

Brunch (desjejum) no Mosteiro de São Bento/SP

Ao ir para Sampa, escolham o último domingo do mês e façam a sua reserva....

(Mosteiro de São Bento, São Paulo)

São Paulo é mesmo uma cidade que não cansa de me surpreender.

As 10hs no Mosteiro de São Bento, ouvindo o relaxante canto gregoriano dos monges beneditinos na acústica mais do que perfeita da igreja; seguir para o teatro do Mosteiro (uma construção belíssima de 1902) e assistir a um espetáculo de música ou dança (neste domingo acompanhamos o espetáculo de dança Retraços, com o solo da bailarina Norma Duarte); ver uma exposição de arte sacra barroca e finalizar o programa desfrutando um fantástico brunch na iluminada sala de refeições do Mosteiro.



O brunch aliás dá um capítulo à parte. Comandado pelo Buffet Lia Tulmann (nas mãos talentosas de Lia e Marcela), o brunch oferece um cardápio tão bom, mas tão bom, que só não dá para chamar de pecado porque um dos monges já se encarrega de fazer uma oração antes de começar a comilança - no mínimo porque ele já sabe que o que virá a seguir será pura tentação, quer ver?

(a sala de refeições; a mesa dos salgados; detalhe do meu primeiro pratinho - dos muitos outros que vieram; meu espumante amigo e companheiro inseparável e o patê campagne que me causou suspiros)

A mesa salgada tinha presunto cru em finíssimas fatias com limão siciliano e pastrame laminado com pepinos em conserva; terrine de tomates assados com pesto de manjerona; salmão marinado em dill acompanhado de guacamole (achei a mistura de salmão e guacamole inusitada mas inacreditavelmente perfeita), sour cream e broinhas de milho; terrine Manhattan de ovos e ovos de capelin; seleção de queijos; cestarias de pães diversos; terrine de berinjelas, mascarpone e tomates secos (isso sim é um verdadeiro pecado, sorry monges! rs); tabule de frutas secas; cestinhas de massa phillo com mesclun de folhas baby, pomelo e

erva doce; patê campagne clássico acompanhado de molho bernaïse (uma coisa que eu nunca tinha provado e que também, com o perdão do trocadilho infame, é de comer rezando); strudel de queijo e damascos; couscous marroquino de vegetais com especiarias e ratatouille de legumes; torta folhada de bacalhau; quiche integral de espinafres com maçãs assadas, nozes e hortelãs; massa carameli recheada com cream cheese, sauté de tomates cereja e manjeriço (uma massinha em delicado formato de bala, cozida à perfeição); crepes grelhadas de abobrinhas e gengibre e fuzilli fresco ao ragu de ossobuco. Ufa ! Não é de pirar? E tudo extremamente fresco e saboroso um arraso.

E você aí lendo isso e pensando que a coisa já estava boa demais, né? Pois então senta pra babar mais um pouco com a composição da mesa de doces... compoteiras com baba rum e sagu de vinho e seus acompanhamentos (calda de maracujá e um impressionante zabaione); merengata de morangos (o mais perfeito que já provei na vida); mousse de coco e baba de moça; torta Leia de framboesas e chocolate (que deveria ser proibida de ser degustada em um lugar tão santo..rs); mini docinhos foferrimos da pâtisserie do Buffet; mini pudim de Ovomaltine ; frutas frescas da estação; suco de laranja, chá, café e as maiores delícias feitas na padaria dos monges os bolos Dom Bernardo, Laetare e Santa Escolástica (olha eles lá embaixo).

Para acompanhar todo esse banquete, espumante gelado, água, refrigerantes e suco de tomate circulam pelo salão. O serviço é impecável e extremamente simpático e a trilha fica por conta do piano ao vivo, que completa a delícia de ambiente que eles conseguiram montar.

E já que o que é bom não deve mesmo se tornar corriqueiro, o programa acontece apenas no último domingo de cada mês e os convites custam 99 dinheiros o que com certeza já não torna o passeio corriqueiro mesmo)

Os lugares são limitados e concorridos e devem ser reservados com antecedência no próprio Mosteiro ou através do telefone (11) 2440-7837 com Silvia.

Eu digo que vale muito a pena se presentear com um passeio desses.. E ó... vale a pena também colocar o Centro na sua rota de diversão, viu? Eu sou apaixonada por ele e domingo me dei conta de quanto tempo fazia que não o visitava assim, com olhos carinhosos :)

Taí, um jeito lindo de recarregar as energias para a semana. Recomendo :)

Ao final do programa, não deixe de passar na lojinha da padaria dos monges para levar pra casa as delícias feitas por lá. Na foto, os minibolos mais cobiçados (ops! sorry, monges...cobiça é pecado né?): Santa Escolástica, com maçã e nozes; Dom Bernardo, com chocolate e café e o meu preferido Laetare, de amêndoas ***suspiros***. Mas o pão de mel com recheio de damasco também é pura luxúria, viu?

Ops! Luxúria não, né ? ????????

<http://www.guiarunge.com/2011/01/brunch-no-mosteiro-de-sao-bento.html#.Ttdc6pvMM9c>

Você que gosta de turismo, uma dica legal é a cidade de **Itatiaia** localizada a meio caminho do Rio de Janeiro e de São Paulo, famosa pela sua bela natureza e pelas lindas paisagens. Uma cidade típica de interior, pessoas simples e receptivas, assim é Itatiaia com a sua maior atração: O Parque Nacional do Itatiaia, a mais antiga reserva ambiental brasileira, paraíso de turistas e pesquisadores devido a sua vasta flora e fauna e formações rochosas.

Parque com cachoeiras de águas cristalinas como Itaporani, Véu da Noiva, Piscina do Maromba, ao lado de uma floresta com mais de 360 espécies catalogadas de aves, 4 mil de borboletas além de plantas, flores exóticas, tudo isso numa altitude de 800 a 1.250 metros. Itatiaia um lugar encantador onde natureza e fantasia se completam pois além de todas essas maravilhas encontramos a primeira colônia finlandesa do Brasil no bairro Penedo onde ficam o museu e casa do Papai Noel.

Para almoço e janta lugares bons é que não faltam, principalmente em Penedo, bairro de

Itatiaia:

- Restaurante Girassol (Av. Casa das Pedras nº 766), fone: (24) 3351-1757 (comida para todos os gostos, Buffet livre)
- Bela Città (Av. das Mangueiras nº 1763), fone: (24) 3351-1926 (pratos a La Carte)
- Restaurante Braseiro Gaúcho (Rua das Velas nº 76), fone: (24) 3352-2495 (carnes)

Aproveito para agradecer a Secretaria de Turismo de Itatiaia que nos recebeu e nos ajudou na realização desta matéria, um abraço para todos desta bela e simpática cidade, e não esqueçam de visitar a Pousada Encantus na Rua 32 nº 02, fone: (24) 3352-4628.

Um lugar assim você não pode deixar de conhecer, faça as malas e sigam nossas dicas.

Boa Viagem!

Para quem gosta de um lugar tranqüilo, boa música, conforto, relax total, uma boa dica é o **Bora Bora Beach Club**

em Bombinhas, lugar onde você encontra paz e tranquilidade, além de se divertir, vejam as fotos que o 100% Esporte fez neste carnaval e também detalhes no site:

www.boraborabrasil.com