

DIVULGAÇÃO/PATINHO FEIO



Costelada ao ar livre
marca o Dia dos Pais
no Patinho Feio

Costelada ao ar livre

Na Entrequadra Norte 102/103, o Patinho Feito quis unir diferentes bandos em um local “pouco usual” com o intuito de manter viva a instituição cultural que é o boteco brasileiro, segundo o sócio Pedro Caetano. “Resolvemos um desejo antigo: consumir vinho de forma desburocratizada ou tomar aquele chope gelado no mesmo ambiente, sem distinção”, resume o proprietário.

Neste domingo, a casa prepara um presente especial para

os pais brasileiros — um happy hour estendido, das 11h30 às 21h, com chope Amstel a R\$ 9,90. Das 12h às 16h, o restaurante oferece ao público uma costelada ao ar livre com bufê à vontade (R\$ 69,90), com opções como mandioca cozida, mandioca frita, farofa crocante, vinagrete, arroz branco, arroz biro-biro, purê de abóbora e salada.

Para as crianças, haverá atividades como piscina de bolinhas e cama elástica. Reservas devem ser feitas pelo telefone (61) 99315-0512.

Para todos os gostos

Recheado de referências de diversas culinárias do mundo, o cardápio do Santé oferece combinações pensadas para diferentes paladares. Para o Dia dos Pais, no entanto, a sugestão da casa é “seguir aquela máxima que combina especialmente com encontros em família: comida boa fica ainda melhor quando é compartilhada”, recomenda o proprietário Oswaldo Scafuto.

Entre as opções para duas pessoas, destaca-se o camarão do chef (R\$ 179), com creme mix de queijos, ervilhas frescas e arroz branco, finalizado com batata palha. Para harmonizar, Scafuto indica o chope Santé Lager (R\$ 12,99): “Leve, refrescante e com amargor moderado. Limpa o paladar entre uma garfada e outra, equilibrando a cremosidade do molho sem competir com o camarão”.

Para os que preferem a carne vermelha, o black ribs double (R\$ 159) também é um dos destaques do menu. A costelinha suína é assada lentamente

por três horas, embebida em molho black de cerveja preta, e chega à mesa acompanhada por arroz de alho e mandioca com páprica. Para esta receita, Scafuto sugere a harmonização com a cerveja Spaten (R\$ 12).

“Essa combinação de ingredientes pede por cervejas que tenham estrutura suficiente para acompanhar a riqueza da carne e, ao mesmo tempo, equilibrar os sabores do prato”, discorre o proprietário. “O perfil maltado e o corpo mais estruturado da Spaten combinam perfeitamente com carnes assadas e com molho à base de cerveja preta. As notas de malte tostado conversam com sabores caramelizados da costelinha, tornando a harmonização muito equilibrada”, acrescenta o sócio.

No almoço de domingo, os pais serão recebidos no restaurante com uma long neck Stella Artois de cortesia.

O camarão do chef é ideal para dividir entre duas pessoas

DAVI FERNANDES

