

Título: Está com saudade do seu bar preferido? Ouça sua playlist no Spotify

Veículo: Exame

Centimetragem: 38.47

Página: Online

Data: 05/05/2020

Valor: R\$ 16.113,93

Page Views: 745.257

Unique Visitors: 447.602

Colunista: Ivan Padilla

[Está com saudade do seu bar preferido? Ouça sua playlist no Spotify](#)
Exame - Estilo de Vida - 05/05/2020

Na quarentena, lembre a trilha sonora do seu boteco enquanto degusta um drinque feito em casa – ou entregue por delivery

Nem deu tempo de aproveitar. No fim de janeiro ficou pronta a reforma **do Frank Bar**, no andar térreo do hotel Maksoud em São Paulo, um dos 100 melhores bares da mais recente edição do The World's 50 Best Bars (sim, a lista abrange uma centena de estabelecimentos, apesar do nome). Em março, obviamente, a casa fechou, respeitando a quarentena como medida para tentar barrar a propagação do coronavírus.

Entre as mudanças do bar, o balcão de madeira teve seu tampo restaurado e ganhou, por cima, um lustre de seis metros de comprimento, melhorando a iluminação baixa. Uma nova marcenaria tomou conta do salão. As lindas prateleiras com garrafas também ganharam destaque. Foram poucos, no entanto, os clientes que puderam aproveitar o ambiente em pouco mais de um mês e meio.

Mas quem estiver com muita saudade **do Frank** pode ouvir sua playlist no Sportfy – “o acompanhamento perfeito para criações de Spencer Amereno”, o **bartender** local, de acordo com a apresentação. A trilha está recheada de clássicos do jazz, de Charlie Parker a John Coltrane – e, claro, **Frank** Sinatra, que já se apresentou no Maksoud, soltando a voz em Fly me to the moon.

Melhor ainda se você ouvir Louis Armstrong ou Charles Mingus da playlist enquanto prepara o Wormwood floater, drinque clássico de lá. Não sabe como faz? Esse realmente é para profissionais e requer ingredientes bem específicos: mescla de runs, vermute seco com infusão de ora-pro-nóbis e licor Chartreuse, aromatizado com casca de frutas cítricas, perfume de losna e priprica.

Mas você pode optar por um Negroni, coquetel muitíssimo bem elaborado no **Frank** e relativamente simples de fazer em casa, com doses iguais de Campari, gim e vermute, algumas gotas de angostura, uma rodela de laranja e gelo. Certo como um sopro de Miles Davis.

O **Frank** não é o único bar a conseguir extrapolar os sentidos. Também em São Paulo, o Cava Bar tem duas playlists, indicadas para momentos diversos da semana. A Quarta e Quinta tem cara de uma noite mais tranquila, com músicas de Velvet Underground e Nouvelle Vague. A Sexta e Sábado vai na mesma linha, mas com um pouco mais de animação, ao som de The Clash e David Bowie.

O Fel, localizado no andar térreo do Edifício Copan, ficou conhecido por resgatar coquetéis esquecidos, como o The Avenue, adaptado do livro Café Royal Cocktail Book, de 1937, com bourbon, xarope de romã, água de flor de laranjeira e bitter de laranja. Na falta da ferveção local, pode-se lembrar da atmosfera do centro de São Paulo ouvindo baladas melancólicas de Lou Reed e Neil Young.

No Rio de Janeiro, o Quartinho Bar, do chef e proprietário Eduardo Araújo, toca de Céu a Dave Brubeck, de Chico Buarque a Novos Baianos. Com uma vantagem: o bar faz delivery de drinques na zona sul. São dez opções de coquetéis engarrafados, de 250 ml. O Poliamor na polinésia custa R\$ 28,00 e é feito com blend de rum envelhecido, sucos de lichia, laranja e limão, xarope orgeat e gengibre. Nesse caso, pode-se dizer que o serviço é quase completo.



Spencer Amereno, **do Frank Bar**, em ação: no momento, só em trilha sonora (Mariana Pekin/VIP) (Foto:)