

MUITO PRAZER

FORTALEZA - CE,
26 DE AGOSTO DE 2011

O POVO

ESPECIAL CUMBUÇO

FOTOS ETHI ARCANJO



O CÉU (NÃO) É O LIMITE

Frequentada por esportistas de todas as idades, a praia do Cumbuco deixa de ser apenas lazer e torna-se estilo de vida

Jangadas, pescadores, turistas, pipas e kitesurfistas dividem, em harmonia, a praia de Cumbuco

Larissa Viegas

larissaviegas@opovo.com.br

No mar agitado, banhistas dividem espaço com jangadas e pescadores, pipas e kitesurfistas. Mas não é preciso se preocupar, no Cumbuco tem espaço para todos. A areia branca se encontra com o mar e estabelece limites. No sul, espreguiçadeiras, mesas, água de coco, açaí e sabores únicos, que só quem capta a energia da praia consegue reproduzir.

Ao norte, o espírito aventureiro inicia cedo, logo quando o sol nasce, e encerra quando ele se despede. Pelo menos no mar, pois a noite promete mais diversão.

Para quem quer viver essa “rotina” por alguns dias, a melhor opção são os hotéis e pousadas que complementam a paisagem, seja na beira da praia ou próximo das dunas. O serviço é completo, com direito a café da manhã e, muitas vezes, uma vista espetacular. Seja para curtir só, com a família ou com os amigos, Cumbuco é o lugar.

Evolução gastronômica



“Lúcio Brasileiro e seu Ugarte foram pioneiros na gastronomia do Cumbuco, também estimulada pela abertura de bons restaurantes dentro de hotéis e pousadas. Hoje, esses estabelecimentos de pequeno e médio porte estão bem equipados e estruturados, culinária refinada, além do bom atendimento, marcando o crescimento visível da cidade”, afirma Ivonilo Praciano.

PARA TODA HORA

PARA O DIA NASCER FELIZ

Após uma noite de muita diversão, nada melhor que começar o dia repondo as energias com um reforçado café da manhã

No 0031, a primeira refeição do dia é a mais importante. Servido até às 12 horas, o café da manhã é composto por um mix de sabores de diversos países. O ponto de partida é a Holanda, país de origem do casal Janete e Raul Wetters. Há cinco anos no Cumbuco, os empresários vieram em busca de “menos stress, de uma melhor qualidade de vida”, afirma a ex-consultora. O restaurante antes, localizado na beira da praia, deu origem à uma pousada e à casa atual, ambos batizados com o DDI da Holanda.

Mesas de grãos de feijão, cadeiras e sofás de madeira com estofado branco e espaço que lembra um jardim compõem o ambiente do 0031. As viagens pelo mundo resultaram na escolha do Cumbuco para nova residência. “Aqui o tempo é sempre bom e as pessoas são bem legais”, afirma Janete. Como retribuição, o casal movimentou a economia local comprando os ingredientes na própria vila.

As refeições começam com café e seus derivados, chás, e suco de açaí. Para os mais gulosos, os combinados são uma boa pedida, com sabores para todos os gostos. O combinado Saudável vem com salada de frutas, açaí, iogurte, granola e suco de fruta mista e café ou chá. Já o combinado Panqueca é composto por duas panquecas recheadas, com duas coberturas (doces ou salgadas) para cada uma e suco de laranja, café ou chá para acompanhar. Cada combinado sai por R\$ 15.

A casa também abre para almoço e jantar. No cardápio, entradas, saladas e hambúrgueres completos, carnes de 200g. Para encerrar, doces como a cheesecake de maracujá e a torta de maçã holandesa com sorvete (ambas R\$ 8), sendo esta uma receita bastante popular em Amsterdã, mas que veio de herança da avó.

FOTOS ETHI ARCANJO



O frapuccino e a torta de chocolate são sabores extras

SERVIÇO

0031

Av. Principal, s/n

Telefone: (85) 8617.9119

Horário de Funcionamento: De segunda à sábado, das 8 horas às 21 horas

TEMPEROS EXTRAS

Lanche gourmet



Uma das especialidades da casa são os hambúrgueres, que possuem cardápio próprio. Os pratos homenageiam alguns países, como o sanduíche de filé mignon (Brasil), carneiro (Marrocos) e peixe (Tailândia). Um dos destaques é o 0031 Special Gourmet Burger, com carne, bacon, queijo cheddar, ovo frito, cebolas fritas, salada, maionese temperada e pickles no pão italiano (R\$ 18).

Entre delícias e letras



A ideia surgiu a partir de viagens do casal Janete e Raul Wetters (foto) e se consolidou quando o restaurante foi criado. Na “biblioteca” do 0031, os clientes trocam livros e revistas de seus países por de outras nacionalidades. São obras e publicações dos quatro cantos do mundo.

CARDÁPIO INTERNACIONAL

FUSÃO DE SABORES

Com um cardápio que transita e recolhe o que há de melhor na culinária regional e internacional, o restaurante Manacá vai surpreender seus sentidos

FOTOS ETHI ARCANJO



As costelas suínas caramelizadas com molho barbecue são uma boa dica do cardápio

Jáder Santana
jadersantana@opovo.com.br

Quem caminha pelas areias claras da praia do Cumbuco sempre se surpreende com a visão imponente do Kariri Beach Hotel. Seja pelas varandas amplas de seus 187 apartamentos distribuídos em três andares, seja pelas palmeiras que ornamentam a área externa, sob as quais hóspedes de todo o mundo provam drinks tropicais e matam o calor nas piscinas de águas transparentes. O melhor do hotel, porém, não pode ser visto por quem está do lado de fora. É preciso adentrar o ambiente para chegar ao restaurante Manacá, situado no térreo do Kariri Beach. Agora, é hora de surpreender o paladar.

