RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Segunda-Feira, 23 de Novembro de 2026

Harmonização de Coquetéis com Gastronomia: A Arte de Elevar Experiências Gastronômicas

Conheça como a combinação estratégica entre coquetéis e pratos transforma refeições em momentos sofisticados e inesquecíveis.

A harmonização entre coquetéis e gastronomia consolidou-se como uma tendência que transcende o simples acompanhamento de bebidas em refeições. Entusiastas da boa mesa descobrem no equilíbrio entre aromas, sabores e texturas uma oportunidade de amplificar as propriedades sensoriais tanto da bebida quanto do prato, criando experiências memoráveis para momentos de socialização e lazer de qualidade.

De acordo com Estênio Muniz, especialista em coquetelaria da Malibu Bar, as melhores combinações envolvem elementos que se complementam no paladar. Carnes grelhadas e cortes nobres encontram perfeita sintonia com coquetéis de aromas complexos, assim como risotos cremosos, queijos envelhecidos e tábuas variadas de embutidos ganham destaque quando acompanhados pelas bebidas certas. O profissional também ressalta possibilidades com perfis mais suaves: preparações à base de pescados, frutos do mar e saladas com frutas frescas harmonizam magnificamente com bebidas refrescantes de notas cítricas.

As sobremesas representam outro segmento estratégico nesta arte culinária. Chocolates com teor de amargura elevado, tortas com frutas silvestres, doces com nozes e castanhas, além de preparações caramelizadas, alcançam sua expressão máxima quando combinadas com coquetéis que apresentem frutas maduras e infusões de ervas aromáticas, criando encerramento sofisticado para a refeição.

A Malibu Bar, estabelecimento referência em coquetelaria, opera como franquia há nove anos em Mato Grosso, atendendo diferentes tipos de celebrações e eventos. O empreendimento disponibiliza uma extensa seleção de bebidas criadas para satisfazer múltiplos perfis de clientes e circunstâncias variadas.

O catálogo da Malibu Bar apresenta-se organizado em quatro segmentos e totaliza 34 preparações distintas. Destaca-se a categoria Biomas Brasileiros, uma compilação que encontra inspiração nos ecossistemas nacionais como Pantanal e Cerrado, privilegiando matérias-primas regionais e traduzindo a biodiversidade do país em fórmulas originais. Conforme explica Muniz, esta abordagem estabelece conexão entre o público e as tradições gustativas nacionais através da coquetelaria, permitindo combinações que dialogam tanto com gastronomia de raízes regionais quanto com propostas contemporâneas. Ingredientes característicos do Cerrado funcionam admirávelmente com proteínas vermelhas, queijos de produção artesanal e pratos defumados, enquanto interpretações inspiradas no Pantanal se harmonizam com peixes, crustáceos e preparações que exploram insumos de frescor privilegiado.

Além de potencializar a jornada gastronômica, o investimento em harmonização conforma encontros em experiências notáveis, sejam festividades, compromissos empresariais ou convívios informais. A seleção minuciosa de pareamentos ressalta propriedades sensoriais, provoca percepções inéditas e transforma uma simples refeição em vivência sofisticada e indelével.

SERVIÇO

Malibu Bar
Instagram: @malibubar
Contato: (65) 9943-3063