

Go Notas

Por Malu Bonatto



Frank Bar

Minimalismo japonês inspira novos drinks

Inspirado na tradicional coquetelaria japonesa, o bartender Spencer Amereno traz para a nova carta de drinks do Frank Bar o equilíbrio dos sabores, a técnica refinada e a precisão dos orientais. Entre os 15 novos drinks, sete exclusivos: A DogNamed Daiquiri, que leva Rum Havana Club 7, geleia de umbu, limão-galego e spongecake de abacaxi; o Brace, à base de Chivas 12, TokajiDry, maçã verde, avelã e limão tahiti; o SesoCobbler, com Real Tesoro Fino, amêndoas, manteiga de caju e kincan; e o Tutua, que tem Tequila Blanco, fassionola, Frank'sspices, limão tahiti e laranja-baía.

↳ Frank Bar (Maksoud Plaza Hotel): R. São Carlos do Pinhal, 424 – Bela Vista – São Paulo – SP



La Pastina

O verdadeiro diamante da alta gastronomia

A Flor de Sal é um dos tesouros do mundo do sal marinho, sua textura fina, crocante e delicada exalta o sabor das receitas, conferindo um toque de glamour e sofisticação à finalização dos pratos. Colhidos nas salinas das regiões de Camargue e Guérande, no litoral da França, a La Pastina traz para seu portfólio três diferentes tipos de flor de sal e um sal grosso, das conceituadas marcas francesas Le Saunier de Camargue e La Baleine. Fazem parte da linha: a Flor de Sal com ervas Le Saunier de Camargue, ideal para finalização de pratos de carnes grelhadas e peixes; a Flor de Sal Le Saunier de Camargue, na versão sem as ervas da Provence, que é indicada para ensopados, caldos, massas, vegetais e carnes grelhadas na churrasqueira; e o Sal Grosso de Guérande – La Baleine que combina com ensopados e caldos, no cozimento de massas e vegetais e no preparo de carnes e peixes assados ou grelhados na churrasqueira.

↳ La Pastina: www.lapastina.com

Matilda Lanches Renata Vanzetto traz novidades

A proposta da Matilda Lanches, nono empreendimento da chef Renata Vanzetto, é ser uma lanchonete informal: em um pequeno salão, o cliente faz seu pedido no caixa e aguarda para retirar no balcão. No cardápio, lanches, hambúrgueres, batata frita, milk shake e agora três novos sanduíches: o Big Pig (pernil desfiado, creme de mostarda Dijon, cebola caramelizada, queijo e agrião na baguete); o X-Flango flito, preparado com frango crocante, queijo, molho tártaro da casa e repolho roxo no pão brioche, e o vegetariano Mamma Mia, feito com abobrinha crocante, molho de tomate rústico, mozzarella de búfala, picles de aspargos e rúcula selvagem na baguete.

↳ Matilda Lanches
R. Bela Cintra, 1541
Jardins – São Paulo – SP

