


TOP GOURMET


A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Viagens e Vivências Gastronômicas

Gouté -Viagens e Vivências Gastronômicas:
goute.com.br
Contato:
danihispagnol@goute.com.br



OS BARES PREMIADOS DE NOVA YORK

Nova York é um destino que adoramos visitar. Existem muitas maneiras de descobrir a cidade, desta vez escolhemos fazer um passeio pelos bares eleitos por Ale D'Agostino, barman do restaurante Spot em São Paulo. Alguns barmans ganharam um espaço bem interessante no mercado brasileiro, trazendo na bagagem de suas viagens informações e técnicas dos famosos

bares já consagrados pelo mundo. Passear pelas cidades, encontrar bares incríveis e bons drinks é uma das atividades preferidas de Juliana Raimo, especialista no assunto, blogueira e amante da coquetelaria. Foi pensando nisso que ela e Ale D'Agostino, barman há 17 anos no Spot, decidiram criar viagens e vivências baseadas no tema. Como *insiders* no mundo da coquetelaria, levarão um grupo de pessoas para tomar drinks nos lugares mais bacanas, visitar destilarias e conhecer lugares

escondidos nas cidades. A primeira a ser visitada será Nova York, a cidade que tem a dose certa para um bom *mix*: *cool, style, trendsetter, hype, fashion e hipster*. Segundo Ale D'Agostino, os endereços escolhidos têm estilos diferentes, tendo em comum



o acesso a insumos, bebidas e equipamentos de primeira linha, com preços acessíveis. O Amor Y Amargo é bem conceitual, pequenino e aconchegante, no bairro East Village, boa música, eclético, com apenas alguns lugares em volta do balcão onde os drinks são preparados como grandes estrelas, nasceu para ser um pop-up mas o sucesso foi tanto que ficou, você ainda pode comprar tudo que precisa por lá para fazer seus próprios drinks em casa. No mesmo bairro o Death & Co com um ambiente intimista, luz suave e jazz, tem serviço excelente e longa espera, no estilo *speakeasy*, escondido. Já o Employees Only está em Greenwich Village, é um ícone, com mais de 15 anos, uma referência na cidade com muitos prêmios acumulados como um dos melhores bares do mundo, ali, ao atravessar uma cortina preta, encontramos esse misterioso, sensual e bonito bar, que tem uma seleção de drinks e barmans que atraem muita atenção. O The Dead Rabbit no Lower Manhattan, no estilo Old New York e Irish-American, também acumula uma lista de prêmios no World's Best Bar e Awards Tales of the Cocktail,

o menu é dividido pelas quatro estações do ano, a decoração é inspirada na gangue irlandesa Dead Rabbits, que teve sua história retratada no filme *Gangues de Nova York*, de Martin Scorsese. Partes dos drinks de sua carta foram inspirados em tradicionais receitas da cultura irlandesa em um ambiente bem nova-iorquino.

Receita de uma das versões do Manhathan:

80 ml de Whiskey Bourbon
40 ml de vermute tinto
2 gotas de Angostura Bitters
1 gota de Boker's Bitters

Mais informações das viagens escreva para: goute@goute.com.br

