

Bares & Afins

Sofisticação com espírito de boteco

Três amigos boêmios, mineiros, mas joseenses de coração, frequentadores assíduos de todos os botecos que puderam conhecer, e que de tanto falar sobre o que gostariam que existisse nos bares da vida resolveram abrir a própria choperia.

Carlos Moraes, Flaviano Negrão e Fabiano Matos inauguraram há 15 dias o Chopp do Barão, em São José dos Campos. Uma casa que junta tudo que tem de melhor nos botecos com uma sofisticação que falta ao mesmo tipo de estabelecimento. "Resolvemos trabalhar para ter o melhor chope da região dando ênfase no cardápio diferenciado", conta Moraes.

E bota diferenciado nisso. Hoje em dia é difícil ter exclusividade, mas aqui na região eu nunca soube de um pastel de feijoada (R\$ 3 a unidade). E eles têm, e é bom meu amigo. Para entender mesmo só experimentando, mas para ter uma idéia, é um pastel recheado dos ingredientes da feijoada que ganha textura na couve refogada que completa o recheio. Ideal para começar a acompanhar o chope Brahma muito bem tirado (R\$ 3,60, o claro; R\$ 4, o escuro; e R\$ 2,20, o garotinho). Antes de

atacar o pastel, peça outra exclusividade da casa. Sabe aquele queijinho de pipoca? Então, vem a porção certa para dar sede (R\$ 3).

"Los três amigos" montaram uma estrutura bacana para conseguir esse bom chope. Todo o balcão da casa foi projetado para isso. Biqueira especial para tirar o creme na chopeira, e uma dose de know how de bebedor garantem um dos melhores da região mesmo.

Depois de que você não acreditou que experimentou um pastel de feijoada, aí vem um lance que nenhuma casa da região tem. A lingüiça cuiabana, que obviamente... não vem de Cuiabá. A procedência é um segredo, sabe-se que é feita no interior de São Paulo, mas a rapaziada do Chopp do Barão não dá a pista.

O fato é que são três tipos: frango com queijo, frango com quatro queijos e bovina com queijo (R\$ 22). São servidas numa pedra que vem de São Tomé das Letras, e acompanha farofa, vinagrete e uma torradinhas. Sem exageros, é de ficar com saudades.

"Resolvemos ter aqui o que de melhor nós encontramos nos bares que

gostamos. Não temos um cardápio enorme, mas temos todas as boas opções. Um pouco de cada coisa", conta Moraes.

Mas, por exemplo, se você quiser uma picanha tradicional, que pode ser ao alho, na cebola ou napolitana (R\$ 26), também rola. Tem também um kibe de carne seca (R\$ 15, doze unidades), e outras coisas comuns de boteco.

Outra que não é novidade, mas que na mão do barman Leonel Elias fica irresistível, é a caipilé (de R\$ 7 a R\$ 9). O lance é assim, você pede uma caipirinha da sua preferência, que pode ser de saquê, pinga, vodka, tequila ou piscoco, e o Elias põe um picolé dentro. O sabor pode ser de limão, kiwi ou morango. Só o visual já vale a pena. Uma carta de vinhos feita em parceria com a CDC Enoteca completa as opções.

O cardápio de cachaça está sendo montado pelos clientes. É só dar a sugestão que eles vão experimentar para colocar no menu.

Um lance bacana na casa que deve começar a funcionar na semana que vem é o garçom eletrônico. E ele não trabalhou com os Jetsons. É assim, cada caixinha de guardanapo na mesa tem um botão que identifica num painel luminoso o número da mesa. Assim você não precisa ficar igual besta com a mão levantada até que o "amigo" veja. Assim que ele atende sua mesa, seu número sai do painel.

Achou muita tecnologia para um boteco? Mas esse é o tal lance de sofisticação que se completa com uma rede wi-fi gratuita para os clientes da casa. Chegou com seu notebook pode mandar e-mail, continuar o trampo da tarde, ou navegar à toa.

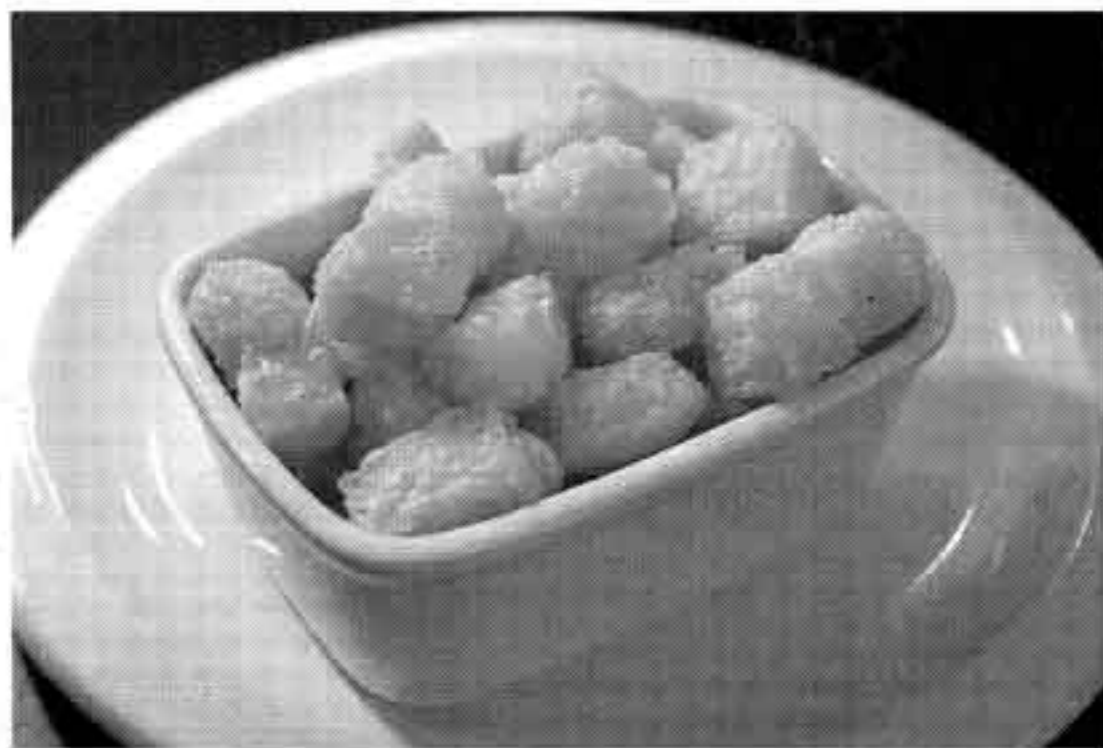
O Chopp do Barão fica à Av. Barão do Rio Branco, 669, Jardim Esplanada, São José dos Campos. Funciona de terça a sexta das 17h até o último cliente, e de sábado e domingo abre às 15h30 e vai até você não agüentar mais. Tel. (0xx12) 3942 7675. www.choppdobarao.com.br



Pastel de feijoada é novidade do Chopp do Barão



Lingüiça cuiabana de frango com quatro queijos



Porção de queijo de pipoca para acompanhar chope bem tirado



Caipilé de limão e caipirinha de morango são boas pedidas