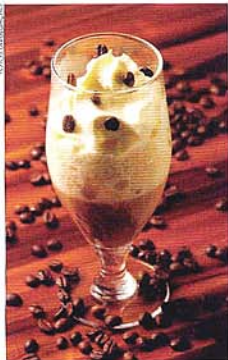
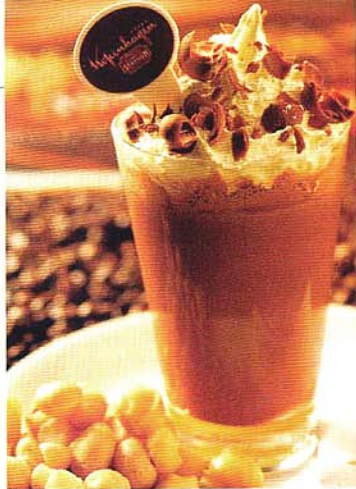


MUITO MAIS QUE CAFEZINHO

BEBIDAS E DRINQUES COM O SABOROSO GRÃO COMO INGREDIENTE VIRAM ONDA PELA CIDADE

POR ANNA CAROLINA BRAITE

Já se foi a época em que o café era tomado apenas após as refeições. Hoje o grão está na moda e já aparece em receitas de todos os tipos. Atentas a esse fenômeno, diversas casas cariocas acrescentaram a seus cardápios bebidas e drinques que utilizam o café como ingrediente principal. A mais nova a entrar na onda foi a **Kopenhagem** (Av. Rio Branco, 1, Empresarial Complexo RB1, Centro. Tel.: 0800-100678), especializada em chocolate e que acaba de inaugurar sua primeira Gourmet Station carioca. Ali o grande diferencial são as opções à base de café, como o **Martin Macadâmia**, feito com chocolate, café expresso gelado e calda de macadâmia, com cobertura de chantili e raspos de chocolate (R\$8,40). O restaurante **Market** (Visconde de Pirajá, 499, Ipanema. Tel.: 3283-1438), inaugurado este mês em Ipanema, fez o mesmo e já abriu as portas com delícias à base de café, como o clássico **Irish Coffee** (R\$ 15), que leva uma dose de uísque irlandês, aquecido com uma colher de açúcar e café expresso da marca Segafredo. E muitas outras casas cariocas aderiram à moda (veja abaixo). Com todas essas opções, você vai pensar duas vezes antes de pedir "um cafezinho".



► O **Armazém do Café** (Av. Ataulfo de Paiva, 375, loja C, Leblon. Tel.: 3874-5935), como o nome já diz, é especializado em drinques à base do grão negro. Duas ótimas dicas são o **Café Brasil**, expresso com coçaça artesanal e creme chantili (R\$11,80) e o **Mocaccino**, expresso com calda de chocolate, espuma de leite, canela e chocolate em pó (R\$5,80).

► No **Miam Miam** (Rua General Góis Monteiro, 34, Botafogo. Tel.: 2244-0125), peça o **Fidel**, preparado com rum, baunilha e café expresso (R\$ 13,20).

► Na **sanduechieria e pizzeria Joe & Leo's** (Fashion Mall, Estrada da Góvea, 899, loja 203, São Conrado. Tel.: 2422-0775), peça o **The Centerfield**, servido em taça e que leva expresso com chantili, Kahlúa e Bailey's (R\$ 12,90).

