



**A melhor balada**

**SkyBar das arábias**  
Decorada com móveis do *suq* de Marrakech, no Marrocos, a área externa do Shore Club é um convite à fantasia. Ali, há lugar para quem quer ser visto e também para quem quer curtir a balada com discrição.

Acesso ao bar ao ar livre é liberado para não hóspedes



**737 toda noite**

Desde o dia 14 de junho, a American Airlines tem voo **direto**, todas as noites, de Manaus para Miami. Partindo da capital do Amazonas às 23h50, o voo é operado por Boeings 737-800.

**Sala VIP +**



**O voo** Manaus/ Miami dura 4 horas e 50 minutos. Nos EUA, por 50 dólares, é possível comprar passe de um dia e curtir Internet, soft drinks e snacks de graça no Admirals Club da American Airlines (terminal D).



**Ida e volta Econômica**

R\$ 1.172

Pesquisa feita dia 18, para viagem em agosto. No lançamento, a American Airlines chegou a vender ida e volta por US\$ 299.

SITE [WWW.AA.COM.BR](http://WWW.AA.COM.BR)  
INFORMAÇÕES 0300-789-7778

# Turismo



MIAMI CONVENTION & VISITORS BUREAU  
<http://miamiandbeaches.com/>  
00/operadora/1/305 539 3000

**Tour gastronômico >>** Rede hoteleira passa longe do *fast food*

# Hotéis boutique e seus fantásticos restaurantes

→ ARUANA BRIANEZI  
aruana@acrítica.com.br

Vai viajar para os EUA e pensou logo que as refeições serão nos famosos – e às vezes terríveis – *fast foods*? Hoje em dia, só fica refém da comida barata, rápida e pouco saudável quem quer. E o melhor: em Miami, é possível manter o componente “bom preço” dessa equação e curtir deliciosas refeições em alguns dos lugares mais bonitos da cidade. Os hotéis boutique, com ênfase em elementos de arte e design inigualável, são um convite aos olhos e ao paladar.

Inaugurado em janeiro deste ano, o restaurante Bianca fica em um dos endereços mais icônicos da cidade, o hotel Delano (aquele que dizem que é da Madonna, mas não, não é). O chef Brian Massie comanda a cozinha sete dias por semana. Ali, é possível pedir pratos que vão de 24 a 52 dólares, a maioria de inspiração italiana.

**JAPAS E FRUTOS DO MAR**

Também no Delano fica o restaurante japonês Umi Sushi & Sake Bar. Com sushis e sashimis variando de 8 a 30 dólares, o grande atrativo do restaurante é sua localização: o famoso lobby do hotel. Dividido em cinco ambientes, o lobby é repleto de obras de arte.

Na sala anterior ao Umi, um segredo: o ambiente foi desenhado para dar a sensação de que estamos debaixo de uma grande mesa, brincando de se esconder. Basta observar as quatro enormes pilstras que circundam a sala e olhar para cima para entender o espírito da brincadeira.

Outro famoso japonês de Miami é o Nobu, localizado no hotel butique Shore Club, capitaneado pelo chef Nobu Matsuhisa, que começou em bares de sushi em Tóquio e já tra-



Área externa do hotel Mondrian segue a inspiração de “contos de fadas”: muitas cortinas e estofados luxuosos. Ao lado, no detalhe, o Umi Bar



Mesa de princesa no Mondrian

balhou no Peru e na Argentina. Ainda no Shore, funciona o Terazza, onde por 20 dólares você come um dos melhores risotos de frutos do mar do mundo (prato bem servido).

**MAGIA DE CASTELO**

Excêntricos lustres de cristal e sinos de ouro do designer Marcel Wanders dão o tom da decoração do recém inaugurado Ceviche/Raw Bar do restaurante Asia de Cuba, no hotel Mondrian. Uma mesa comunitária com 24 lugares reúne variados grupos de clientes. O hotel foi inspirado no castelo da Bela Adormecida.

No Asia de Cuba, uma porção generosa de *paella* custa 19 dólares (meia porção sai por 11) e, por 52 dólares, é possível pedir um delicioso peixe preparado na folha de bananeira com shiitake, cebolinha, gengibre e óleo de gergelim. Não tem farinha, mas juro que você não vai sentir falta.



Sala de jantar principal da Bianca, no Delano. Restaurante tem quatro aéreas para refeições, incluindo a varanda, na beira no “jardim das maravilhas”

**Itens**



**Registro garantido**

Detalhes são segredo dos hotéis boutique



**Bossa nova no ar**

Música brasileira integra o *set list* da música ambiente dos três hotéis



**Preços na net**

Os cardápios dos restaurantes citados nesta reportagem estão todos na Internet

**GIRO PELA CIDADE**

**Confira os endereços dos três hotéis visitados**

Mondrian: 1100, West Avenue

Delano: 1685, Collins Avenue

Shore Club: 1901, Collins Avenue

**1 Delícias geladas**

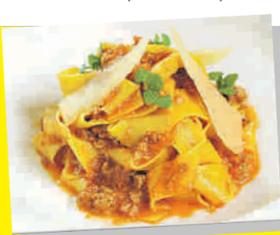
Os drinks do Asia de Cuba são os mais diferentes de todos. Ali, é possível tomar o Cantaloupe Pisco Sour (feito com pisco, limão fresco, melão e ovos brancos, custa 14 dólares). A novidade do cardápio é o *punch* de Melancia, feita com rum branco, gengibre, licor, pom syrup, frutas cítricas e melancia fresca (custa 35 dólares e serve até cinco pessoas)



**Ode à natureza**

O restaurante Bianca é expoente do movimento Slow Food, que usa apenas ingredientes orgânicos e se preocupa em melhorar o modo

como os alimentos são produzidos e distribuídos. A massa feita em casa com Trufas Piedmonte frescas, raspadas, servida num leve molho de parmesão é o prato mais caro do cardápio: 58 dólares.



**Massas frescas**

As massas do Bianca são todas frescas e caseiras. O prato de macarrão à bolonhesa (acima), sai por 29 dólares. O polvo grelhado, por 26 dólares, também é uma ótima pedida.

**3 Detalhes de luxo**

Cada canto dos hotéis boutique é pensado dentro do conceito que dá “vida” aos empreendimentos. No Mondrian, inspirado na “Bela Adormecida”, a escada flutuante em espiral (ao lado) fez tanto sucesso que será repetida no hotel de mesmo nome no Marrocos.



**4 Pool party**

O badalado hotel Delano tem uma das piscinas mais famosas de Miami. Ali, acontecem festas com até 12 horas de duração (é a única ocasião em que não hóspedes podem frequentar a área).

