

LEO FELTRAN



➤ A decoração do ‘Pure Love’ (R\$ 35; foto), servido no **Frank Bar**, leva um jornal japonês e um biscoito da sorte. Na receita, gim, shochu (destilado japonês), limões taiti e galego, coadunada de framboesa, açúcar da palma de coco e o ‘Frank’s Spicy Cream Ginger Ale’ – um suco de gengibre fresco, de limão e pimenta da Jamaica. **Maksoud Plaza**.

R. São Carlos do Pinhal, 424, Bela Vista, 3145-8000. 18h/2h (dom. e fer., até 0h).



LUCAS TERRIBILI

➤ Servido numa garrafinha dentro de um globo de vidro, o ‘Qual a Sua Origem?’ (R\$ 31; foto), do **Guarita Bar**, leva destilado de mandioca, cachaça, bálsamo, calda de raízes, suco de limão e licor francês.

R. Simão Álvares, 952, Pinheiros, 3360-3651. 18h/1h30 (6ª, até 3h; sáb., 17h/3h; dom., 17h/0h; fecha 2ª).

➤ Que tal um drinque com sobremesa? O ‘Better Single Then’ (R\$ 32; foto), do **SubAstor**, leva uísque, vinho branco, limão-cravo, mel de Jerez e, para arrematar, um canudo de doce de banana sobre gelo. R. Delfina, 163, V. Madalena, 3815-1364. 20h/3h (6ª e sáb., até 4h; fecha dom. e 2ª).



RUBENS KATO

➤ No **Seu Bibi**, o ‘Moscow Mule na Banheira’ (R\$ 32; foto), feito com vodca, suco de limão, cerveja de gengibre e espuma, é apresentado de um jeito bem diferente: na banheira, com um pato de borracha. R. Pedroso Alvarenga, 668, Itaim Bibi, 3938-4276. 12h/0h (2ª, até 17h).



WELLINGTON NEMETH