

## CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

# Delícias que refrescam

A sommelier Isabela Torres, do Balcão Bar, ensina como fazer drinques refrescantes para se deliciar durante o verão

**A**s temperaturas altas do verão, muitas vezes, pedem por drinques saborosos e refrescantes. A combinação entre frutas, gelo e um toque de álcool proporciona uma sensação de frescor e leveza, ideal para aliviar o calor nos dias mais quentes da estação, proporcionando também momentos de lazer com os amigos e a família. Dos mais cítricos aos mais doces, são inúmeras as opções de bebidas que podem ser feitas dentro da própria cozinha. Por isso, nesta semana, a sommelier Isabela Torres, do Balcão Bar, ensina receitas deliciosas para serem desfrutadas ao longo do fim de semana.

FOTOS: DIVULGAÇÃO/@UNIVERSOCRUA



**No Balcão, a sangria sai por R\$ 29**

Para os amantes de vinho, as indicações de Isabela de drinques que combinam com essa época do ano são a clássica sangria e o tradicional clericot. “São geladinhos, frutados e refrescantes”, descreve a sommelier. “A sangria, no estilo brasileiro, é aquela jarra para compartilhar, com frutinhas a gosto, de preferência maçã, morango e laranja, além do vinho tinto, um pouco de suco de laranja e soda limonada ou água com gás”, detalha.

O clericot, por sua vez, muitas vezes à base de espumante, pode ser feito,

**SERVIÇO****Balcão Bar**

CLN 205, bloco D, loja 18  
De terça a sábado,  
a partir das 18h

também, com vinho branco e soda limonada ou água com gás. “Também na mesma ideia das frutinhas, pode-se apostar nas frutas brancas como abacaxi, pêra e maçã verde. Ótimo para um dia de piscina ou praia”, sugere Isabela. Na mesma linha, a mimosa pode ser uma indicação interessante: “É simples: taça de espumante com suco de laranja.



**A mimosa é outra opção de drink refrescante para o verão**

Nem tem como ficar ruim”.

No menu de drinques do Balcão Bar, localizado na 205 Norte, o conselho da sommelier é experimentar a sangria tinta (R\$ 28) e branca (R\$ 29), inspirada no coquetel tinto de verão. “Um copo individual, vinho tinto ou branco, soda limonada, um pouquinho de Cointreau e Conhaque, e duas rodela de laranja bahia”, lista Isabela. Segundo ela, a bebida combina perfeitamente com o croquete de carne (R\$ 39) ou o pão de queijo recheado (R\$ 34) com carne de panela ao molho de vinho tinto.