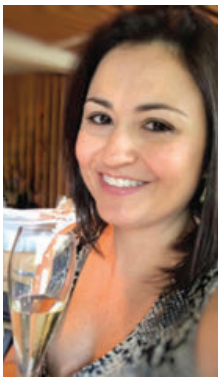

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

O Balcão do Cabernet Butiquim

DRINKS criativos e um novo menu de petiscos são as atrações no bar da Savassi, após a reabertura

FOTOS / Divulgação JC / Arquivo Pessoal Léa Araújo

Não há lugar melhor no bar do que o balcão. Ali você tem uma visão panorâmica de tudo que acontece e obtém informações privilegiadas acerca do preparo dos coquetéis. O Cabernet Butiquim estava pronto para apresentar sua novidade quando foi anunciado o fechamento dos bares e restaurantes por conta do corona vírus.

Finalmente, nessa última semana, foi inaugurada a "Garagem do Cabernet", um braço do gastrobar voltado à coquetelaria. Cerca de 30 drinks são servidos no charmoso balcão projetado para 10 pessoas, porém com banquetas reduzidas no momento devido às regras de afastamento entre os clientes.

Como o Cabernet é um bar de quase 200 rótulos de vinhos, os coquetéis receberam essa influência e foram criados com doses de tintos, rosés, espumantes, vinho do Porto, e até Jerez. A carta foi elaborada pelo Alexandre Loureiro, que está disponível no balcão para indicar e criar um drink à gosto do freguês.

Dentre os drinks autorais do cab o meu preferido foi o "Xiquexique" (R$24) em uma surpreendente e ótima combinação de vinho tinto com cachaça, um toque de limão e finalizado com espuma de gengibre feita na casa. A cachaça usada a foi a 1000 Montes Carvalho, armazenada por sete anos no barril.

Despertou meu paladar o cítrico "Tinindo Trincando" (R$24) com o gin da marca mineira Zuur, em infusão de cardamomo, Angostura bitters, abacaxi, limão siciliano e tahiti, xarope de elderflower e água tônica.

O "Crazy in Love" (R$26) também traz essa característica cítrica e leva soda de limão siciliano, Vodka Absolut, Licor 43 com toque adocicado dado pela espuma de baunilha.

Os mais doces são o "Pouca Pausa" (R$24) que também vai espuma de baunilha, além da lichia em calda e soda de frutas vermelhas misturadas ao gin mineiro Velvo e o "Ooh La La" (R$31) com gin Beefeater Pink, Lillet Blanc, vinho Rosé e flor da estação.

Com teor alcoólico bem elevado, o "Fever" (R$26) é servido em um copo defumado de sassafrás antes de ser despejada a mistura de Jerez Fino, Whiskey Bourbon Evan Willians e Absinto Verte San Basilo. O Negroni do Cab (R$28) é envelhecido e barris de carvalho feito com gin Velvo, Campari, Vermute Rosso e casca de laranja Bahia.

Os shots (R$15) têm o objetivo de serem consumidos em uma golada só e o meu escolhido foi o "Light My Fire" com Baileys, Rum Malibu e Jagermeister.

Um menu novo está em desenvolvimento pela chef Jana Barroso para acompanhar os drinks, com uma proposta mais individualista no modelo de tapas. Por hora a dica é escolher uma porção para compartilhar como as ótimas e queridas friturinhas em forma de croquete de carne de panela com maionese de rúcula (R$33) ou dadinhos de queijo mineiro com BBQ de goiabada (R$27).

Apaixonados por jiló como eu não podem perder o vinagrete de jiló que vem em cima da linguiça artesanal e ainda com um potinho de mandioca palito ao lado (R$41). Para matar a fome vale pedir o Mexido Chique da Maria (R$32) com ovo e banana de reforço.

Queijos mineiros e charcutaria de qualidade estão mantidos no Cabernet Butiquim. Uma tábua montada com Requeijão Moreno de Engenheiro Navarro, Canastra de Bambuí, salame catalão Joseph Lorens e chutney de maçã não tem erro. E é um excelente abre alas para a noite.

Mais experiências gastronômicas: www.degustatividade.com.br