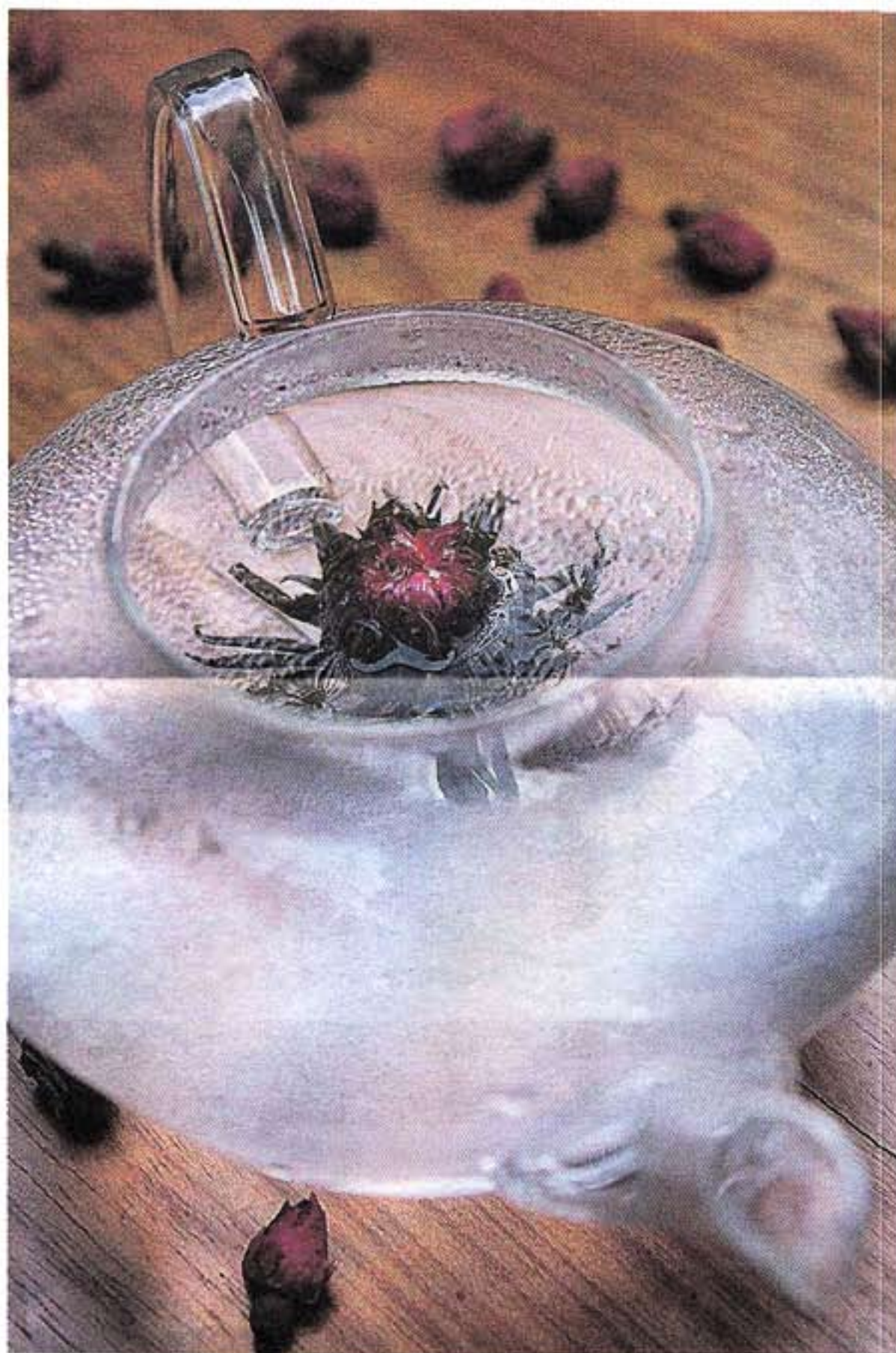


Por Marcella Sobral
Fotos de Camilla Maia

Líquido e certo

Aumenta o número de restaurantes cariocas que investem num cardápio de chás quentes e gelados



Chá florido do Minimok: bolinhas desabrocham na água quente

No filme "Maria Antonieta", de Sofia Coppola, a rainha da França chama a atenção para o chá que ganhou de presente da imperatriz da China: uma bolinha feita com folhas de jasmim que, em contato com a água quente, desabrocha numa flor. O ritual mostrado no cinema repete-se, agora, nas mesas do restaurante Minimok, no Leblon, que passou a oferecer chás floridos de lichia. Novidades assim andam aquecendo (ou esfriando, dependendo do ponto de vista) os cardápios cariocas. De olho no que acontece fora do Brasil, os restaurantes da cidade decidiram apostar no poder do chá, oferecendo uma gama de novos sabores — muitos deles importados — e caprichando no ritual que envolve o consumo da bebida.

