

A TRIBUNA COM VOCÊ NA MATA DA PRAIA

Sucesso com gastronomia internacional

Vida noturna na região é embalada por comida típica irlandesa, árabe, mexicana e italiana. Também tem música para todos os gostos

Rayza Fontes

Bares, pub, restaurantes e boate são alguns atrativos que movimentam a vida noturna da Mata da Praia, em Vitória. Com comidas típicas irlandesas, mexicanas, italianas, árabes, entre outras, o cardápio variado atrai jovens e adultos ao local.

O pub irlandês O'Frank, no bairro há quatro anos, é um dos exemplos de estabelecimento de sucesso na região. A comida e a decoração com referência à Irlanda são o ponto alto, junto com as atrações musicais que acontecem às quintas, sextas-feiras e sábados regularmente e em quartas-feiras e domingos esporádicos.

Bandas cover de sucessos do rock, jazz e blues dividem espaço com quem faz música autoral.

São três sócios no comando do pub irlandês, os irmãos Humberto Aguiar, 42, e Felipe Aguiar, 34, além de Mariana Salim, 39, mulher

de Humberto e chef de cozinha responsável pelas invenções gastronômicas.

“O pub irlandês é uma instituição no mundo, ligado à diversão, gastronomia e cervejas de boa qualidade. Ter um pub irlandês é ter uma proposta. A gente abre espaço para bandas e está sempre buscando alimentar a cena cultural capixaba”, disse Humberto.

Como novidade, o O'Frank traz a venda de pães com fermentação diferenciada. Todos os hambúrgueres e pratos com pão já eram produzidos na casa. “Buscamos sempre dar preferência a alimentos orgânicos e de produção no Estado. A batata que usamos somos nós quem plantamos. Só compramos fora quando não existe alternativa”, contou Humberto.

Sobre o bairro, ele explicou que tem o perfil do restaurante, e que a falta de vizinhos, já que a área é

“Mata da Praia tem lugar para ver jogo de futebol, bar para cerveja, restaurantes com comidas do mundo todo. É muita variedade”

Victor Ricciardi, advogado

Delícias da Argentina no bairro

Naturais de Mendoza, na Argentina, os chefs Emilio Farfán Recchia, 32, e Ivan Di Cesare, 33, são os nomes no comando do restaurante argentino La Dolina, na Mata da Praia, em Vitória, há cinco anos.

Os dois têm trajetórias semelhantes no Estado. Já passaram pelas cozinhas dos restaurantes Ville du Vin e Argento Parrilla antes de montar o próprio negócio, especializado em carnes, empanadas e sanduíches feitos com pães de fa-

bricação própria e fermentos naturais.

Para completar os pedidos, também vêm da terra dos proprietários a cerveja Quilmes, servida no La Dolina junto com um cardápio especial de bebidas, e a receita de panqueca com doce de leite, trazida à mesa com sorvete de creme e calda de caramelo.

Ivan contou um pouco sobre as inspirações do estabelecimento e ressaltou ainda um grande dife-



HUMBERTO é sócio em pub irlandês que usa alimento orgânico nos pratos

apenas comercial, facilita o funcionamento das atrações musicais no pub.

“A Mata da Praia tem um público que é o nosso perfil, que gosta de coisa boa e tenta se manter dentro do bairro. Outra vantagem é não ter vizinhos, porque não temos problemas com a música.”

O advogado Victor Ricciardi, 26 anos, costuma frequentar os restaurantes e bares da Mata da Praia há sete anos. “Tem lugar para ver jogo de futebol, bar para cerveja, restaurantes com comidas do mundo todo. É muita variedade.”

Inovação na comida mexicana e música ao vivo

O primeiro restaurante de comida mexicana de Vitória abriu as portas há seis anos no bairro Mata da Praia. Com o nome de Los Chicos, o objetivo do estabelecimento é levar o melhor da comida tradicional mexicana, com inovações e ambiente agradável.

Uma das novidades acontece toda quinta-feira, a rodada dupla de chope a noite toda e música com Diego Lyra. Os hambúrgueres, recém-chegados ao cardápio, também são uma novidade, só servidos na quinta-feira e no domingo. Todos com algo remetendo à culinária mexicana.

A gerente do Los Chicos, Flávia Pôncio contou que as inovações buscam reinventar o que o restaurante já tinha de melhor.

“Uma comida mexicana tradicional, o taco, ganhou versão gourmet, com espinafre, queijo coalho, milho e barbecue de goiaba”, disse.



RESTAURANTE LA DOLINA é especializado em carnes e empanadas



LOS CHICOS: inovação no cardápio