

veja Vale e Montanha

ESPECIAL

www.vejaaledoparaiba.com.br

COMER



BEBER

2009

2010

EXEMPLAR DE ASSINANTE VENDA PROIBIDA R\$ 10,00

BOTECOS

que, monta caipirinha (fruta com saquê, R\$ 9,00) e batida. A turbinada combina rum, vodka, campari, St. Remy e martini (R\$ 10,00). A êxtase tem ingredientes mais simples: vodka, leite condensado e morango (R\$ 8,00). O cardápio lista apenas quatro porções — entre elas a de calabresa acebolada (R\$ 14,00, para duas pessoas). Se quiser algo mais reforçado, peça uma lasanha (R\$ 14,00).
Rua Getúlio Vargas, 236, centro, Taubaté, ☎ 8137-7463. 20h/2h30 (fecha dom. a ter.). T: T. ☎ Aberto em 2005.

BOTECO DO DAVID – A casa comandada por David Ramiro Nogueira pertence à alta cúpula dos botecos da região. Faz o estilo chique, com instalações bacanas, chope (Brahma, R\$ 4,20) sempre no ponto e tentadores petiscos. É o caso da porção de lula à cartagena (R\$ 31,90), cozida no bafo com azeite, alho, cebola e outros temperos guardados em segredo. O cardápio também lista pratos a exemplo do badejo com molho de uva Itália, shiitake fresco, alcaparra e creme de leite. Chega à mesa na companhia de risoto (R\$ 39,90). Na carta de vinhos figuram vinte rótulos, entre nacionais e importados.
Rua dos Andradas, 571, centro, Pindamonhangaba, ☎ 3643-4353. 12h/15h e 17h30/último cliente (sáb. e dom. sem intervalo). Cc.: D, M e V. Cd.: M, R e V. ☎ www.botecododavid.com.br. Aberto em 2006.

CASA DO NORTE – No começo, o bar de garagem do pernambucano Benedito da Silva, o seu Dedé, tinha apenas algumas garrafas de bebida. Hoje, as prateleiras exibem uma admirável coleção de cachaça, como mais de 1 200 rótulos, entre elas a mineira Seleta (R\$ 4,00 a dose). Da cozinha, desde o início, saem os famosos pratos nordestinos que a família dele prepara. Há carne-seca, dobradinha, sarapatel... O feijão-de-corda com carne de sol leva à mesa mandioca frita, arroz e salada (R\$ 28,00, para duas pessoas). Para acompanhar, cerveja em garrafa (Original, R\$ 4,00).
Rua Maria José Siqueira Egídio de Carvalho, 149, Jardim Emília, Jacareí, ☎ 3953-1371. 10h/14h e 16h/22h (fecha dom.) Aberto em 1992.

CHOPP DO BARÃO – Faz a linha boteco chique, com mesas distribuídas por três ambientes: deque, hall e salão principal. A porção de linguíça cuiabana (R\$ 24,00) é boa sugestão para petiscar. Ela pode ser de carne bovina ou de frango, com queijo ou ervas. A carta de bebidas lista coquetéis, cachaça e caipirinha, como a caipilé (R\$ 11,90), que leva um picolé de frutas no copo. O chope (Brahma, R\$ 3,60) entra em promoção durante a semana: às ter-

ças, até 0h, quem pede um ganha outro; de quarta a sexta, entre 17h e 20h, o cliente toma dois e ganha o terceiro. Aos sábados, tem feijoada (R\$ 19,90, para duas pessoas).
Avenida Barão do Rio Branco, 669, Jardim Esplanada, São José dos Campos, ☎ 3942-7675. 11h30/1h (sex. e sáb. até 2h). Cc.: D, M e V. Cd.: todos. Cr.: V. ☎ www.choppdobarao.com.br. Aberto em 2008.

FUTBAR – A paixão pelo futebol e pela cervejinha de domingo motivaram um grupo de amigos a abrir esse bar temático. Quadros com caricaturas de jogadores famosos e luminárias em forma de bola fazem parte da decoração. O telão e as TVs transmitem partidas de campeonatos nacionais e internacionais. Para beber, cervejas como Bohemia e Original (R\$ 4,30) escoltam as porções de tulipa de frango (R\$ 12,00) e de croquete de carne (R\$ 8,00).
Avenida 9 de Julho, 128, centro, Jacareí, ☎ 8148-2558. 17h/1h (fecha seg.). ☎ Aberto em 2008.

