

CORREIO INDICA

Mariana Reginato

Com atualmente oito rótulos na casa, os drinks do Miúdo na 307 Norte abraçam a cachaça no cardápio do local. Segundo a chef e proprietária Marina Siqueira, as garrafas no local são escolhidas com três critérios: harmonização em drinks, brasilidade e sabor final. A bebida é favorita de muitos e as cachaças brasileiras têm tido cada vez mais destaque.

Três drinks autorais da casa utilizam a bebida. O drink Meu ébano (R\$ 35) é feito com cachaça 7 madeiras, vermute dry e amaretto. “A combinação da cachaça com o amaretto traz tons intensos, mas com uma doçura que suaviza o paladar final”, destaca Marina. A famosa cachaça de jambu também é utilizada na casa no drink Café do bode (R\$ 30), que contém café, limão e xarope de rapadura com mel, trazendo sabor surpreendente.

VANESSA ACIOLLY/ DIVULGAÇÃO



Drink Perolado com uma mistura de cachaça cana e licor saint germain

Sabor brasileiro

Uma das mais tradicionais bebidas nacionais, a cachaça é utilizada no restaurante Miúdo como parte central da cartela de drinks



VANESSA ACIOLLY/ DIVULGAÇÃO

Drink Meu ébano, com cachaça 7 madeiras

Um dos destaques é o drink Perolado (R\$ 38), com uma mistura de cachaça cana, licor saint germain e maracujá. “A suavidade dessa combinação é um abraço para a boca”, ressalta Marina.

Segundo a chef, cada cachaça encaixa de uma forma no cardápio. “Cada cachaça vai contribuir com sabor, aroma, textura e harmonização com os demais ingredientes. Elas são escolhidas de acordo com o que mais faz sentido na composição do drink e devem cumprir esse papel do início ao fim da bebida”, explica Marina.

Os brasilienses têm apreciado cada vez mais a bebida e procurado nos cardápios. “O que vemos é que os clientes adoram beber e saber sobre os diversos perfis de cachaças que temos. O Miúdo é um grande admirador de cachaças brasileiras e isso reflete nos clientes que frequentam a casa”, finaliza a chef.