



Confira um roteiro com os melhores drinks do bairro do Campo Belo

Com mais de 50 bares ou restaurantes de qualidade, o bairro do Campo Belo, em São Paulo (SP), oferece uma variedade incrível de drinks para seu público, incluindo clássicos conhecidos pelo mundo todo e feitos com muita qualidade, bebidas exclusivas criadas por bares locais, adaptações e outras novidades. Confira algumas dicas antes de pedir seu próximo drink na região:

CAIPIRINHAS ESPECIAIS

O Restaurante e Bar Alegria do Galo oferece várias caipirinhas especiais, criadas pela própria casa, com combinações e sabores incríveis. Os nomes dos drinks são divertidos e remetem ao nome da casa: “Alegria do Galo”, com limão taiti, limão siciliano, e vodka preparada na casa com mexerica e erva doce; “Galo Sunrise”, com laranja, maracujá, mexerica e grenadine de galo (a casa sugere utilizar vodka neste drink); “Franguinha Safada”, com limão siciliano, abacaxi, e vodka preparada na casa com limão siciliano e alecrim; “Calmante do Galo”, com morango, maracujá e gengibre (aconselha-se com cachaça); “C#!! da Galinha”, com limão taiti, maracujá e pimentas coloridas. São duas vodkas preparadas pela casa, que contribuem com o charme, a exclusividade e o sabor destas caipirinhas. Uma delas com alecrim, limão siciliano, vodka e açúcar, a outra com mexerica, erva-doce, canela, açúcar e vodka. Nas duas, os ingredientes são aquecidos em um preparo que leva cerca de 10 minutos. O preço é o mesmo para todas: R\$ 26,00.

CAIPIRINHA OURO PRETO

Servida no restaurante mineiro Dona Naná, é a famosa “Caipirinha de Rapadura”, muito pedida pelos clientes da casa. Além de deliciosa, tem um visual muito interessante, pois parte da rapadura vai ralada na parte superior do drink. Inclui um limão siciliano e um limão taiti e a bebida de preferência do cliente. Os preços são os seguintes: com cachaça Ypioca, R\$ 20,00; com Sagatiba, R\$ 22,00; com vodka nacional ou saquê, R\$ 25,00; e com vodka Absolut, R\$ 29,00.

BELLINI

O drink Bellini surgiu na Itália, na cidade de Veneza, em um pequeno estabelecimento conhecido apenas como Harry’s Bar. O ano era 1945, e o dono do lugar não era o Harry, mas sim um senhor chamado Giuseppe Cipriani. Dentro do seu estabelecimento, o Giuseppe Cipriani expunha um quadro do famoso pintor italiano Giovanni Bellini e, em sua homenagem, batizou esse drink maravilhoso que ele inventou, feito com . Com o passar dos anos, o Bellini passou a ganhar inúmeros admiradores ao redor de todo o planeta. Com toda essa fama, a reputação do Bellini se consolidou e, com isso, ele se tornou um dos drinks mais admirados do mundo. Aqui no Campo Belo já é possível provar o autêntico Bellini na Osteria



Venexiana, pelo preço de R\$ 20,00. O que vai no Bellini? Simples: Prosecco e suco de pêssego. Feito na proporção certa, fica uma delícia!

GIM TÔNICAS ESPECIAIS

O Benjamim Botequim oferece uma linha de gins tônica especiais que faz muito sucesso no bar. Há opções como o “Cucumber”, que leva gim, pepino, limão siciliano, tônica e zimbro; o “Vermelhas”, com gim, morango, limão cravo, calda de amora e tônica; o “Alecrim”, com gim, fatias de três limões, alecrim, tônica e zimbro; e o “Mandarim”, com gim, tangerina, manjeriço, limão Taiti, tônica e zimbro, entre outros. O gim pode ser o nacional Seagers (R\$ 29,00) ou os importados Tanqueray ou Bombay (R\$ 33,00).

SANGRIA

A Sangria é a mais típica e refrescante de todas as bebidas da Espanha, onde está presente, pelo menos, desde o início do século XIX. No La Paella, ela é preparada com frutas, vinho tinto, soda, licor de pêssego, rum e gelo. Custa R\$ 20,90 (uma taça) ou R\$ 57,90 (uma jarra que serve três taças).

APEROL SPRITZ

O Aperol Spritz é um drink de origem italiana que ficou conhecido em toda a Europa como a bebida do verão. Logo o Aperol Spritz chegou ao Brasil e logo virou a bebida da moda por aqui. O Aperol é um bebida de origem italiana, feito à base de ervas e raízes e tem graduação alcoólica média (cerca de 11%). Ele é conhecido por sua cor laranja e também por seu amargor característico. O Boteco Dedo de Moça prepara este drink com Aperol, espumante Salton, água com gás, fatias de laranja e gelo. Custa R\$ 29,00.

SOBRE O CAMPO BELO

Cercado por outras regiões nobres, como Brooklin, Moema e Vila Mascote, o Campo Belo é um bairro tranquilo, predominantemente residencial, com a maioria das suas ruas calmas e arborizadas e, ao mesmo tempo, é um forte polo gastronômico da cidade – ainda muito pouco conhecido pelos moradores de outros bairros e regiões da capital. O Campo Belo reúne hoje, num espaço relativamente pequeno, separado por poucas quadras, mais de 80 estabelecimentos gastronômicos agradáveis, divertidos, originais, intimistas, badalados, surpreendentes, curiosos, musicais, românticos, agitados, descolados, charmosos – incluindo mais de 20 bares (vários com música ao vivo), mais de 30 restaurantes de diversas nacionalidades e especialidades (de churrascarias a vegetarianos, de peruano a mexicano), pelo menos sete pizzarias e cinco hamburguerias, seis padarias sofisticadas, cafés, docerias e sorveterias. O Campo Belo tem acesso muito fácil pelas avenidas Santo Amaro, Vereador José Diniz, Jornalista Roberto Marinho e Washington Luís e ainda fica muito próximo de duas estações do metrô (Eucaliptos e Campo Belo, ambas da Linha 5 – Lilás).

Para informações sobre a gastronomia da região, acesse a página “Bares e Gastronomia do Campo Belo”: www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo.



SERVIÇO

Restaurante e Bar Alegria do Galo

Rua Demóstenes, 684

Fone: 5533-7902

Restaurante Osteria Venexiana

Rua Vieira de Morais, 1620

Fone: 2619-2446

Restaurante Dona Naná

Avenida República do Iraque, 1298

Fone: 4561-4777

Benjamim Botequim

Rua Vieira de Morais, 1034

Fone: 5542-6196

Restaurante La Paella

Rua Antônio de Macedo Soares, 1369,

Fone: 2893-4180

Boteco Dedo de Moça

Rua João de Souza Dias, 254

Fone: 5096-0508

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

19/Agosto/2019