É o caso do Minimok. Lá, as bolinhas do chá, que mais parecem sementes, são, na verdade, folhas das plantas costuradas individualmente com um algodão especial. A bebida é feita num bule transparente, para que todos acompanhem o processo.

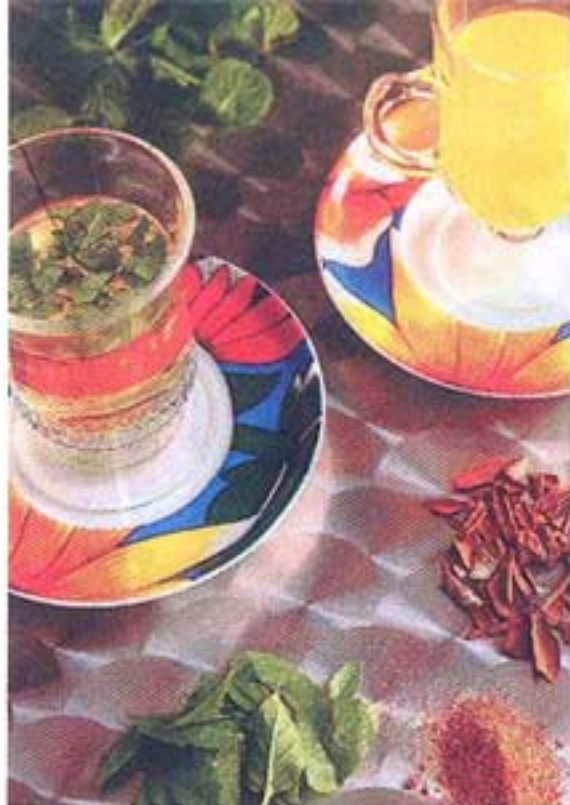
— As pessoas pedem só para ver o que vai acontecer — conta a sócia Cristiane Preciado, que trouxe a novidade de sua última viagem a Nova York.

Também recém-chegados são os chás do Líquido, aberto há um mês em Ipanema. O restaurante segue a linha natureba-chique, com alimentos orgânicos, sem glúten, e nenhum refrigerante. Também não faz falta alguma, tamanha é a oferta de chás — 17 versões de verdes e brancos —, quentes ou gelados. Além disso, chama a atenção a forma como a bebida é servida, num copo especial que os sócios Marcus Moraes e Roberto Velloso apelidaram de "chaneca". A peça de plástico transparente é encaixada na boca da xícara ou do copo e a bebida sai coada e pronta para beber.

O novíssimo Market, em Ipanema, tem uma carta de chás com mais de 30 opções, incluindo versões sofisticadíssimas para o tradicional chá preto. A grande bossa, porém, promete ser o chá do dia, feito com ingredientes colhidos na horta ou nas árvores frutíferas — como uma pitangueira — que ficam lá dentro, integradas ao projeto do arquiteto Nando Grabowsky. Do corredor que liga a entrada ao salão principal já é possível sentir o cheirinho do capim-limão e do manjericão.

— Escolho o ingrediente que estiver mais bonito para fazer o chá do dia — diz a dona do restaurante, Beatriz Lobato.

No Zuka, a tradicional caixinha de chá ainda existe, mas em versão renovada. Em vez dos saquinhos, as especiarias



Infusões artesanais no Doce Delícia: oferta maior

são divididas em compartimentos e servidas na caneca com uma espátula. As opções são folhas de hortelã frescas, pau-de-canela, capim-limão fresco e cascas de laranja e de limão.

