

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

## Lolita Bubble Gin

Não há dúvidas de que “Gin & Tônica” é o drink do momento. Em todo cardápio por aí encontramos essa bebida destilada do zimbro, que fez sucesso na década de 1980 e agora voltou com tudo. Perfumado, baixo teor calórico e com infinitas possibilidades de combinação, o gin tornou-se o queridinho de quem procura não fugir muito da dieta. E nem precisa de açúcar para agradar a mulherada.

O Lolita Bubble Gin é um bar de drinks inaugurado recentemente no Vila da Serra que funciona também como empório de bebidas nacionais e importadas. Ideal para um happy hour ou uma tarde de sábado. São 21 receitas de Gin & Tônica além de sete clássicos como Negroni, Moscow Mule, Cosmopolitan, Aperol Spritz e Dry Martini. Mas vamos aos Gin & Tônica autorais com chancela Lolita feitos pelo mixologista Cyro Oliveira.

A casa trabalha com gins artesanais, um deles daqui mesmo de Minas Gerais, o Velvo Gin, e o carioca Amazoni, premiado no concurso mundial World Gin Awards em Londres na categoria Produtor Artesanal do ano 2018.

Combinações bem refrescantes e equilibradas compõem os drinks do Lolita. Minha preferência é pelos

cítricos e comecei pelo “Three Lemons”, que leva o suco dos limões siciliano, taiti e capeta (R\$ 24), sem erro. Achei bem interessante o drink com cumaru, semente amazônica perfumada que lembra amêndoa e baunilha, acrescido de abacaxi, gengibre e espuma de siciliano (R\$ 29).

O gostinho delicioso da amarena, aquela frutinha um pouco mais ácida que a cereja, está presente no “Berries” (R\$ 24) junto com amora, morango e vermouth bianco.

Uma dica que dou para você que acha que não gosta de gin é substituir a água tônica por água com gás. Apesar de gostar muito de água tônica, acho que ela rouba os sabores dos botânicos presentes no gin e, com água gasosa, a experiência fica ainda melhor.

O Lolita aderiu a essa ideia e substituiu a tônica Schwepps de alguns drinks por água com gás, como no “Basílico” (R\$ 24), que leva apenas siciliano e manjericão. Outra ótima substituição é pelo refrigerante de baunilha que vai no “Passion” (R\$ 29), feito com maracujá, Monin de melão e um toque de tabasco. É claro que pedi para dobrar a dose da pimenta — e ficou ótimo.

Para quem quiser dar um “up” no drink, por mais R\$ 32 o Monkey 47

vai até o seu copo. É um gin raro, produzido na Floresta Negra na Alemanha, destilado em pequenos lotes numerados e não filtrado, composto por 47 botânicos, entre plantas, ervas, frutas e especiarias. O luxo se completa pela troca da tônica Fever Tree por mais R\$ 16.

Se achar o teor alcoólico do gin muito alto, experimente os drinks feitos com Lillet e Lolea. O Lillet é um aperitivo francês da região de Bordeaux, feito à base de vinho e licor de frutas com somente 17% de graduação alcoólica. São três sabores distintos a R\$ 26 cada. Já a Lolea é uma sangria espanhola ainda mais leve, com apenas 7% de álcool, e pode ser apreciada nas versões tinta, branca e rosé por R\$ 94 a garrafa de 750mL.

Para acompanhar, é possível pedir os petiscos do Dorival, que fica bem ao lado, que são cobrados em contas separadas. O steak tartare é feito com carne Angus picada na ponta da faca, saladinha de rúcula e gema de ovo para ser estourada na hora (R\$ 49), mesmo preço da burrata ao pesto. Nesse frio, caem muito bem os caldos de baroa (R\$ 17), cogumelo (R\$19) e frutos do mar (R\$ 26), em uma grande tigela para aquecer entre um drink e outro. FOTOS ARQUIVO PESSOAL



**parrilla porteña**  
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

### Detalhes

Horários: de terça a domingo, das 12h à 0h, domingo, das 12h às 18h  
Capacidade: 30 lugares + 40 compartilhados com o Dorival  
Inaugurado em fevereiro de 2019  
Instagram: @lolitabubblegin



### Onde

Endereço: Alameda Oscar Niemeyer, 861 - Vila da Serra  
Telefone: (31) 3564-2484



### LOVE GIN FESTIVAL

A primeira edição do Love Gin está marcada para esse sábado, dia 3, das 14h às 22h, em um espaço ao ar livre no Belvedere. As mais diversas combinações serão preparadas pelos mixologistas Tiago Santos, Maria Bragaglia, Camila Amaral, Daniel Gourmand, Uanderson Fernandes e João Natas. A área gastronômica será assinada pelo restaurante A Favorita. O público também terá acesso a uma programação musical de primeira. O line-up conta com apresentações de Lafetah, com blues e soul, Kadu Viana, misturando MPB, jazz e pop, e o trio paulista Windy City Classics, tocando o melhor do house clássico. Aos intervalos dos shows, o som fica por conta do DJ Nezt. Ingressos no Sympia a R\$ 15 (entrada até 15h) e a R\$ 35 (entrada a qualquer horário). Av. Prof. Cristovam dos Santos, nº 444 - Belvedere.

### CHEFS FLÁVIO TROMBINO E IVO FARIA NO PORCO MONDI

Esta semana, o premiado restaurante A Casa do Porco (de São Paulo) recebeu 35 chefs de todo o Brasil para a realização da sexta edição do Porco Mundi, jantar com 40 tempos, todos com o suíno na

receita. Representando BH, o chef Ivo Faria, do Vecchio Sogno, preparou uma das entradas do banquete: jiló à purruca recheado com porquinho caipira e crocante de linguíça. Já o chef Flávio Trombino, do Xapuri, encerrou a grande noite com a goiabada cascão no queijo Canastra, finalizada com farofa de torresmo e raspas de limão. Os convites investiram o valor de R\$ 1.000, incluídas a harmonização de bebidas e a participação da festa com os cozinheiros após a degustação.

### FESTIVAL INTERNACIONAL DE CERVEJA E CULTURA DE MINAS GERAIS

A 6ª edição FICC ocorre nos dias 10 e 11 de agosto, das 12h à 0h, no sábado, e, no domingo, das 12h às 22h, em um dos maiores cartões postais de Belo Horizonte: o Mineirão. Além dos 500 rótulos de cervejas disponíveis, o cardápio inclui Ancho com batatas rústicas, arroz de costela de fogo de chão, croquete de costela, bolinho de bacalhau, hambúrguer, tropeiro, pizza e cacio pepe, pasta finalizada dentro do queijo grana padano. Os convites podem ser adquiridos no site eventosgofree.com, com valores que vão de R\$ 20 a R\$ 60, em diferentes categorias.