

A Lapa de outrora

Por Cláudia Chaves

A idéia daquela Lapa romântica, habitada por personagens emblemáticos, figuras míticas, muitas paixões, poetas, mulheres misteriosas do Rio Antigo - revelada nos versos de Manoel Bandeira - persiste até os dias de hoje. E há sempre referência a uma refeição, a um momento de gula, a uma divisão de prazeres. Em meio a esse bairro, um patrimônio histórico do Rio de Janeiro, mais precisamente na Rua Morais e Vale, com seu conjunto arquitetônico de sobrados em estilo eclético, está o Jurema Bar.

Um misto de bodega (aquela casa que serve a pequenos grupos), a uma casa de pasto (os antigos restaurantes que servem boa comida e farta), o Jurema nos faz reviver os dias que não vivemos. O ambiente é lindo, decorado com estantes de madeira e vidro, as mesas com espaço para se conversar sobre os temas que valem a pena - samba, futebol, amores - já nos abre o apetite.

Lá fomos nós, eu e meu amigo Ivan, aquele que e

CRÍTICA / TEATRO / JUREMA BAR

Divulgação



O Jurema Bar também se destaca por sua decoração que remete ao passado da região

acompanhada desde o jardim na hora da merenda, experimentar o cardápio assinado pelo Chef Pedro Attayde. Destaque para os insumos nacionais como hortaliças, grãos e raízes. Abrimos de cara uma das Baixelas, esses pratos da contemporânea botiquinagem, a Bala de Barriga - cubos de barriga curados e assados em caramelo de vinho tinto e tomilho. Um sucesso. A crocância da pele do porco, a gordura desmanchando, no molho doce é de comer baldes.

Entre as Frituras, a Coxinha creme - coxinha de frango confitado empanada e frita, servida com coalhada da casa, com pouco creme, segurando o osso e mergulhando na coalhada é a chance de conhecermos o que é uma coxinha. Para o almoço, cardápio enxuto e correto, pedimos o bife de panela com canjiquinha. O tempero correto, a canjiquinha na crocância devida. Prato e sabores que só na casa da avó mineira. Pedir mais impossível. E sair cantando o samba da Portela, a Lapa de hoje, a lapa de outrora que revivemos agora é mais do que carnaval. Pura alegria.

SERVIÇO

JUREMA BAR

Rua Morais e Vale, 47

Segundas (18h a 0h), quartas (17h a 1h) quintas e Sextas das 17h às 2h), sábados (11h30 às 2h) e domingos (11h30h às 20h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Drinks de verão

O Verão Suru Bar, na Lapa, anuncia seus coquetéis de verão. Todas as novidades são feitas com gim. Em homenagem ao bairro vizinho, a Glória, nasceu o Santo Amaro, coquetel criado por Raquel Dantas, leva gim Tanqueray Bossa Nova,



Alvaide Ka/Divulgação

capim limão, suco de limão e tônica. Já o Posto Zero, de Alex Akuma, leva gim Tanqueray Bossa Nova, licor de cereja, limão, tônica e hortelã. E o Carijbrejo, de Pretinho Cereja, vai com gim Tanqueray Bossa Nova, Aperol, limão e soda de hortelã. Para acompanhar delícias frias como ovo rosa, sacanagem e rollmops.

Vinhos da casa

Restaurante japonês contemporâneo, o Gurumê desenvolveu uma linha de vinhos. Com a vinícola Don Abel, de Casca, na Serra Gaúcha, criou o Gurumê Chardonnay. Já o Gurumê Merlot é fruto de parceria com o argentino Adolfo



Guilherme Lessa/Divulgação

Lona, um dos mais prestigiados enólogos que atuam no Brasil. Os rótulos da casa estão presentes nas cartas de toda a rede. "Os vinhos foram feitos para agradar os paladares que buscam autenticidade, frescor e elegância, sem abrir mão da versatilidade" conta Vinícius Waltz, sommelier do grupo.

Feijoada na Lagoa

O Clássico Beach Club Lagoa serve todos os sábados, domingos e feriados sua Feijoada Clássica. O feijão é cozido lentamente com cortes nobres de carne suína, resultando em um caldo aveludado e bem aromático. De acompanhamentos: arroz branco, couve refogada, farofa e laranja fresca,



Divulgação

equilibrando sabores e texturas. Para animar, apresentações de músicos na voz e violão, DJs ou som ambiente. O valor da feijoada é R\$ 160 (para 2 a 3 pessoas), servida na mesa, em formato de família style, ideal para compartilhar e como cenário a vista deslumbrante da Lagoa.