

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Manhãs sem pressa

A chegada do fim de semana, após a rotina e pressa que tomam conta de segunda a sexta, pede por manhãs calmas e iniciadas ao redor da mesa. No café da manhã, a família se reúne embalada pelos cheiros de pães quentinhos, frutas, ovos e uma boa xícara de café. O brunch, por outro lado, é um convite para ficar mais um pouco, misturando sabores que se estendem até a hora do almoço. Duas propostas diferentes para o mesmo ritual — deixar que a primeira refeição do dia dite o ritmo das horas que vêm pela frente.

Proprietária do Calmaria Café, Ana Beatriz explica que o brunch se diferencia por ser “mais completo e demorado”. “Normalmente, está muito ligado a uma experiência. É uma oportunidade de sentar com calma, conversar, experimentar diferentes preparações e transformar uma refeição em um programa”, descreve. “Por isso, ele combina tanto com encontros entre amigos, momentos a dois, comemorações ou, simplesmente, aquele dia em que você quer sair da rotina”, acrescenta a dona.

Alinhada com a proposta do brunch, a cafeteria surgiu, justamente, do desejo de Ana Beatriz em criar um lugar onde as pessoas pudessem desacelerar. “Às vezes, a pessoa chega pensando que veio apenas tomar um café e acaba ficando para conversar, experimentar uma sobremesa

ou simplesmente aproveitar o ambiente. É essa pausa que queremos proporcionar”, afirma a proprietária.

O menu do café oferece diferentes estilos de brunch, que vão desde escolhas simples e equilibradas a refeições mais completas. O fitness (R\$ 28) traz pão de fermentação natural, ovos mexidos, cottage e tomate-cereja, sendo, segundo Ana Beatriz, uma opção “leve e proteica”. O grande destaque, porém, é o contem-ple o belo (R\$ 66), com pão de fermentação natural na chapa com requeijão e mussarela, ovos mexidos, crispy de bacon, iogurte com frutas frescas, paçoca e granola.

O brunch inclui suco natural de laranja e cappuccino italiano ou espresso. Para quem busca algo mais simples, Ana Beatriz sugere o comfort food (R\$ 36), com

THAÍS BATALHA



O brunch fitness do Calmaria é uma opção “leve e proteica”

pão de fermentação natural na chapa, salada de frutas com mel e granola e cappuccino italiano ou espresso.

Entre as opções a la carte, ela indica o toast avocado (R\$ 33), com pasta de abacate temperada com limão, ovos mexidos, crispy de bacon e rúcula, e a panqueca americana de blueberry (R\$ 26), servida com calda de laranja e manjeriço, para um brunch.

No Solar Garden, os sábados e domingos são vividos sem pressa. A operação, em funcionamento desde 2020, convida famílias brasilienses a iniciarem o dia ao redor da mesa, em meio à natureza e ao ar livre. No estabelecimento, o café da manhã começa com a salada de frutas especial e iogurte artesanal

da casa, com coulis de frutas vermelhas e lascas de castanha.

A sequência principal é composta por pão de queijo, ovo pochê com bacon e mini croissants, cuscuz nordestino, mini sanduíche panini ou croque monsieur e mini bolo de milho ou cenoura com chocolate. As bebidas são servidas à vontade, nas opções café Carmesi, chá twinings, chocolate quente, leite com e sem lactose, suco de laranja sem açúcar, suco de frutas vermelhas e água com e sem gás.

Todos os pratos podem ser servidos mais de uma vez. A experiência, para adultos, sai por R\$ 98, enquanto crianças entre 5 e 10 anos pagam R\$ 41. Para menores de 5, o café da manhã é cortesia.