

A cantina com a brisa do mar

Por Cláudia Chaves
Especial para o Correio da Manhã

São várias lembranças entrecruzadas. O Posto 6, os senhores aposentados jogam cartas, campeonato de xadrez. E antigo jingle traz o eco; que hora do lanche, que hora tão feliz! E a merenda na cantina, aquele pão sempre meio torrado, o cachorro-quente com pimentão. No clube, depois da aula, era o lanche para ficar. “fofocando”. O Brisa Café, ali no finzinho da praia de Copacabana, dentro do Clube Cultural Recreativo Posto 6.

As pegadas estão lá. Mesas com tabuleiro de xadrez, o menu foi cuidadosamente escolhido para ficar muitos degraus acima de uma bar de clube. É um cantina como deve ser. Opções para todos os gostos com as criativas opções de Gabriel Nunes, a par-

CRÍTICA / RESTAURANTE / BRISA CAFÉ

Divulgação



Brisa Café

tir dos ingredientes dos melhores fornecedores. Os pães vêm da Araucária e do Santo Gostinho, os frios vêm da tradicional Acepipes Delicatessen e café é o blend criado para a casa.

É em elenco de delícias. O pão de queijo, simples ou recheado, chegam quentes e crocantes. As manteigas da casa, com limão ou com mel, derretem como um melho que se mistura ao queijo, com tivessem sido feitos um para outro. O sucesso do brioche na chapa é de comer tabuleiros. Macio, tostado, amanteigado....

Meu companheiro foi o Chico Vereza, cuja refeição que mais ama é “a merenda”, como chama com humor. Pediu e devorou o Sanduiche de focaccia recheado com presunto parma, creme de burrata, tomate assado e rucula fresca. O pão macio, o recheio repleto de presunto, Mais moderada, pedimos a Brisa toast na focaccia redonda com base de creme de burrata, morangos e tomate cereja. finalização citrica com raspas de limão siciliano. A perfeita combinação de doce, salgado, creme e frescor.

Tomamos café coado e os gelados Iced Latte Camarel – com a espuma e o gosto de sal grosso ao final – e a Laranja com Café. Para terminar o bolo de maçã, fofo com aquela farofinha e o de laranja. Há os combos de café da manhã, os sanduiches são opções no tamanho e sabor para almoço. Fomos recebidos por Gabriel e Isabela Guerina que nos explicaram todos os caminhos.

SERVIÇO

BRISA CAFÉ
Av. Atlântica, 4206 - Copacabana
De terça a domingo, das 8h às 19h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Samba & delícias

O Beco do Rato tem o melhor no mesmo lugar. Música brasileira de qualidade, ótimos drinques, cerveja geladíssima, petiscos de primeira com o carro-chefe pastel de angu da casa, com recheio de carne moída ou carne-seca com catupiry. Neste quarta-feira de cinzas, a casa recebe Os Batuqueiros, bloco que cultiva suas raízes, comandado por sambistas da nova geração e conhecidos nas rodas de samba do Brasil, com o tradicional desfile partindo da Rua Joaquim Silva até a Escadaria Selarón.

Divulgação



Tomás Rangel/Divulgação



Para o Ano do Dragão

O calendário lunissolar da China faz com o que Ano Novo seja uma data móvel, geralmente em fevereiro. Como em 2024, o Ano Novo começou em 10 de fevereiro, as casas do Cantón, em Copacabana e no Rio Sul, estão oferecendo degustação especial para comemorar o Ano do Dragão, dia 9 ao 18, com dois siu mays com molho hoisin frutado, quatro wontons com molho de tamarindo, frango chijaukay com molho chinês, arroz chaufa de camarões e porco sechuan. Para festa ficar completa, experimente o Green Dragon - vodka, limoncello, xarope, hortela e capim santo.

Carnes selecionadas

O Malta Beef Club, premiada casa de carnes, com duas unidades na Zona Sul, se tornou a primeira Embaixada 481 no Rio. Juntas, as marcas oferecem uma experiência completa com uma seleção de cortes feitos por Marcelo Malta, sócio do restaurante, e Marcelo Shimbo, fundador da 481 - todos escolhidos criteriosamente de acordo com a genética do boi, sua alimentação, idade, maturação e grau de marmoreio. Há porções individuais, para compartilhar e Para quem gosta de assar a própria carne, os produtos 481 também estarão à venda nos empórios dos restaurantes.