

drinque

Os bares de coquetelaria se consolidaram de vez na cidade. Se alguns anos atrás era preciso caçar um drinque bem feito, hoje é difícil escolher aonde ir. Quer uma dica? Confira as indicações dessa página



CAIPIRINHA

Parceiro da feijoada e das tardes e noites quentes, o drinque nacional é um falso simples: leva só limão, cachaça, açúcar, muito gelo e pronto. Mas não se engane, fazer uma boa caipirinha não é para qualquer um. No Guarita ela é impecável. Na primeira casa do bartender Jean Ponce, especialista em cachaça e que por anos comandou as coqueteleiras do

D.O.M., a caipirinha é protagonista. O jurado Daniel Salles, frequentador de balcões da cidade de longa data, conta ter aprendido a gostar de caipirinha, que é um patrimônio cultural do Brasil, só depois de provar a do Guarita. "O método dele é infalível, o limão tem perfeito estado de maturação, é macerado com delicadeza, sem que a casca libere o amargor", diz.

GUARITA

R\$ 18

R. Simão Álvares, 952, Pinheiros. 3360-3651. 18h/2h (sáb., 16h/2h; dom., 16h/0h; fecha 2ª)

Rolha.: R\$ 30
Estac.: não tem

CACHAÇA SOUR

Do desprezioso balcão, escondido no andar de cima do restaurante de comida brasileira saem grandes drinques criados por Danilo Nakamura, e executados por Felipe Leite. Entre tantos acertos, este combina cachaça rainha, limão e clara de ovo. "Quer prova de que o Brasil produz destilado e coquetelaria capaz de chapar o mundo? Então toma", sugere Chico Felitti.

BAR DO JIQUITAIA

R\$ 25

R. Antônio Carlos, 268, Consolação. 3262-2366. 19h/2h (fecha dom., e 2ª)

Estac.: não tem



MAMIE TAYLOR

Spencer Jr. é quem comanda as coqueteleiras do Frank, o bar no lobby do hotel Maksoud Plaza, que está na lista dos 100 melhores bares do mundo em 2017. Para Daniel Salles, tudo o que Spencer despeja no copo está na medida: nada parece dispensável. O drinque campeão leva polén de abelha, uísque Dewar's 12, a raiz galanga, amargo de limão cravo e um cremoso ginger ale feito na casa.

FRANK

R\$ 35

R. São Carlos do Pinhal, 424, Bela Vista. 3145-8000. 18h/2h (dom. e fer., até 0h)
Valet 1ª hora R\$ 18;
(seguintes R\$ 8)



MACUNAÍMA

Os donos do lugar, Arnaldo Hirai e Renato Martins, não arredam o pé desse bar discreto em Pinheiros. Os drinques são responsabilidade de Hirai e suas criações vem sendo copiados pela cidade. É o caso do macunaíma, elaborado com Fernet branca, cachaça e limão. "Forte, refrescante e gelado, esse coquetel funciona como um prelúdio para as escolhas posteriores", comenta Diego Matos.

BOCA DE OURO

R\$ 15

R. Cônego Eugênio Leite, 1.121, Pinheiros. 4371-3933. 18h/0h (5ª, 6ª e sáb., até 2h; fecha dom.)

Estac.: não tem

