantrarestaurante.com.br

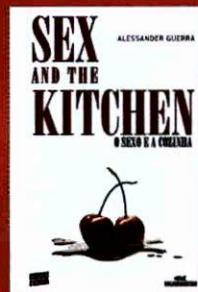


GARGANTA PROFUNDA

Fugiu do calor escaldante de São Paulo ou do Rio e foi passar o fim de semana em Buenos Aires? Não perca o Te Mataré Ramirez, em Palermo Soho, um restaurante-teatro afrodisíaco com cozinha de autor, que traz o melhor da cena burlesca portenha, cabarés eróticos, exposições de arte erótica e uma série de apresentações para aguçar os sentidos, além de pratos apelidados calorosamente como “El goce de su tesoro y mi lengua encendida”, “Su carne tibia y mi deseo furioso”, ou “Poseída y carnal, yo yá no era más...”. E tem mais: se você se animar e não conseguir nunca mais largar esse mundo sexy, o Te Mataré Ramirez oferece ainda oficinas intensivas de strip-tease... tematareramirez.com

SEX AND THE KITCHEN

Inspire-se nos capítulos deste simpático livro, de **Alessander Guerra**, que passa por receitas variadas e cardápios reais de chefs conhecidos no Brasil para nos contar a história de P e G, um casal que se apaixona enquanto ele cozinhava para amigos e ela se deliciava com seus movimentos e aromas cristalinos que o autor descreve detalhadamente. Ao ler *Sex and the Kitchen*, lançado no fim de 2013, você poderá



ouvir a trilha sonora dos personagens em uma rádio digital, além de experimentar as 70 receitas do livro, disponíveis em um e-book.

Editora Melhoramentos, R\$ 39. facebook.com/SexandtheKitchen

PARA PEGAR FOGO

Para alegrar seu amante ou seu “pretê”, nada melhor do que 30 ml de vodka, 10 ml de xarope de romã (ou romã batida com um pouquinho só de mel), 50 ml de suco de cranberry e uma taça de Martíni. Dobre as quantidades para duas taças. Em uma coqueteleira junte todos os ingredientes com gelo e bata por três minutos. Despeje na taça Martíni já gelado utilizando uma peneira para que as pedras de gelo não caiam. Decore com pequenos bagos vermelhos da romã na superfície do drinque. Mas, atenção: a romã melhora a vascularização além de ser rica em ácidos fenólico e elágico, tidos como a base do “viagra” natural. Por isso prepare-se antes de servir este drinque ao seu rapaz!! A dica é do barman **André Amuri**, que está fazendo sucesso em festas no eixo Rio-SP. virtualdrink.com.br



Fotos Shutterstock / Divulgação