

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Brinde.
Consciente.

Confira os prazeres do drinque leve e sem álcool



Casa Horto



Carioca da Gema



Broto



Rocco



Kitchin



Jurubeba

Refrescante, aromático e cheio de personalidade, o drinque sem álcool conquista cada vez mais espaço nas mesas e celebrações como uma escolha elegante e atual. Com combinações criativas de frutas, ervas, especiarias e xaropes artesanais, ele entrega complexidade e frescor na medida certa. De alternativa ganhou status de experiência completa, perfeita para brindar bons momentos com leveza e sabor. De olho nessa tendência crescente, confira as sugestões que o Correio da Manhã preparou para você:



Brewteco



Mané

BREWTECO – Entre as opções de drinks sem álcool encontradas no bar está o Tropical (R\$ 22). Uma bebida feita com polpa de maracujá, suco de caju, sour mix e espuma de gengibre, uma mistura levemente cítrica. Já o Fresh (R\$ 20) combina soda de melancia com limão siciliano e hortelã, trazendo leveza e frescor na medida certa para quem busca algo aromático e fácil de beber. Praia de Botafogo, 400 - Botafogo Praia Shopping. WhatsApp: (21) 97251-4483.

BROTO – A pizzeria famosa por seu estilo nova-iorquino e pela massa de longa fermentação, acaba de renovar sua carta de drinks. São oito criações exclusivas e autorais com sabores leves e insumos frescos, que garantem uma experiência etílica envolvente. Entre eles, os mocktails, coquetéis sem álcool, que já se

firmaram como escolha de quem procura experiências mais equilibradas. São duas opções refrescantes: Mclovin (R\$ 28) que leva limão siciliano, abacaxi, shrub de pepino e soda de capim limão e Baby driver (R\$ 28) – soda de frutas vermelha, maracujá, limão siciliano e xarope de amêndoas. Rua Aires Saldanha, 13 – Copacabana. Telefone e whatsapp: (21) 3495-7532.

CASA HORTO – A carta de drinks assinada pela mixologista Jéssica Sanchez, oferece opções sem álcool como as sodas naturais refrescantes da casa, nos sabores abacaxi, gengibre, pitaya e caju (R\$ 18). A outra opção é o Coquetel sem Álcool que é criado na hora para o cliente, podendo ser citrico, frutado, amargo, Intenso ou refrescante (R\$ 24). Rua Pacheco Leão, 696 - Jardim Botânico. Tel: (21) 93618-6310

CARIOCA DA GEMA – O bar apresenta opções refrescantes e cheias de sabor: o Batuque de Maracujá (R\$ 20), feito com maracujá, leite condensado e limão; o No Passo do Morango (R\$ 25), que combina morango, soda limonada e leite condensado; o Mojito Virgem (R\$ 20), com água tônica, hortelã e açúcar; a Alegria Carioca (R\$ 36), mistura de energético, tangerina e gengibre; a Pink Lemonade (R\$ 20,00), preparada com limão, água com gás e granadine; e o Drink Tropical (R\$ 25), que leva energético e fatias de laranja. Av. Mem de Sá, 79 – Lapa. WhatsApp: (21) 98556-0834.

JURUBEBA – No bar do chef Elia Schramm, em Botafogo, a carta de drinks foi criada pela mixologista Paula Diniz e oferece uma seleção de mocktails. Entre as sugestões temos o Patuá (R\$ 18), feito

com suco de maracujá, manjerição, pimenta dedo de moça e arruda; e o Domingas (R\$ 17), com soda de folha de pitanga e abacaxi. Rua Real Grandeza, 196 – Botafogo. Direct: @jurubeba.bar.

MANÉ – Entre os protagonistas da carta de bebidas sem álcool do boteco, o Mané Apaixonado (R\$ 32) conquista logo no primeiro gole. Refrescante, o drinque leva tônica de melancia que se mistura com o manjerição e a acidez do limão. Um toque de tabasco provoca o paladar na medida certa, enquanto o xarope de açúcar equilibra a receita com doçura. A bebida é finalizada com espuma de gengibre. Av. Olegário Maciel, 260 – Barra da Tijuca. Tel: (21) 99901-0104.

ROCCO – No restaurante em Ipanema é possível encontrar be-

bidas como o Genmai Breeze (R\$ 35), Genmaicha é uma combinação de chá verde com arroz torrado, proporcionando um sabor suave e uma coloração amarelo-clara. Este chá é carinhosamente chamado de “chá pipoca” porque alguns grãos de arroz estouram durante a torrefação. O drink leva também cordial de melão e cardamomo, limão siciliano, soda de hortela pimenta e solução ácida. Rua Aníbal de Mendonça, 112 – Ipanema. @roccoipanea.

KITCHIN – No restaurante japonês, localizado no Shopping Leblon, destaque para uma releitura do clássico mojito sem álcool. O Virgin Mojito (R\$ 19) leva hortelã, limão, açúcar e água com gás. Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso – Leblon. Tel: (21) 3190-7166.