

# PICADINHO

QUEM COME O QUÊ E OUTROS PETISCOS

## ÁGUA DE VALÊNCIA

Com cava, vodca e suco de laranja  
**ONDE** Donóstia (r. Simão Álvares, 484, tel. 0/xx/11/3034-0996)  
**QUANTO** R\$ 14 (taça) e R\$ 69 (jarra)

## REFRESCO EM JARRA

Uma bebida refrescante é uma boa ideia para aplacar o calor do verão que se aproxima. Sobretudo se forem drinks com bastante gelo. Versões em jarra; além de gelatinhas, podem ser compartilhadas com amigos.

Para quem só conhece a sangria, veja ao lado outras receitas que seguem essa proposta.

Confira também a receita da água de valência, drink preparado com cava, suco de laranja e vodca.



Água de valência

**Fácil**

**1 jarra de 750 ml**  
**5 min.**

### INGREDIENTES

- ✓ 200 ml de suco de laranja
- ✓ 100 ml de cava
- ✓ 30 ml de vodca
- ✓ Cascas de 2 laranjas
- ✓ 3 canelas em pau
- ✓ 1 limão cortado em rodela
- ✓ Gelo para encher a jarra

### MODO DE PREPARO

- ✓ Descasque as duas laranjas, reserve as cascas e faça 200 ml de suco com a fruta
- ✓ Reserve 100 ml de Cava e 30 ml de vodca
- ✓ Corte um limão, de sua preferência, em rodela.
- ✓ Junte todos os líquidos em uma jarra cheia de gelo, coloque a canela e misture
- ✓ Utilize as cascas da laranja e as rodela do limão para decorar a jarra e as taças

Receita do restaurante Donóstia

## JUN DAITI SODA

Com saquê e abacaxi  
**ONDE** Bar da Dona Onça (av. Ipiranga, 200, tel. 0/xx/11/3129-7619)  
**QUANTO** R\$ 59 (jarra)



Rômulo Fialdini/Divulgação

## ÁGUA DE SEVILHA

Com espumante, vodca e suco de abacaxi  
**ONDE** Sevillano Bistrô (al. Lorena, 871, tel. 0/xx/11/3774-6877)  
**QUANTO** R\$ 42 (jarra)

## CLERICOT

Com vinho branco, Cointreau e frutas  
**ONDE** Las Chicas (r. Oscar Freire, 1.607, tel. 0/xx/11/3063-0533)  
**QUANTO** R\$ 34 (jarra)

## LANÇAMENTOS



### EXPEDIÇÃO BRASIL GASTRONÔMICO

A equipe do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes visitou seis Estados para pesquisar as características gastronômicas de cada região.  
**AUTORES** Guta Chaves, Rodrigo Ferraz, Dolores Freixa  
**EDITORA** Melhoramentos  
**QUANTO** R\$ 98 (320 págs.)



### MAIS VEGETAIS, MENOS CARNE

Com a intenção de reduzir o consumo de carne, o livro apresenta mais de 200 receitas de sopas, grelhados, massas e saladas  
**AUTORA** Carolyn Humphries  
**TRADUÇÃO** Anna Quirino  
**EDITORA** Publifolha  
**QUANTO** R\$ 59,90 (352 págs.)

## DOCES

### Casa especializada em brownies abre loja em SP

A Brou'ne, casa especializada em brownies e outros doces americanos, abre loja-conceito na rua da Consolação, 3.283. O local tem uma cozinha aberta, onde é possível observar a preparação dos produtos. O cardápio lista 18 tipos de brownies, como o de doce de leite.

## SERVIÇOS

### Empresa ajuda a ampliar menu diário

A empresa Marinada (marinada.net.br) oferece cinco serviços para quem quer incrementar seu cardápio diário. Entre as opções, há a preparação de quentinhas por uma equipe na casa do cliente (R\$ 450) e o treinamento para funcionários por seis semanas (R\$ 2.900).

## SAQUÊ

### Vila Madalena ganha opção de bar japonês

O Quito Quito Izakaya (r. Wilsard, 193, tel. 0/xx/11/3586-4730) abriu há um mês na Vila Madalena. Em salão sem adornos, onde predomina o branco, aposta em comidinhas no estilo dos bares japoneses. No me-

nu, destaque para os defumados da casa (R\$ 58) com polvo, moela, ostra, pato e língua de porco. Para beber, cerca de 15 rótulos entre saquê e shochu —em taça, há apenas uma opção da primeira bebida.



Rafael Wainberg/Divulgação

» **ASIÁTICO** Camarões salteados com legumes, castanha-de-caju, com molho picante e adocicado (R\$ 68), do recém-inaugurado Tomyam (r. José Maria Lisboa, 1.065)

## MASSAS

### Marca traz produto mais resistente ao BR

Especializada em azeites, a marca Borges traz ao Brasil massas secas de grano duro, feitas com o trigo durum. São produtos mais resistentes, que não se quebram durante o cozimento. Embalagens de 500 g (rigate, espaguete, farfalle e fusilli) custam R\$ 4,99 e estão disponíveis na rede Walmart.

## ISSO EU NÃO COMO



Maria Moura/FCV

### 'Pimentão verde não me agrada'

Desde a primeira vez que comeu pimentão verde, o chef Daniel Brum, no comando do Barteco (r. dos Pinheiros, 220, tel. 0/xx/11/2619-2880), colocou o ingrediente em sua lista negra. "Já tentei comer várias vezes, mas o pimentão verde não me agrada, é muito indigesto." Quando ele come, conta, o gosto o acompanha "o dia todo". "Normalmente, procuro evitar pratos com o ingrediente, mas quando não tem jeito, para não ser indelicado, separo os pimentões e como o resto." Em suas próprias receitas, o chef prefere não utilizá-lo.

## AGENDA

### 28 NOVEMBRO

» Para comemorar o Dia de Ação de Graças, o PJ's Clarke (r. Oscar Freire, 497, tel. 0/xx/11/3078-2965) oferece um menu especial (R\$ 70) com pratos típicos do feriado nos EUA, como o peito de peru assado

### 29 NOVEMBRO

» O Centro de Preparação de Café do Sindicafé (praça Dom José Gaspar, 30), em São Paulo, promove duas degustações de cafés premiados. Serão das 10h às 12h e das 14h às 16h. Inscrições pelo e-mail: cpcsp@sindicafesp.com.br. Custa R\$ 40

### 30 NOVEMBRO

» Será realizado um jantar às escuras na comedoria do Sesc Ipiranga (r. Bom Pastor, 822, tel. 0/xx/11/3340-2000) como parte da Virada Inclusiva, evento voltado para pessoas com deficiência. Será às 21h30 e custa R\$ 30