

# Empratado

31/08/2014 às 21:59

## **Moscatel Doceria & Bar de Açúcar: Nova casa de doces no Bixiga propõe harmonização com vinhos de sobremesa**



Liderada pelo proprietário e chef Renato Higa Moraes, a nova casa de guloseimas no Bixiga/SP produz doces clássicos franceses, americanos e brasileiros. O protagonista da casa são os cookies feito à moda norte-americana.

A doceria também propõe doces harmonizados com vinhos de sobremesa, que somam sete opções: Aurora Colheita Tardia (Serra Gaúchas, Brasil), Vinserus Malbec Colheita Tardia (Mendoza, Argentina), Porto Messias Ruby (Porto, Portugal), Moscatel Pinord (Catalunia, Espanha), Moscatel Casa Ermelinda (Setúbal, Portugal), Porto Branco Eirados (Porto, Portugal) e Domaine Perna Batut (Languedoc, França). A dose pode variar entre R\$4,00 e R\$ 12,00.

No total são 40 tipos diferentes de produtos que ocupam a vitrine atraente da Moscatel. Brownies com chocolate gourmet – variam entre R\$2,00 a R\$4,00 a unidade. Biscoitinhos amantegados de lavanda, brigadeiros, salame de chocolate, beijinhos, bicho de pé, pudins, tortas, pavês, chameguinho de chocolate (cubinhos de chocolate 70% cacau), Melacinho (biscoitinhos de melaço com gengibre), são sugestões doces da carta da doceria, que também faz viés com um bar e um café.

Além dos bolos caseiros na versão: laranja, formigueiro, cenoura com chocolate, banana com chocolate e fubá, o espaço acolhedor reserva sanduiches, que vão de paninis a ciabatas até o pãozinho Francês com manteiga na chapa. Para acompanhar - café da marca Café do Centro, chocolates quentes, chás e bebidas à base de café.

Serviço: Moscatel Doceria & Bar de Açúcar

Rua 13 de Maio, 655 – Bixiga/SP

Tel: (11) 3853-0954

[www.moscatel.com.br](http://www.moscatel.com.br)

Fotos: Divulgação

**Tags**

---