

Um mergulho no mundo da enologia

No LaCave, a harmonização sugerida é entre o ancho ao molho dijon com o Orfila Reserva Malbec

Um dos mais antigos bares de vinho da cidade, o LaCave, localizado no Dakota Shopping, celebra 10 anos de atividades neste mês. Com a missão de trazer o vinho para o dia a dia do brasileiro, a casa proporciona, para além de uma carta com rótulos variados, um ambiente intimista e descontraído. “Somos uma casa que oferece aquele senso de pertencimento ao mundo da enologia. O cliente entra e rapidamente se sente confortável, à vontade em pedir sua taça sem maiores formalidades, como acontece geralmente em restaurantes comuns”, destaca o proprietário Marco Túllio.

Segundo ele, o clássico da casa, entre os pratos servidos, é o ancho ao molho dijon e batata rústica (R\$ 74,90 — duas pessoas). Para acompanhar, a sugestão é o argentino Orfila Reserva Malbec (R\$139,90), com estágio em barrica. De terça a domingo, a casa também trabalha com open bar de vinhos (R\$ 89,90/pessoa) das 18h às 22h, com oito diferentes opções de rótulos, entre espumantes, rosés, tintos e brancos. De quinta a domingo, o bar oferece música ao vivo.

“Estamos sempre nos atualizando, pensando no público e seus desejos”, afirma Marco. “Buscamos nos reinventar constantemente, trazendo novas opções de degustação, cursos, oficinas e tudo que traga o público para além do bar, fazendo com que se envolvam com o mundo do vinho acima de tudo”, finaliza o proprietário.

Vinhos e suínos

De loja virtual à ponto fixo na Asa Norte, o IVV Swine Bar já entrega no nome os destaques do menu: “É uma brincadeira de duplo sentido. Wine bar, em inglês, significa bar de vinho. Quando jogamos um S na frente do wine, vira swine, ou seja, suíno”. A única proteína animal servida na casa, portanto, é a de porco, mas sem deixar de lado as opções vegetariananas. O destaque, porém, continuam sendo os vinhos — são mais de 600 rótulos, advindos de cerca de 20 diferentes países, presentes na carta do estabelecimento.

“A ideia do IVV sempre foi tirar o clasicismo do vinho. Então, ao invés de você sentar naquele restaurante com entrada, prato principal e sobremesa, você está num ambiente mais descontraído”, explica o proprietário Eduardo Nobre. “Aqui, é a comida que acompanha o



Entrada medjool assadas, tâmaras recheadas com gorgonzola e envoltas com bacon

vinho, e não o contrário”, destaca.

O carro-chefe da casa, segundo Eduardo, é a entrada medjool assadas (R\$ 35), tâmaras recheadas com gorgonzola e envoltas com bacon. Para harmonizar com o prato, o proprietário sugere um espumante seco (R\$ 25 — taça), “para cortar a viscosidade e gordura do bacon e a cremosidade do queijo”.

Apesar do vinho ser o grande destaque da casa, Eduardo ressalta que o bar também serve opções de coquetéis clássicos, cervejas e bebidas sem álcool.



CHEGOU UMA NOVA EXPERIÊNCIA EM SUSHI

SHAKKAI
CULINÁRIA JAPONESA

SABORES AUTORAIS E CORTES PRECISOS PARA PALADARES EXIGENTES.

CLN Q 102 BL A LOJA 56 - ASA NORTE

@SHAKKAISUSHI