

AGENDA GASTRONÔMICA



XIS GAÚCHO

A rede Xis Gaúcho comemora expansão em Brasília. A marca, que celebra três anos de funcionamento neste mês, abriu uma terceira loja própria Xis Gaúcho Tradicional. O estabelecimento possui área de 300 metros quadrados e está localizado na praça do DI, em Taguatinga. Além disso, outras duas unidades franqueadas da rede Xis Gaúcho serão abertas no Distrito Federal: uma na Asa Norte (inaugurada nesta semana) e outra no Grande Colorado, com previsão de abertura para a primeira semana do ano. Os dois pontos funcionarão no novo modelo da marca, o Xis Gaúcho Express. São unidades com uma infraestrutura enxuta e com processos de produção otimizados.

VANITONE - F4

Em clima de fim de ano, as lojas do Vanilla Caffê voltaram a servir uma das delícias típicas da casa neste período, o Vanittonne. E desta vez o minipanetone está diferente: conta com recheio trufado e cobertura de chocolate. Aberto em julho de 2006, o Vanilla Caffê foi criado por um grupo de empresários que descobriram no mercado de cafeterias gourmet um grande potencial de crescimento. Além do cardápio diversificado, o café diferenciado é uma das marcas da rede: com blend exclusivo 100% arábica, originário do sul de Minas, o produto recebeu certificações de origem controlada e da ABIC. O Vanilla Caffê possui 20 lojas em oito unidades da Federação.



CAVAS

As gôndolas da rede Pão de Açúcar se preparam para o Réveillon recheadas de opções da bebida favorita da época: o espumante. Dentre os lançamentos para este final de ano está a cava Clos de Torribas (750ml), espumante espanhol produzido ao mesmo método da champanhe. O Grupo Pão de Açúcar possui exclusividade de comercialização da marca no Brasil e a traz pela primeira vez ao País nos tipos Demi Sec e Brut. O preço sugerido é de R\$ 30. Elaborado com variedades típicas, Macabeo, Xarel'o e Parelada, a Cava Brut Clos de Torribas possui coloração palha claro e apresenta aromas cítricos delicados. "No paladar, é um espumante com ótimo final. Sua agradável refrescância se deve a acidez muito equilibrada. Queijos delicados e presunto cru são grandes companhias para essa cava", explica o enólogo e consultor de vinhos do Pão de Açúcar, Carlos Cabral.

Já a Cava Demi Sec Clos de Torribas é elaborado com os variedades Macabeo, Xarel'o e Parelada. O resultado é uma cava de coloração palha clara com notas douradas e aromas remetendo a frutas cítricas frescas e notas delicadas de flores. "O açúcar está bem equilibrado com a acidez. Queijos servidos com geleia de frutas amarelas ou presunto cru com melão são ótimos acompanhantes", ensina Cabral.

FESTA DA VIRADA

No Réveillon, o Restaurante Le Jardin abrirá as portas para celebrar esse momento tão especial. Será a "Festa da Virada Le Jardin", que começa às 21h30, com a presença do DJ Bené, tocando os clássicos dos anos 1980.

O cardápio preparado para a virada inclui bufê de entrada com pastas, frutas natalinas, embutidos espanhóis, patês e terrines variadas, salada de lentilha, salada de fusili com salmão defumado e a tradicional pocheta italiana. Há exceção de bebida alcoólica, mas refrigerante e suco integram o pacote. O jantar será servido à francesa, onde o cliente escolherá uma das seguintes opções: filé aos cogumelos com purê de mandioquinha; filé ao malbec e arroz com amêndoas laminadas; robaló sobre leito de alho poró e cogumelos paris ao beurre blanc; risoto de camarão; nhoque ao ragu de cordeiro; ravióli de muçarela de búfala ao perfume de limão siciliano e molho pomodoro rústico; paleta de cordeiro servida no próprio molho e pure de mandioquinha. E depois haverá verrine – nomenclatura dada a pratos servidos em copos, normalmente pequenos – como sobremesa, de vários sabores. Valor: R\$ 180 por pessoa. Informações: www.lejardindugolf.com.br.



SORVETE DE CAMPANHE

Para começar o ano com o pé direito, as comemorações são sempre regadas a champanhe e muita alegria. A chef sorveteira Rita Medeiros, à frente da Sorbê – Sorvetes Artesanais, criou mais um sabor de sorvete: o de champanhe. Feito exclusivamente para as festas de fim de ano, o sorvete passa, também, a ser mais uma forma de brindar. Além disso, ela acrescentou outros sabores que combinam com o momento, como romã, lichia, pêssego e creme de nozes. Todos podem ser encomendados para a ceia de Réveillon.

A Sorbê fica no endereço SCLN 405, bloco C, loja 41. Mais informações no site www.sorbe.com.br, ou pelo telefone (61) 3447-4158.