



LEOFELTRIAN

## TUDO NOVO NO FRANK

★★★★ A nova carta do Frank é bonita, ilustrada e cheia de informação — e de bebida boa também. Traz vinte drinques, que refletem o empenho do bartender Spencer Amereno Jr. no estudo da coquetelaria, e é dividida em seções. A primeira delas homenageia bartenders célebres do mundo, como Kazuo Uyeda, baseado em Tóquio. Receita do japonês, o pure love (foto; R\$ 35,00) agrupa gim, shochu, limões taiti e galego, coalhada de framboesa mais açúcar de palma e é finalizado com espuma de gengibre, uma perfumada fatia de flor-de-lótus e um biscoito da sorte. Criada por Uyeda, a técnica *hard shake*, jeito de bater o drink vigorosa e coreografadamente, faz a mistura ficar gelada e ave-ludada. Da linha autoral de Spencer, uma boa pedida é o smash (R\$ 35,00). Com diferentes camadas de sabor, leva gim, vermute seco, xarope de salsão e hortelã, chutney de manga e limão. Se preferir tomar um clássico, o titular e sua equipe preparam sete versões de martini com o gim inglês Plymouth todas as segundas, terças e quartas do mês. Rua São Carlos do Pinhal, 424 (Hotel Maksoud Plaza), Bela Vista, ☎ 3145-8000. S.Y.

## Um neoboteco na Barra Funda

★★★ O Armazém Garnizé faz parte da turma dos neobotecos. Já nascem modernos, com ambiente bem desenhado e cardápio de olho nos novos tempos, mas são essencialmente... botecos. Ou seja, sem afetação e com a presença constante dos anfitriões. Aqui eles são um casal, o jornalista Marcelo de Andrade e a arquiteta Andréia Souza de Faria, que tomou um ponto tranquilo atrás da Paróquia São Geraldo das Perdizes onde salpicou algumas mesas na calçada. Aqui não há cervejas de

600 mililitros de grandes grupos, mas dá para ficar nas especiais ou no chope IPA da paulista Cervogia (R\$ 14,00, 300 mililitros). Há também a equilibrada caipirinha com Sagatiba (R\$ 17,00). Para petiscar, peça o macio chevrotin (R\$ 16,00), queijo de cabra da Capril do Bosque. As asas de frango fritas (foto; R\$ 30,00) vêm com ótimos molhos, o de pimenta e o de maionese com iogurte. Largo Padre Péricles, 110, Barra Funda, ☎ 3662-0073 (40 lugares). 17h/0h (fecha dom. e seg.). Aberto em 2017. S.Y.

LEO MARTINS

