

ONOMIA

BRASIL

INTERNACIONAL

ESPORTES

CULTURA

ESTADÃO
VERIFICA

SAÚDE

ÚLTIMAS

RECEITAS

RESTAURANTES
E BARES

COMIDA

BEBIDA

RADAR

COLUNAS
E BLOGS

PUBLICIDADE

Blogs



Drinques
para...

**Balcão do
Giba**

Veja
quem faz >

**Já pensou
em tomar
um drinque
no bar do
lobby do**

Bar do Emiliano está sendo repaginado e agora quer ser muito mais do que um local de espera

PUBLICIDADE



Por **Gilberto Amendola**

25/08/2023 | 10h00



Olá, amigos do Balcão!

Jardins.

Sim, o tradicional hotel da Oscar Freire está passando por um processo de renovação. Ou melhor, está sendo 'repaginado'.

A ideia é que o bar do lobby não seja apenas uma 'passagem' ou um lugar de espera para o restaurante.

PUBLICIDADE

As mudanças ainda estão em pleno andamento. Por exemplo, o balcão do bar deve ganhar cadeiras ou bancos em breve - para pessoas que, como eu, preferem a experiência de intimidade com o bar proporcionada por um balcão. Hoje, no Emiliano, os clientes ficam em mesas.

Old Fashioned do Emiliano Foto: Ricardo D'Angelo

O atendimento da equipe é atencioso. Estão no time, o sommelier Luís Otávio Álvares Cruz e os bartenders Arthur Peres, Thiago Otakki e Waltinho Kwast. A cozinha está nas mãos da ótima chef Vivi Gonçalves.

Uma das novidades são os DJs, às sextas e sábados - das 18hs às 21hs. Nos demais dias, a trilha sonora do Emiliano conta com a curadoria do diretor e produtor musical Pretinho da Serrinha em seleção especialmente personalizada.

Mas vamos aos coquetéis.

Antes a carta do Emiliano trazia apenas clássicos e coisas, vamos dizer assim, um pouco mais docinhas e borbulhantes. Agora, o hotel traz uma carta de autorais de respeito - com uma curiosa intersecção entre os clássicos e produtos nacionais, como Tiquira e vermute de caju, por exemplo. A direção do hotel divulga a carta como sendo o resultado da produção e trabalho da equipe do bar.

Bom, agora sim, vamos aos drinques.

Comecei bem com o Old Louis, uma versão do Old Fashioned com um toque de Tiquira (leva também Tennessee uísque, amaro, angostura e açúcar). O toque vegetal da Tiquira traz um brilho para esse coquetel.

Old Louis Foto: Arquivo Pessoal

Na sequência, fui de Gallo Giallo, uma releitura ousada e super elegante do Rabo de Galo. Aqui, o coquetel leva um blend de cachaça, vermute branco, jerez fino, chartreuse amarelo e angostura. Gallo Giallo foi o meu preferido da noite e também entra para a lista daqueles drinques do "você tem que experimentar". Mestre Derivan, o maior entusiasta do rabo de galo e seu divulgador principal, falecido em maio deste ano, estaria orgulhoso desse resultado.

Gallo Giallo Foto: ARquivo Pessoal

Finalizei (acho três uma boa medida para um dia de semana) com o Taqui. Uma excelente indicação do sommelier Luís Otávio Costa. O coquetel leva vermute de caqui (ótimo), tequila, xarope de baunilha e bitter de laranja.

Os drinques custam de R\$ 64 a R\$74.

Com as mudanças de ambiente e carta, acho justo que o Emiliano entre para o circuito de quem ama coquetelaria.

Hotel Emiliano

PUBLICIDADE

Rua R. Oscar Freire, 384.

Taqui Foto: Arquivo Pessoal

PUBLICIDADE

[ECONOMIA](#)

[BRASIL](#)

[INTERNACIONAL](#)

[ESPORTES](#)

[CULTURA](#)

[ESTADÃO
VERIFICA](#)

[SAÚDE](#)

[ÚLTIMAS](#)

[RECEITAS](#)

[RESTAURANTES
E BARES](#)

[COMIDA](#)

[BEBIDA](#)

[RADAR](#)

[COLUNAS
E BLOGS](#)

Grupo Estado | Copyright © 2007-2022 | Todos os direitos reservados

ATENDIMENTO

[Correções](#)

[Fale conosco](#)

[Portal do assinante](#)

[Trabalhe conosco](#)

Copyright © 1995 - 2023 Grupo Estado