FOTOS: BERNARDO DANTAS/DP/D.A PRESS

Pescada almafitana com capelini é um dos destaques do Entre Amigos Praia

do bode às delícias do mar

Pela primeira vez, eles se arriscam num terreno que nunca experimentaram. Deixam de lado o bode, iguaria que os levou ao sucesso quase 20 anos atrás, e investem nos frutos do mar. A própria marca da nova casa lembra uma isca de peixe ou uma cauda de sereia. No Entre Amigos Praia, na Avenida Boa Viagem, o cardápio procura juntar a sofisticação com um toque regional, presente em petiscos, saladas, risotos, massas, carnes, aves, e num capítulo especial: "Coisas do mar", que inclui de uma cioba recheada à moqueca, passando pela pescada amarela e opções com camarão, lagosta e salmão.

"Apenas duas receitas, com carré de cordeiro, coincidem entre o cardápio dos outros dois Entre Amigos e esta nova casa. Mas queremos também fortalecer o almoço executivo, de segunda a sexta, com sugestões de pratos individuais ou que servem até duas pessoas, com um tíquete médio de R$ 50 a R$ 60", conta Raimundo Dantas, um dos sócios e fundadores do Entre Amigos. O restaurante está em soft open há duas semanas, recebendo turistas e o público pernambucano no imóvel ao lado da Arcádia da Zona Sul, onde antes já funcionaram o Bar da Praia e Avenida do Chopp.

O novo endereço ganhou belo projeto arquitetônico de Zezinho e Turíbio Santos, com mobiliário branco e árvores de madeira que fazem referência às raízes do mangue, na parte interna, climatizada, que recebe cerca de 200 clientes. Do lado de fora, com vista para o mar de BV, um disputado espaço no formato de "L", com capacidade para 100 pessoas.

Casa aposta na versatilidade dos ambientes e do cardápio

Do cardápio, elaborado pelo chef Gustavo Costa, ensinamos a receita da *Pescada almafitana com capelini*. O peixe vem em posta alta, com azeitonas pretas, tomates cereja e acompanhado de uma massa delicada em sabor. "Não chega a ser alta gastronomia, mas os pratos têm uma preocupação com o acabamento. Uma de nossas preocupações foi mudar as guarnições entre uma sugestão e outra", afirma o chef Gustavo Costa.

Destaque para o cardápio à parte de coquetéis, com 28 opções, que vão de drinques tradicionais, como as capiroscas, à *Sangria*, bebida espanhola que mescla o vinho com pedaços de frutas. **(Tatiana Meira)**

Parte climatizada é puro requinte. Acima, petisco de camarão com queijo e uma Sangria

+saibamais

A cerveja gelada e a carne de bode foram os dois chamarizes da fase inicial do Entre Amigos - O Bode, em 1994. Os frequentadores se reuniam numa banca de revistas em Boa Viagem.

No ano 2000, veio o restaurante, de fato. Em 2010, ele passou por ampla reforma e ampliação, adquirindo o desenho que tem hoje, e que reúne cinco imóveis num só, onde são servidos pratos com o caprino e carnes nobres, além de peixe, camarão e sushi. Em 2003, veio a inauguração da unidade da Rua da Hora, no Espinheiro.

Raimundo Dantas, que é sócio do cunhado, Roberto, no Entre Amigos, foi garçom do Recanto do Picuí, antes de montar o próprio negócio. Hoje, ele assumiu o papel de "relações públicas" do grupo, indo nas mesas e conversando com os clientes.

SERVIÇO

Entre Amigos Praia
Endereço: Avenida Boa Viagem, 760, Boa Viagem
Abre diariamente, a partir das 11h. Aceita todos os cartões
Não aceita cheque ou tíquete