



Músico Derico, que atuava no “Programa do Jô”, da TV Globo, se apresenta no Sim Sem hora no dias 5 e 12/12

Ingressos são limitados e estão à venda antecipadamente por apenas R\$ 50,00; show terá cerca de duas horas de duração.

O competente e famoso músico Derico Sciotti, conhecido apenas como Derico, que era uma das atrações do “Programa do Jô”, da TV Globo, vai se apresentar no Bar e Restaurante Sim Sem Hora, uma das casas mais novas do Campo Belo, em São Paulo (SP). Derico vai se apresentar, tocando flauta, com sua banda “Grupo Pelo Telephone”, nos dias 5 e 12 de dezembro. Serão duas apresentações em cada noite: às 19h30 e às 22h00. Ambas levam cerca de 1h15. Os ingressos são limitados e já estão à venda, pelo telefone (11) 97643-4005, pelo preço de apenas R\$ 50,00 por pessoa.

O “Grupo pelo Telephone” foi formado em 1984, tendo como proposta resgatar um pouco da história da boemia e da Música Popular Brasileira, proporcionando um show de música e entretenimento. A parte musical fica por conta de alguns dos maiores nomes da MPB, como Donga, Pixinguinha, Waldir Azevedo, Jacob do Bandolim e Luis Gonzaga. Suas composições, interpretadas pelo grupo, dão uma conotação personalizada e eclética ao show. A parte de entretenimento fica por conta do roteiro, onde conta-se, despreziosamente, um pouco da história e do ambiente em que estas composições nasceram. O “Grupo Pelo Telephone” mistura músicas de épocas e estilos diferentes, como samba, choro, maxixe, valsa, seresta, maracatu e bossa nova, além do estilo contemporâneo de autores como Maurício Einhorn, Hermeto Paschoal, Tom Jobim e João Bosco.

Profissional desde os 11 anos, Derico começou seus estudos de flauta aos 5 anos. Desde então, teve a oportunidade de estudar com mestres renomados, como João Dias Carrasqueira, Antônio Carlos Carrasqueira, Jean-Noel Saghaard, Lídia Alimonda, Héctor Costita e Amilson Godoy. De formação erudita, obteve grande repercussão nacional a partir de 1974, quando ganhou vários concursos nacionais e internacionais para jovens instrumentistas, o que possibilitou sua participação em diversos recitais e concertos. Nesta época, com 14 anos, foi primeiro flautista da Orquestra Jovem Municipal de São Paulo e participou do “Festival de Inverno de Campos do Jordão”, em 1980. Em 1979, Derico começa a tomar conhecimento de novos estilos musicais, como jazz, blues, música instrumental e música experimental. É neste momento que abrem-se suas perspectivas musicais, aprendendo linguagens novas em instrumentos como saxofone, piano, guitarra, contrabaixo, violão e bateria. É quando ele torna-se multi-instrumentista e parte para uma carreira mais popular.

O Bar e Restaurante Sim Sem Hora começou a funcionar no final de setembro, na Rua República do Iraque, uma rua que ganha cada vez mais destaque no cenário gastronômico do Campo Belo, oferecendo várias opções para o público. O Sim Sem Hora chegou com uma proposta muito simples, segundo seus sócios: atender uma demanda que existe no bairro por carnes e galletos



grelhados – e esta é a sua especialidade, seja para comer no próprio local, seja para levar para viagem. Suas opções grelhadas, preparadas numa enorme churrasqueira separada do público apenas por um vidro, incluem, além do “Galeto” (R\$ 36,90), também “Picanha” (R\$ 59,90), “Bife Ancho” (um dos itens de mais sucesso do seu cardápio, vendido por R\$ 65,00), “Miolo de Alcatra” (R\$ 45,00), “Linguíça Clássica Toscana” (R\$36,00), “Costela Suína com Molho Barbecue” (R\$ 38,00) e “Espeto Misto” (R\$ 28,00).

O Sim Sem Hora é um bar e restaurante com visual muito agradável, ambiente aconchegante, espaçoso e com ótimo atendimento, perfeito para tomar um drink com amigos, além de almoçar ou jantar com muita qualidade por preços honestos. Um dos seus pontos mais charmosos, que deverá fazer sucesso no próximo verão, é parte do seu teto, que pode ser totalmente aberto.

