

Despojado, urbano e sem frescura

“Irmão mais novo” do Mimo-Bar, o Balcão foi idealizado para ser uma casa com foco em vinhos e coquetelaria em formato casual, num ambiente “despojado, urbano e sem frescura”, define o proprietário Lucas Tobias. “Tiramos o vinho dos restaurantes e trouxemos ao bar. Assim, temos a energia e a vibração de um bar, com a variedade e curadoria de uma boa adega”, descreve.

Na casa, os vinhos são servidos em copos, acompanhando as tendências dos bares de vinho espanhóis e franceses. A coquetelaria do estabelecimento, por sua vez, possui um menu completo de drinques autorais e clássicos, todos com vinho na formulação. Um destaque é a sangria Balcão (R\$ 27,90), inspirada na receita espanhola, nas

versões tinto, rosé e branco.

Entre as harmonizações, as sugestões ficam por conta do vinho branco Nuestro Verdejo (R\$ 179) com o vinagrete de polvo (R\$ 54). “Trata-se de uma uva branca clássica espanhola com acidez vibrante que também pode combinar perfeitamente também com a pizza marguerita (R\$ 75)”, aponta a sommelier Isabela Torres.

Outra indicação é o Truffle Hunter Rosso (R\$ 159), “tinto bem leve”, ainda segundo ela, que acompanha perfeitamente a burrata da casa (R\$ 98). “De tinto mais encorpado e elegante, podemos citar o Le Clos de Reynon (R\$ 239), um clássico Bordeaux que harmoniza com a carne de sol com batatas (R\$ 72)”, destaca Isabela.

O filé com batata e o vinho tinto Cavalleri Vero são a harmonização sugerida pelo sommelier Gabriel Cunha

DIVULGAÇÃO/PALOMINA



Experiência contemporânea, ato milenar

“O Palomina surgiu em Brasília com uma ideia muito clara: oferecer uma experiência contemporânea para um ato milenar, que é beber vinho como momento de conexão”, define o sócio e sommelier da casa, Gabriel Cunha. Desde o começo, ele conta, a ideia foi aproximar as pessoas do universo da enologia com qualidade e curadoria, mas sem formalidades excessivas que muitas vezes afastam novos consumidores. O bar, que começou focado apenas em vinhos e tapas, hoje oferece um cardápio que atende tanto clientes que desejam compartilhar petiscos quanto os que procuram por uma experiência completa de jantar.

Um dos grandes diferenciais da casa é a presença da cultura e da arte no estabelecimento — o Palomina é sede de eventos mensais de pintura em tela, o Arte y Vino, e também oferece programações especiais em datas como a da entrega do Oscar, que já fazem parte do calendário do bar. Outro destaque é o mezanino, um espaço exclusivo para até 30 convidados, ideal para eventos intimistas e experiências personalizadas.

No menu, a harmonização sugerida pelo sommelier é o filé com batata (R\$ 84) com o vinho tinto Cavalleri Vero (R\$ 140). “A glace presente no filé combina perfeitamente em textura e sabor com as notas do envelhecimento do vinho em barricas. Além disso, a maciez da uva Merlot, responsável por 50% do blend do vinho, abraça muito bem a conjuntura do prato”, descreve Gabriel.

O Balcão foi idealizado para ser uma casa com foco em vinhos e coquetelaria em formato casual



NOELLE MARQUES

Onde comer?

Balcão

CLN 205, bloco D, loja 18
De terça a quinta, das 18h às 23h
Sexta e sábado, das 18h à 0h

IVV Swinebar

CLN 314, bloco B, loja 21
Terça e quarta, das 18h às 23h
De quinta a sábado, das 18h à 0h

LaCave Wine Bar

Dakota Shopping (Sudoeste 301, bloco C)
Terça e quarta, das 18h à 0h

De quinta a sábado, das 18h à 1h
Domingo, das 18h à 0h

Palomina Wine Bar

CLS 405, bloco D, lojas 16 e 18
De segunda a quarta, das 18h30 às 23h30
De quinta a sábado, das 18h à 1h

Vinalla Vinhos e Bistrô

Liberty Mall
Casa Park
Todos os dias, das 12h às 22h