O cardápio do Manacá segue o conceito fusion, que segundo Steve Fung-Loy, gerente da casa, procura englobar a sofisticação da culinária internacional com o sabor os

produtos regionais. Que tal experimentar um hambúrguer feito de carne de caju acompanhado por ketchup de goiaba? Quer ficar no tradicional? Prove a carne de sol com cebolas roxas acompanhada pelo risoto de baião de dois. Tudo é sensacional!

Quem comanda a equipe de cozinheiros do Manacá é o chef Neto Marinho, que reafirma a proposta do cardápio: “nossa cozinha é moderna, mediterrânea, mas respeita o paladar da terra”. Para entender o conceito, é preciso saborear. Comece pelas costelas suínas caramelizadas com molho barbecue e servidas com legumes ao vapor. O exemplar perfeito do sabor agridoce sai por R\$ 33. Outra opção é o filé grelhado de tilápia com gratin de batatas e arroz de brócolis, por R\$ 29,90. Independente de sua escolha, qualquer prato vai deixar boas recordações em seu paladar.

SERVIÇO

Restaurante Manacá

Av. dos Coqueiros, 2340 – Kariri Beach Hotel
Telefone: (85) 3318.7586

MAIS SABORES

De volta ao Brasil



Como explicar essa mistura bem sucedida de sabores? Os méritos são do chef Neto Marinho, que se formou pela respeitada escola de gastronomia de Águas de São Pedro, em São Paulo. Antes de assumir a cozinha do Manacá, Neto trabalhou durante quase dez anos em cozinhas da Holanda, Espanha e França, onde estudou ingredientes diferentes e experimentou novas possibilidades. De volta ao Ceará, aperfeiçoou suas técnicas no requintado La Casa Lounge & Restaurante, em Fortaleza, até ser convidado pelo gerente do Manacá. A parceria não poderia ter dado mais certo.

A hora e a vez do doce



No Manacá, nem o famosos petit gâteau permanece igual. A começar pela apresentação do prato, minuciosamente elaborado para agradar a visão e aguçar o paladar. Quando a casca crocante do bolinho é partida, um chocolate quentinho e cremoso, de sabor meio amargo, escorre pelo prato e derrete o sorvete de creme. É impossível não repetir.

DE DAR ÁGUA NA BOCA

PARA ALIMENTAR DE ESPORTISTAS A GOURMETS

Que tal se deparar com um céu colorido por velas de kitesurf e ainda desfrutar de delícias que mescla a culinária brasileira e ingredientes internacionais? Esta é a proposta do Duro Beach

FOTOS ETHI ARCANJO



A salada tropical ganha toque final com camarões

Esporte, gastronomia e natureza. Esta é a combinação proposta pelo Duro Beach, administrado pelos amigos e sócios Damian Ayala, Kris Dom e Julian Mendola, que trazem o melhor das culturas espanhola, belga e argentina, respectivamente.

No início, tudo não passava de uma curtição de Damian e Kris, que aterrissaram na praia do Cumbuco de kite e prancha. Para sobreviverem, compraram uma casa que era alugada por temporadas e moravam de aluguel onde hoje está o hotel. Com o passar dos anos, conseguiram comprar a casa que moravam e passaram a receber os amigos, que buscavam o sol e os ventos da praia.

“Começamos servindo café da manhã para os nossos hóspedes, que depois de praticarem kite o dia inteiro, sempre queriam repor as energias”, confessa Kris. Assim surgiu Julian, que ficou encarregado do restaurante. Para

complementar e melhorar o atendimento, foi criada uma estrutura completa para os clientes: loja com produtos de kitesurf e moda praia, aulas de kite, espaço de massagem e piscina, além de 18 suítes e armários para guardar os equipamentos. “Quem fica aqui, vai embora amigo”, afirmam.

Além da estrutura, o cardápio do restaurante é outro ponto conquistador do Hotel. Chefiado pelo paulista “naturalizado” cearense, Jeferson Domingos investe na culinária brasileira com sofisticação. Entre os exemplos está a tortilla espanhola, feita com batatas e ovos (R\$ 15), e a salada verde de camarões, com folhas nobres, tomate seco, palmito, camarão e cebola roxa (R\$ 21,50).

No cardápio também estão coquetéis, vitaminas, açaí, sanduíches, risotos, sopas e sobremesas. As especialidades trazem pratos à base de carne vermelha, frango, camarão e peixe, como o peixe ao forno inteiro (R\$ 54,50). Para Kris, “o segredo do Cumbuco é que todo mundo volta”. Alguém duvida?

SERVIÇO

Duro Beach - Pousada e Restaurante

Rua Beatriz Correia, 64

Telefone: (85) 3318.7491

Horário de Funcionamento: De segunda à domingo, das 8 horas às 21 horas

ESPORTE E GASTRONOMIA

Sabores brasileiros



O clima quente e o gasto de energias com a prática de esportes exigem reposição de nutrientes. Unindo bem-estar e sabores brasileiros, o restaurante serve diversos sabores de sucos, como açaí e manga (R\$ 5,50 cada).

Clima de diversão



Com um mar caracterizado como radical (daí o nome Duro Beach), o ambiente não poderia ser mais propício para a prática de esportes como o kitesurf. Prova disso foi o amor à primeira vista dos sócios Damian, Kris e Julian (foto) pela praia.