



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Conrado Salazar a bordo no Piratas

CONSULTORIA do mixologista, aliada a um novo cardápio, resulta em aumento de 300% da venda de drinks

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



26 DE FEVEREIRO A 4 DE MARÇO DE 2021

Atrevo-me a dizer que a pandemia fez muito bem pro Piratas BBQ. O bar, que funciona no meio do furdunço da Alberto Cintra, se viu obrigado a atender os clientes sentados na mesa em um clima de melhor atendimento e consequentemente focar na qualidade dos comes e bebes. Os sócios investiram na consultoria de especialistas no assunto e obtiveram resultados positivos.

Um novo cardápio foi elaborado pelo chef Kiki Ferrari e a carta de coquetéis de respeito foi além da consultoria do mixologista Conrado Salazar. A empreitada deu tão certo que Conrado comanda hoje a ala de bebidas do Piratas e tem alavancado a venda de drinks, em que foi aumentada cerca de 300%. Antes o faturamento de coquetéis não chegava a 5% e hoje representa cerca de 30% de tudo que é consumido na casa. Esses números comprovam a importância do trabalho de um bom bartender.

Confesso que fiquei meio ressabiada de conhecer a casa pela fama de ser uma região cheia de espetinhos, música alta e barulheira.

A dica é ir bem cedo para apreciar os coquetéis e bater um papo com o Conrado, que sabe muito sobre coquetelaria. Outra opção é o delivery, muito bem organizado com os insumos separados e uma cartinha com todo o passo a passo para montar o drink. Até o gelo adequado chega à sua casa e você pode inclusive adquirir o copo para o seu coquetel sair perfeito em casa como se estivesse no bar.

A narrativa do cardápio de drinks elaborada pelo Conrado é temática e divertida, já começa com: "além de navegar os sete mares e trazer sabores de todo o mundo, pirateamos vários cocktails clássicos, bem ao nosso estilo. Agora, caso prefira pedir os originais aos nossos imediatos do convés, será prontamente atendido. AHOY!"

São mais de 20 opções, umas inéditas e outras que tem o toque do mixologista em clássicos como a margarita apresentada no visual negro, de nome "Black Flag Margarita Cuervo" (R\$26). A "Piña Colada" (R\$22) ganhou uma versão mais leve e refrescante pela substituição do leite de coco pela água de coco, para se beber aos montes.

Bloody Mary (R\$26) é um dos meus coquetéis favoritos justamente por parecer uma salada picante líquida. Um suco de tomate com vodca, limão e pimenta, clássico dos anos 1920 que não sai de moda. Gosto de sabores que fogem do comum e criam uma certa confusão mental. Esse eu provei tanto no delivery quanto presencialmente e atesto que ambos têm a mesma qualidade, perfeitos!

Conrado é um apaixonado por rum e pela coquetelaria tiki. Orgulha-se de suas criações à base desse destilado que promete ser a tendência dos próximos anos, como o "Groggy Jack Sparrow" (R\$24), à base de suco de frutas cítricas, bitter cynar e rum. Nessa linha, o "Anne Bonny Daquiri" (R\$26) tem um toque de maçã-verde e o "Yo-Ho-Ho" (R\$28) é completado com gin e levemente adoçado com amêndoa.

"Invadimos São Paulo e pilhamos até o Macunaíma, o novo clássico dos marujos beberões brasileiros. Os tradicionais cachaça e Fernet, com aquele toque cítrico, ganharam 'tapa-olho' e uma 'perna de pau' para deixar essa delícia do nosso jeito." Esse são os dizeres do "Caraíba" (R\$16), servido em um copinho pequeno carregado de sabores equilibrados. Quem não gosta de cachaça vai se surpreender.

Os espetinhos ainda não saíram do cardápio, porém, a tendência é serem substituídos gradualmente conforme aceitação do público.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br

CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla *portenha*

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656



04 / sociedade / JORNAL DA CIDADE