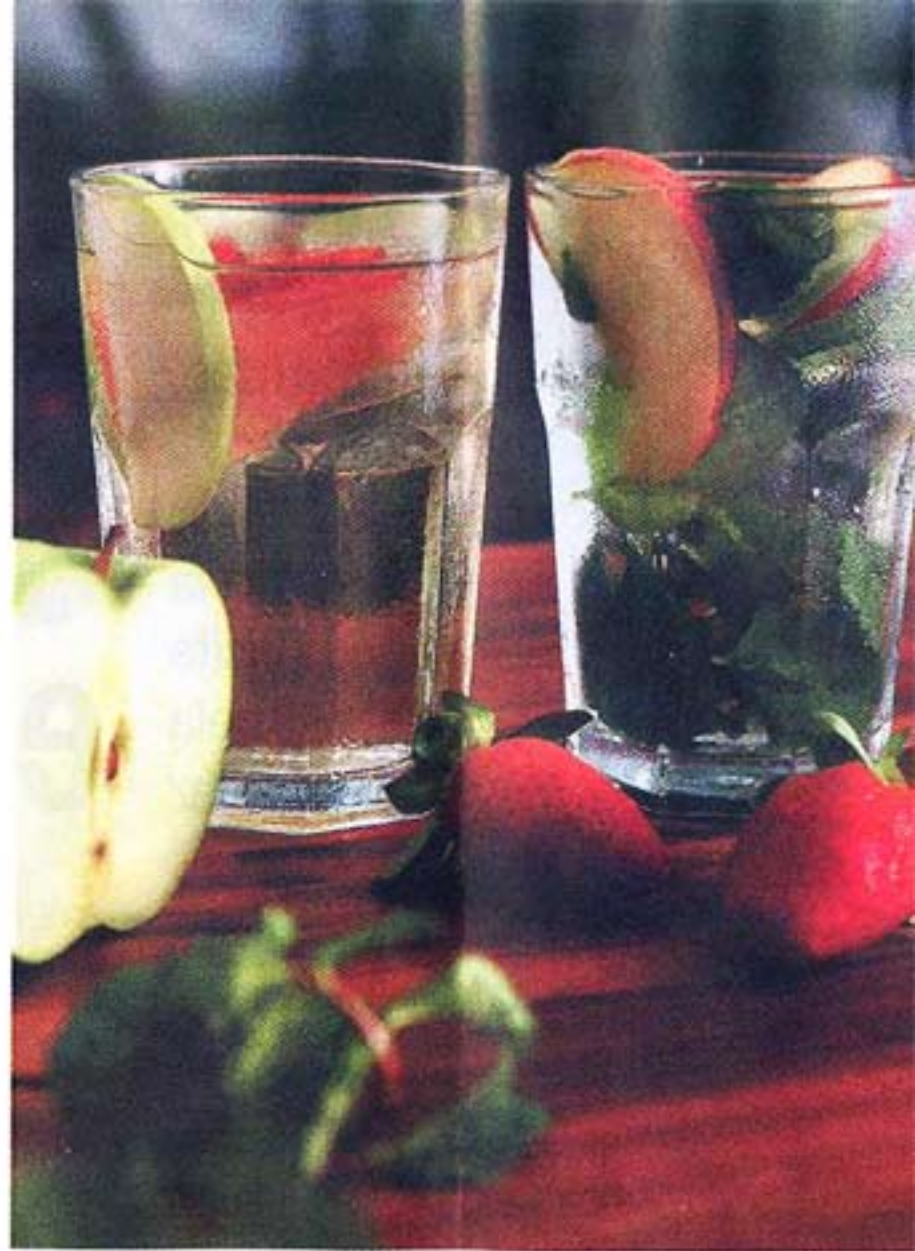
A iniciativa pode mesmo render frutos. O restaurante Doce Delícia, por exemplo, começou a apostar nos chás, timidamente. Oferecia, apenas na filial do Shopping Leblon, uma versão quente, de



Orgânicos: aposta do recém-inaugurado Líquido

chá branco com maracujá e especiarias; e outra gelada, de hortelã, uvas verdes e manjericão. A procura foi tanta que há uma semana as infusões passaram a ser vendidas em todas as casas da rede.

— O público procura cada vez mais o que é natural. E o carioca prefere o chá gelado durante a refeição e o quente no final, como digestivo — ensina Luciana Almeida, dona do restaurante. ●



Opção do dia no restaurante Market: seleção de frutas e ervas mais frescas