



Manacá Tropical

Bonitos de se ver, melhores para beber (sem riscos)

Farinha Pura Experiência recebe a primavera com novidades em drinks sem álcool na carta

AFFONSO NUNES

A primavera chegou ao Empório Farinha Pura em forma de drinks refrescantes, saborosos, esteticamente coloridos e totalmente livres de álcool. A nova carta de bebidas do empório localizado dentro da Cobal do Humaitá reúne criações que misturam frutas, ervas, cítricos e até mesmo café.

Este último é justamente a base do nada convencional, saboroso e geladíssimo Dália Solar (R\$ 22,90), que junta o aroma do café espresso e o cítrico do suco de laranja. No Manacá Tropical (R\$ 24,90), o drink é feito com a junção da manga, do limão, da Schweppes Citrus e finalizado com espuma de gengibre.

Para os que preferem se aventurar em sabores frutados, o Gér-



Verbena



Laranja & Morango



Flamboyant



Magnólia



Gérbera

bera (R\$ 22,90) leva morango macerado, H2O e grenadine, enquanto o Flamboyant (R\$ 22,90) combina laranja, limão, água com gás e grenadine.

A carta também traz o Verbena (R\$ 22,90), de limão, hortelã, H2O e xarope de açúcar, o Laranja & Morango (R\$ 22,90), com as duas frutas batidas, e o Magnólia (R\$ 24,90), que mistura café espresso, grenadine e mel.

Os novos drinks estão disponíveis no Farinha Pura Experiência, espaço gastronômico do empório no segundo piso da loja.

SERVIÇO
FARINA PURA EXPERIÊNCIA
Rua Voluntários da Pátria, 446, loja 1 - Cobal do Humaitá - Botafogo
Segunda a sábado (7h às 22h) e domingos e feriados (7h às 21h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Vem aí o Lumio

Com abertura prevista para novembro, o Lumio será o novo restaurante do chef Nello Casese no edifício Piscina do Copacabana Palace, A Belmond Hotel. A casa nasce dos dez anos do chef italiano no Brasil, unindo referências do Sul da Itália, ingredientes brasileiros e uma proposta contemporânea de menu degustação. Serão apenas 38 convidados por noite, em uma experiência intimista ao redor da piscina. O restaurante terá três opções de harmonização, além de adega com mais de 400 rótulos.



Verso, prosa e café

O Verso Café acaba de abrir as portas na Livraria da Travessa, na Barra da Tijuca, unindo livros, gastronomia, vinhos e cafés especiais, na área de convivência da livraria. O menu oferece gastronomia brasileira e mediterrânea com uma seleção de receitas clássicas dos países que costeiam o mar pinceladas com insumos nacionais. Há entradinhas como as Almofadinhas de Canastra, feitas com queijo artesanal e pães de queijo na chapa. O lançamento é uma empreitada dos sócios Erik Nako, André Korenblum, Cristiano Lanna e Luiz "Petit".



Noite italiana

A Estação Sabores do Zona Sul Ipanema promove nesta quarta (30), às 19h, uma aula especial dedicada à gastronomia italiana. Com o tema "Sabores da Itália em três tempos", a experiência recebe os chefs convidados Thiago Gonçalves e o confeitiro Bruno Ricardo, do restaurante Posi Cucina e Terrazza, que vão compartilhar seus conhecimentos e apresentar três preparos: arancini cacio e pepe, rigatoni alla vodka com polvo e o clássico tiramisù. Para completar, o especialista em vinhos Claudio Pinto conduz harmonização especial.