

Bubbledogs: o cachorro quente chique



Sandia Chang, como boa norte americana, ama **Hot Dogs**. E, como quase todos bons gourmets, aprecia **Champanhe** pela sua excelência em todos os quesitos.

Assim, sem complicar nada, ela ousou e abriu com seu marido, o chef James Knapett um dos lugares mais badalados de Londres: o Bubbledogs.

O nome, (cachorros com bolinhas), traduz fielmente a filosofia do lugar e seu cardápio: cachorro quente – uma das receitas mais populares do mundo – e champanhe – a bebida dos

privilegiados. E nada mais!

Ganharam todos – menos os enochatos claro, que torceram o nariz diante do atrevimento.

Mas o lugar vive lotado. Pudera: são muitas combinações de cachorros quentes para as 3 variedades de **salsichas** (porco, carne e vegetariana). Os acompanhamentos variam – macarrão, cebola crocante, bacon, cogumelos trufados... Molhos com e sem pimenta jalapena... e, claro também o clássico :com chucrute e mostarda.

Champanhe para todos os gostos – a carta traz nada menos que 45 rótulos diferentes – pra não ter erro. O preço? Varia a partir de R\$132 a meia garrafa, enquanto os Dogs custam a partir de R\$ 30. Ok pode até não ser baratinho, mas que a combinação é irresistível, não há dúvidas. Que o digam os frequentadores, que não se importam de esperar até uma hora para entrar...

Gostou da idéia? Tá esperando o que pra experimentar em casa uma noite de Bubbledog?

Já, se for a Londres, anote aí o endereço: 70, Charlotte Street, Londres. E depois conta pra gente.