

NÃO DEIXE DE PROVAR

Premiados pelo guia VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER contam o que esteve em alta em 2019. Nós indicamos bons lugares onde encontrar essas pedidas

ZIIZ ESTÚDIO

Com muitas opções de chope IPA, o Perro Libre (Rua Cunha Gago, 83, Pinheiros, ☎ 3562-8070) serve um dos estilos favoritos do público, o west coast IPA, à moda californiana: é o amarginho #tbt, por R\$ 19,50 (250 mililitros). Retorna na quinta (2).



A carta do Torero Valse (Avenida Horácio Lafer, 638, Itaim Bibi, ☎ 3168-7917), Márcio Silva acrescentou coquetéis como o cobbler de jerez, feito com três tipos do vinho fortificado, licor de laranja e purê de frutas vermelhas. Custa R\$ 31,00. Reabre na quinta (2).



TORERO VALESE

No Hirá Ramen Izakaya (Rua Fradique Coutinho, 1240, Vila Madalena, ☎ 3031-3025), há diferentes highballs na carta. Tem de uísque com toque de limão (R\$ 30,00) e de shochu com limão (R\$ 32,00) ou com o frutininho cítrico yuzu (R\$ 33,00), todos com água gaseificada. Fecha na terça (31) e na quarta (1º).

TALES HIDEQUI



ROMERO CRUZ

“Drinques frutados, aromáticos e de baixo volume alcoólico ganharam força. Principalmente com vinhos do Porto ou jerez.”

Márcio Silva, bartender do ano e sócio do Guilhotina



VICTOR PONTES

“Dois estilos de cerveja chamaram atenção: o milky IPA, com adição de lactose, e o west coast IPA, de bebidas mais secas e lupuladas, que retornou.”

Luciano Silva, sócio do Dogma, o melhor bar de chope da casa



DIVULGAÇÃO

“Os coquetéis que bombaram em 2019 foram o highball – destilado com um complemento não alcoólico – e suas variações, seguindo a tendência de minimalismo.”

Spencer Amereno Jr., bartender do Frank Bar, o melhor bar de drinques