

ming Arts tem apresentações de ópera, balés (como *A Bela e a Fera*, da Disney, e *O Quebra-Nozes*), musicais da Broadway (como *The Book of Mormon*) e shows (Milton Nascimento esteve lá em novembro).

## TUDO NOVO DE NOVO

Como metrópole dinâmica, Miami não se contenta com o que já tem. Tudo está em constante mudança, em todos os setores. É por isso que, para muitos brasileiros, ela deixou de ser um mero destino de compras para se tornar um "estilo de vida", que se reflete na hospedagem e na gastronomia. Nessa onda, a rede Hilton inaugurou em julho deste ano sua nova unidade em Miami Beach, usando as instalações do icônico Alisson Hotel. Localizado no trecho residencial conhecido como Millionaire's Row, o Hilton Cabana tem 231 quartos, duas piscinas, hidromassagem e acesso à praia semiprivada. Na parte gastronômica, o hotel convocou a equipe do Pubbelly, que tem outras três casas em Miami, para cuidar do L'Echon Brasserie, onde as preparações na grelha ganham influências francesas.

No quesito boa mesa, aliás, Miami se deixa levar pela mistura de etnias que compõe sua personalidade. A novidade mais comentada tem sido o restaurante Morimoto, no recém-inaugurado Shelborne Hotel, em South Beach. A casa do chef Masaharu Morimoto – conhecido como Iron Chef por conta do *reality show* de mesmo nome – serve uma seleção impecável de sushis. Para quem gosta de carnes, a boa da vez fica por conta da fresquíssima Stripsteak, nova casa do chef-restaurateur Michael Mina no hotel Fontainebleau Miami Beach. A especialidade são as carnes maturadas e peixes vindos direto do mar para a mesa.



CHEF MORIMOTO



LA MAR

Em Miami Beach, a culinária espanhola ganha vida com o Klima, que resgata tradições de Barcelona com ingredientes típicos da Flórida. Já o Peru é a grande inspiração do Cvi.che 105, que abre sua segunda unidade na Lincoln Road, caprichando nos *ceviches*, *tiraditos* e *anticuchos*. A casa vem se juntar à "moda" da comida peruana que ganhou força em Miami com a abertura recente do restaurante La Mar, do chef Gaston Acurio, no hotel Mandarin. Na charmosa Coral Gables, é o sotaque francês que dá o tom à Brasserie Central, a ser aberta ainda este ano no Village of Merrick Park, com menu de preços acessíveis do chef Pascal Oudin. Por fim, os coquetéis do novo The Rum Line são embalados pelo ritmo do Caribe na St. Moritz Tower, em Miami Beach.

Agora, para não dizer que não falamos de compras, anote aí: o Aventura Mall lançou re-

centemente um serviço de entrega internacional, pioneiro nos EUA. Isso quer dizer que todas as compras que você fizer nas lojas do shopping podem ser despachadas direto para a sua casa, com prazo médio de entrega entre cinco e dez dias e valor determinado pelo peso dos pacotes. Enquanto isso, o Bar Harbour Shops, um dos mais sofisticados endereços de compras em Miami, revigora-se com novas lojas, como a da Salvatore Ferragamo, ou com remodelações, como a da Tiffany & Co. Mas tudo bem se o bolso não comporta tantos cifrões assim; entre um museu aqui e uma galeria acolá, todo mundo arruma um tempinho para os bons e velhos Dolphin Mall e Sawgrass Mills. Miami será sempre Miami, afinal.

Cristiane Sinatura viajou a convite do Hilton Cabana Miami Beach, com seguro VitalCard.

ADRIENNE ARSHT CENTER FOR THE PERFORMING ARTS (1300 Biscayne Blvd, arshcenter.org) Consulte o site para programação de shows e concertos.

MORIMOTO (1801 Collins Ave, shelborne wyndhamgrand.com) Necessário reservar horário no site. \$\$\$

STRIPSTEAK (4441 Collins Ave, michaelmina.net) De domingo a quinta, das 18h às 23h; sextas e sábados, das 18h à 0h. \$\$\$