

CRÍTICA / BAR / BLUE BLAZER

Para se encantar

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Chega-se à esquina, sobe-se a escadaria meio caracol e é como entrar no início do século passado. Abre-se a porta e vê-se um ambiente encantador, com iluminação baixa, sofás de couro e uma decoração que mistura o clássico e o moderno de forma harmoniosa. Atemporal, é um lugar para se desacelerar, saborear drinks e petiscos e descansar. Lelo Forti, um mixologista por profissão e artista de alma, cria experiências que unem pessoas e provocam sensações prazerosas.

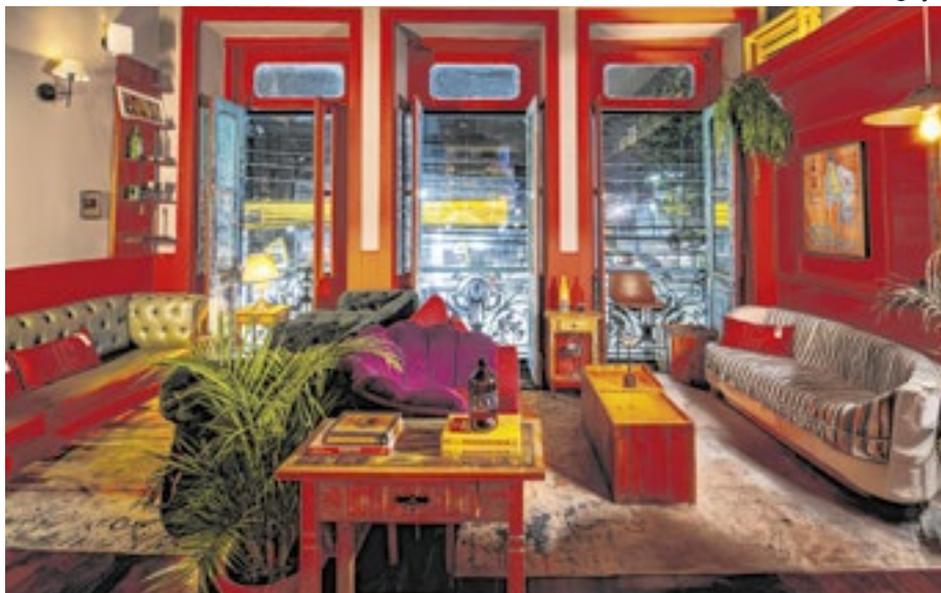
Sempre surpreendente, Lelo abre as portas da Blue Blazer em Botafogo, após uma trajetória de sucesso na Barra. Pensou em tudo: obras, decoração, gastronomia e uma trilha sonora incrível, inspirando-se nos tradicionais speakeasies. O bar é secreto, mas Lelo é generoso. O espaço abriga uma escola de mixologia com masterclasses, workshops e até um dia dedicado ao charuto.

Fui com o professor Douglas Libório, que já descobriu que a trilha está no Spotify. Comecei com o “Prenda-me Se For Capaz” — Ketel One, infusão de hibisco e gengibre com

caramelo salgado — sabores que se misturam e se destacam. Mas somos fãs dos clássicos, e o Bloody Mary da casa é impecável: Vodka Nuda, suco de tomate caseiro e temperos frescos, com ervas plantadas por Lelo na sua cobertura.

Estamos num bar comandado por um mixologista nato, com seções dedicadas ao Martini, Negroni e criações com tequila e uísque Bourbon, além de cocktails cariocas com o mais autêntico dos gins. Há opções para todos os gostos e paladares, que fazem a vontade de ficar.

Os acompanhamentos gastronômicos também brilham: o tartare com torradas finas e o arancini com o inovador molho de hortelã são memoráveis. O sanduíche de carne assada como o da mãe com aquelas indefectíveis sobras, transformadas pela criatividade de Lelo. O conceito de speakeasy é manter o segredo. Vamos fazer ponto lá com os amigos queridos. Quem ama cuida.



Nubra Fasari/Divulgação

A boa experiência no Blue Blazer já começa com sua decoração acolhedora

SERVIÇO

BLUE BLAZER

Rua Álvaro Ramos, 11 - Botafogo

De quarta a sexta (7h à 0h) e sábado (8h à 1h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Samanta Toledo/Divulgação



Menu de Páscoa

Páscoa é tempo de renovação, celebração e união. A chef Millena Sá da Éclair Cafeteria e Bistrot, sempre com novidades que são ótimas em todos os quadrantes, criou um menu personalizado com itens exclusivos para o período como ovos de Páscoa, pratos para almoço e ceia, sobremesas, além de destaques da loja. Há ovos clássicos, ovos de colher, pratos de bacalhau, quiches, sobremesas, entradas, saladas para o cliente compor o próprio cardápio. Encomendas nos telefones (21) 97151-5212 e (21) 3556-9808 ou diretamente na loja física no BarraShopping.

Hamburger de siri

Em época de Páscoa e quaresma, até os especialistas daqueles que não dispensam um boi berrando, se rendem às delícias do mar. O Encarnado Burguer, em Botafogo, lança o sanduíche Subiu aos Céus, feito especialmente para a Semana Santa. A criação é um sanduíche de siri apimentado, com siri catado temperado e empanado, queijo emmental, maionese de cebola com leite de coco e rúcula. Disponível até o dia 20, promete surpreender com seu sabor marcante e autêntico. Rua General Polidoro, 141.

Agência Lascas/Divulgação



Divulgação



Prova de vinhos

Feira de vinhos inédita reunirá mais de 15 produtores e até 100 rótulos para degustação no centro de convenções do charmoso Hotel Vila Galé, na Lapa, neste sábado (5). Às vésperas da Semana Santa, o evento é uma ótima desculpa para experimentar e comprar vinhos direto da fonte, com bons preços e excelente qualidade. Haverá produtores do Estado do Rio (!) e até importadoras com garrafas do Velho e do Novo Mundo. Ingressos à venda no Sympla a partir de R\$ 130 por turno (13h30 ou 18h). Informações no @grandtastingoficial.