LADO DIREITO – Fica ao lado da Faculdade de Direito da Universidade de Taubaté. Universitários e estudantes dos cursinhos da região ocupam os cinco ambientes — um deles com mesas de bilhar. A cerveja (Brahma, R\$ 4,00; Original, R\$ 4,50) acompanha porções, como a de carne-seca à bofetada (frita no azeite, com purê de batata e mussarela, R\$ 15,00) e a mista de batata, mandioca e calabresa fritas (R\$ 16,00). Outros preferem as pizzas vendidas com 28 tipos de cobertura. A versão à moda da casa leva mussarela, presunto, ovos, bacon, calabresa, lombo, ervilha e azeitona (R\$ 25,00). Às quintas, a programação inclui shows de pagode.
Parque Doutor Barbosa de Oliveira, 309, centro, Taubaté, ☎ 3635-1795. 17h/último cliente (fecha dom.). Cc.: D, M e V. Cd.: M, R e V. T.: V. ☎ Aberto em 1989.

PETRONE BOTEQUIM DE PETISCOS – No almoço, o destaque são os pratos feitos vendidos ao preço único de R\$ 15,00. O cardápio lista rabada, feijoada, dobradinha, virado à paulista e frango com quiabo, todos acompanhados de saladinha e arroz. Do fim da tarde em diante, as porções tomam conta das mesas. Linguíça de calabresa flambada na pinga (R\$ 12,00), bolinhos de bacalhau (R\$ 14,00 com 16 unidades) e pastéis sortidos (R\$ 12,00 com oito unidades) estão entre as mais pedidas. Para beber, a maioria vai de cerveja em garrafa (Brahma e Antarctica, R\$ 4,50; Original, Bohemia, Serra Malte e Brahma Extra, R\$ 5,00). Caipirinhas como a brasileira, feita de pinga, limão e maracujá, custam R\$ 8,00.

Rua Serimbura, 255, Vila Ema, São José dos Campos, ☎ 3921-1966. 12h/15h (qua. a sex. também 17h/0h; sáb. 12h/20h; fecha dom.). Cc.: M e V. Cd.: M, R e V. Cr.: T. T.: T (todos). ☎ Aberto em 1997.

PORTAL DE SANTA BRANCA – Fica na entrada de Santa Branca, perto do portal da cidade. Sinésio Pereira, o dono, recepciona os clientes e também cuida da churrasqueira, de onde saem quinze tipos de espetinho, como o de legumes, que inclui batata e brócolis na brasa (R\$ 3,00). Para acompanhar, há cachaça artesanal de Santa Branca (R\$ 2,00 a dose) e cerveja (Skol, R\$ 3,50). Com mais fome, experimente os lanches no prato. O galinha maluca combina filé de frango à milanesa recheado com milho, alface e tomate (R\$ 6,00).
Rua Capitão Cândido Siqueira Porto, 545, centro, Santa Branca, ☎ 3972-1329. 17h/2h (fecha seg.). T.: todos. ☎ (R\$ 0,50). Aberto em 2005.

SANTO PETISCO BOTEQUIM – No mesmo lugar em que funcionava o Xerife Bar, o boteco agora tocado por Marcelo de Queiroz Barros tem MPB ao vivo nos fins de semana. Enquanto curte o som, experimente bebericar o licor meladilha (R\$ 2,00 a dose), feito com cambuci, maçã e uva. Cerveja e caipirinhas também estão entre as opções etílicas. Para fazer jus ao nome da casa, a lista de petiscos é caprichada. A porção minisanto traz bolinhos de carne moída recheados com queijo e bacon (R\$ 12,00, com quinze unidades). Outro destaque do cardápio, a picanha com queijo tem guarnição de batata frita, vinagrete, farofa e pão (R\$ 24,00).
Rua Montana, 141, Jardim Flórida, Jacareí, ☎ 3952-4390. 17h/0h (sáb. 15h/2h, dom. 15h/22h; fecha seg.). Cc.: D, M e V. Cd.: M, R e V. Couvert art.: R\$ 2,00. ☎ Aberto em 2006.

TIÃO LANCHONETE – Não se deixe levar pelo nome da casa. Em vez de lanches, a especialidade de Sebastião Rodrigues de Oliveira, o Tião, são as porções. Comprove isso em opções como a de traíra sem espinha (R\$ 20,00) e a de tulipa de frango (R\$ 14,00). Outro petisco famoso, que atrai gente de toda a cidade, é o torresmo (R\$ 3,00), de inacreditáveis 20 centímetros de comprimento. Ele está entre os mais pedidos para acompanhar a cervejinha gelada (Brahma e Skol, R\$ 3,50), que embala o bate-papo de fim de tarde e os jogos de futebol transmitidos pela TV.
Avenida Santa Helena, 504, São João, Jacareí, ☎ 3952-2069. 16h/0h (sáb. 8h30/17h; dom. 8h30/16h). Cc.: M e V. Cd.: M, R e V. Couvert art.: R\$ 2,00. ☎ Aberto em 1982.