

Tomás Vélez/Divulgação



Áriz

ÁRIZ – No bar, localizado no Leblon, há muitas opções de drinques sem álcool como: o Ariza (R\$ 25), com frutas vermelhas, tônica, gengibre e manjeriço, o Viva a Vida (R\$ 25), preparado com Monin Tangerina, limão, tônica e espuma de gengibre e o Festeiro (R\$ 25), que traz Monin Pipoca, limão siciliano, tônica e cascas cítricas. Rua Dias Ferreira, 50. Tel: (21) 96458-0593.

BROTO – Entrou para carta de drinques do pizza bar duas opções de drinques sem álcool: a Brisa (R\$ 34), bebida com soda de capim limão, maracujá, gengibre Ginseng e terpeno canábico e a Brasa (R\$ 36), com soda de frutas vermelhas, maca peruana, camu camu e açai. Uma com efeito relaxante e outra energizante. Rua Aires Saldanha, 13 - Copacabana. Tel e whatsapp: (21) 3495-7532.

CASA MILÀ - Na casa localizada no fervo da Praça São Salvador, em Laranjeiras, para acompanhar as comidinhas do cardápio, o restaurateur Lucas Leal indica dois coquetéis não alcoólicos: o Pamplona (R\$ 22), um coquetel levemente adocicado, com bastante acidez e frescor com purê de abacaxi, suco de limão taiti, xarope de morango e soda de capim limão e o Galícia (R\$ 22), um coquetel refrescante com um toque de especiarias e leve acidez com xarope de rabanada, suco de maracujá e suco de limão taiti. Rua Esteves Júnior, 28. Tel: (21) 97215-1447.

CASA HORTO - A carta de drinques do P'Alma, assinada pela premiada mixologista Jessica Sanchez permite a criação de

Aquele brinde *consciente*

Conheça as últimas tendências de drinques não alcoólicos nos bares e restaurantes cariocas

Por **Natasha Sobrinho** (@restaurants_to_love) Especial para o Correio da Manhã

Nos últimos anos, os drinques sem álcool ganharam destaque e se tornaram tendência em bares e restaurantes. Conhecidos como “mocktails”, essas bebidas combinam sabor, sofisticação e criatividade, sem os efeitos do álcool. A crescente preocupação com a saúde, o bem-estar e o consumo consciente tem impulsionado essa mudança, tornando os drinques não alcoólicos uma opção cada vez mais popular, não só entre os adultos, mas também para a nova geração. Além disso, os bartenders têm explorado ingredientes frescos e técnicas inovadoras para criar experiências gustativas completas, provando que é possível brindar com estilo e responsabilidade. De olho nessa tendência, o Correio da Manhã fez um roteiro para você aproveitar o que há de melhor da coquetelaria sem álcool nas casas cariocas. Confira abaixo:

Divulgação



Pobre Juan

Tomas Rangel/Divulgação



Casa Milá

Tomas Rangel/Divulgação

Divulgação



Casa Horto

Divulgação



Pato com Laranja



BROTO

Tomas Rangel/Divulgação



Mercearia da Praça

coquetel sem álcool, com o sabor à escolha do público. Entre as opções está o Têpache de abacaxi com acerola e balsâmico gaseificados (R\$ 24). Rua Pacheco Leão 696 - Jardim Botânico. Tel: (21) 93618-6310.

MERCEARIA DA PRAÇA - O mixologista Roberto Torres assina a carta da casa com opções de drinques sem álcool. Destaque para o Biotônico (R\$ 23,90), feito com tônica de pêra e cítricos, produzida na casa e o Adelaide (R\$ 23,90), com xarope de capim santo com hortelã feito no restaurante, e limão siciliano com água gaseificada. Rua Jangadeiro, 28 - Praça General Osório - Ipanema. Tel: (21) 3986-1400.

PATO COM LARANJA - Na carta de drinks, criado pelo chef de bar Yuri Evangelista, os destaques entre as opções sem álcool são: o Daisy Duck S/A (R\$ 28), que traz uma combinação de morango, cardamomo, limão, água com gás e uma espuma de framboesa, o Summer Jam S/A (R\$ 28), com Yuzu e água com gás e o La Belle de Jour S/A (R\$ 28) com maracujá, água de coco e limão. Rua Dias Ferreira, 410 - Leblon. Tel: (21) 96777-0022.

POBRE JUAN - Os drinks sem álcool estão em alta na carta da casa de carnes, localizada no VillageMall. Entre os destaques estão o Juan Rouge (R\$ 36) feito com frutas vermelhas, canela, manjeriço, gengibre e tabasco e o Novo Juan (R\$ 36), com caju, tangerina, abacaxi e grenadine. Endereço: Av. das Américas 3900, loja 301 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3252-2637.