COZINHA COM EXPERIÊNCIA INTERNACIONAL

O simpático alemão Laurent Bauer, de 47 anos, um dos sócios, é o Chef do restaurante. Ele já morou na França, Portugal e Alemanha. Na França, por exemplo, durante 15 anos, foi chef de um restaurante elegante de Toulouse, no Sul do país. No Brasil desde 2013, Baur traz para o Sim Sem Hora sua grande experiência internacional na gastronomia, o que se reflete no cardápio da casa, que mistura diferentes nacionalidades e sabores num mesmo prato, surpreendendo os clientes com combinações originais.

No cardápio, aliás, existe uma sessão chamada “Loucuras do Chef”, na qual estão cinco opções de pratos exclusivos, com receitas criadas pelo chef ou adaptadas de pratos europeus. São pratos especiais, servidos apenas nas noites de sexta-feira e nos almoços e jantares de sábados, domingos e feriados. O destaque aqui é o “Bacalhau à Nata” (R\$ 69,90), uma receita muito especial, que Laurent trouxe de Portugal, de um restaurante onde trabalhou durante algum tempo. Trata-se de um bacalhau cozido com leite e água e desfiado, coberto com batata cozida e, em seguida, frita. Tudo isso é coberto por molho Bechamel e gratinado com parmesão. Acompanha arroz e serve até duas pessoas. É sensacional!

O Sim Sem Hora ainda oferece uma opção de couvert (é o “Couvert da Casa” (R\$ 11,90), com abobrinha, pimentão, tomate, cenoura, berinjela e cebola, acompanhando pão artesanal e manteiga com ervas), 15 petiscos, 11 acompanhamentos para as oito opções de grelhados, três tipos de saladas, seis pratos infantis (com preços mais em conta para crianças até 12 anos) e três sanduíches. Um dos pratos de maior sucesso na casa, e simplesmente irresistível, está incluído na categoria dos sanduíches, embora não leve pão. É o “Hambúrguer Sim Sem Hora” (R\$ 30,00), com hambúrguer de 120 gramas, tomate, ovo frito, bacon, cebola e cheddar – e tudo isso coberto pela mais tradicional Batata Rosti. Fica incrível!

Um dos acompanhamentos mais disputados pelo público é uma “farofa secreta”, cujos ingredientes não são revelados pelos donos da casa – apenas confirmados, caso o cliente consiga adivinhar. Ela é muito crocante, deliciosa e saborosa, além de combinar perfeitamente com qualquer um dos grelhados servidos pela casa. À primeira vista, depois de provar, a aposta



de alguns clientes é que a farofa vem com pedacinhos crocantes de bacon. Não vem. É uma farofa 100% vegetariana.

CERVEJAS ESPECIAS E DRINKS AUTORAIS

A casa também se destaca, e muito, nas bebidas. Há uma variedade incrível de capirinhas (a partir de R\$ 18,90), 20 coquetéis clássicos (como a Gin Tônica Nacional, a R\$ 26,00), uma infinidade de vodkas, cachaças, uísques, licores, vinhos e outras bebidas tradicionais, como tequilas e Campari. Mas o charme do seu bar são os drinks autorais – que são seis, no total. O destaque fica por conta do “Sim Sem Hora” (R\$ 35,00), uma combinação explosiva de Limoncello, tequila, limão siciliano, granadine e espuma de gengibre. Também faz sucesso o “Poder” (R\$ 30,00), um drink marcante feito com gin, creme de cassis e limão taiti.

Entre as cervejas, várias opções diferentes do que normalmente é encontrado em muitos bares do bairro, como a belga Hoegaarden de 330 ml (R\$ 14,00), várias opções da Black Princess e Colorado em garrafas de 600 ml (R\$ 24,90) e a argentina Patagônia Amber Lager ou Bohemia Pilsen (R\$ 29,90).

O Sim Sem Hora funciona de segunda-feira a domingo, abrindo sempre às 12h00. Fecha às 15h30 de segunda e terça-feira. De quarta-feira a sábado, funciona até 01h00, enquanto no domingo o local encerra o expediente às 21h00. A casa fica na Rua República do Iraque, 1263, telefone 97643-4005.

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Novembro/2019

