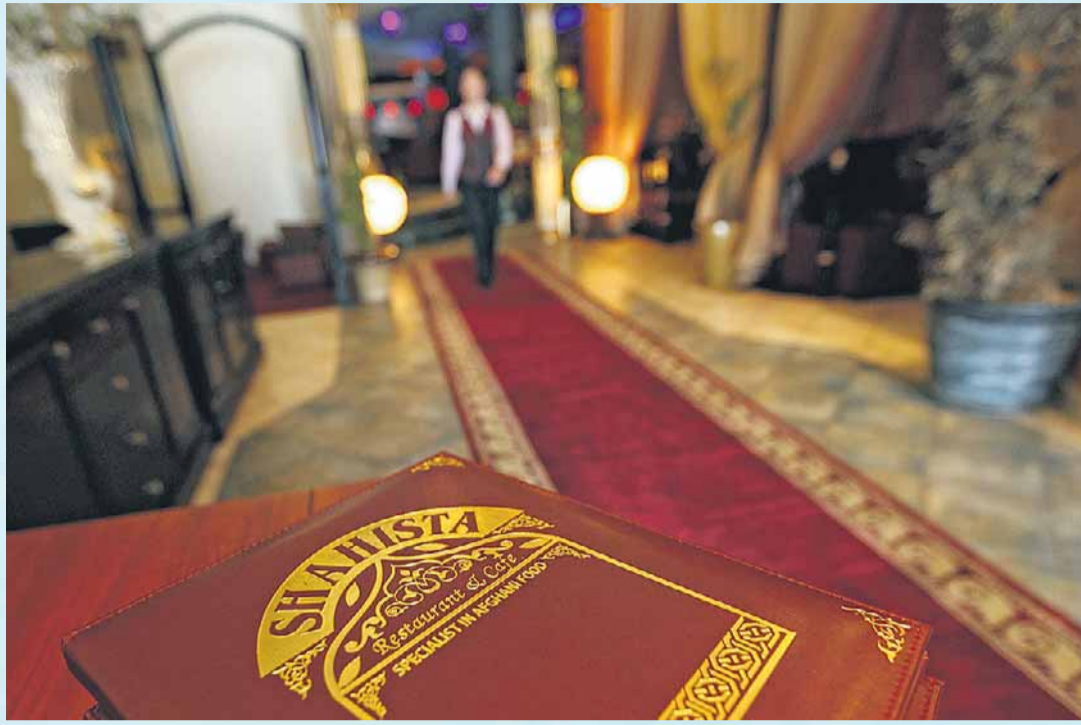


Um elegante barco envidraçado, o Bateaux Dubai (bateauxdubai.com), navega à noite pelo canal da cidade, o Creek. No trajeto, um jantar especial a 350 dirhams (R\$ 189)



Sabor afegão. Shahista é conhecido por seu menu caprichado e serviço atencioso

2

Comer e se fartar, com ou sem grife

Comer em Dubai é fácil – a culinária segue o perfil internacional da cidade. Ao longo da badalada orla da Dubai Marina há restaurantes de várias nacionalidades: italianos, franceses, japoneses... Mas vale fazer, no mínimo, uma refeição em locais onde a concentração de turistas é menor, como o Ravi Palace Restaurant, de culinária paquistanesa.

O tradicional restaurante, aberto desde 1978, tem cinco unidades – a mais ajeitadinha fica na Avenida Satwa Road, quase esquina com a Dhayafa Road. Ali, a classe média local come sem luxos: as toalhas são recobertas por plástico transparente e é através deles que se pode ler o folheto com as opções do cardápio.

Para acompanhar os pratos bem preparados (em que predominam frango e vegetais) e baratos (a média é 20 dirhams ou R\$ 11), chegam à mesa pães deliciosos – um do tipo folha e outro mais grosso, levemente adocicado e coberto com gergelim. Eles serão bem úteis na hora de acalmar o ardor da pimenta, presença constante nas receitas.

Outra opção, bem mais desco-

lada, é o Bastakiyah Nights, em uma antiga residência do bairro de Bastakiyah, centro histórico da cidade (3c Street). O pátio interno, tradicionalmente usado por mulheres e crianças, ganhou mesas ao ar livre, tendas e sofás. Nas áreas internas do restaurante, há detalhes arquitetônicos curiosos, como uma ripa de madeira na passagem das portas, que nos força a olhar para baixo para não tropeçar (curvar-se ao entrar em um local era uma demonstração de respeito e reverência ao ambiente e ao morador).

Aplaque o calor com um *lemon mint*, suco de limão com hortelã, super-refrescante. O cardápio de preço fixo (168 dirhams ou R\$ 90 por pessoa) inclui antepastos – homus, baba ganush e coalhada seca –, sopa, prato principal e sobremesa.

Iguarias. No quesito alta gastronomia, só no hotel Atlantis estão duas opções respeitáveis: o japonês com influências peruanas Nobu, premiado com estrelas Michelin nas unidades de Las Vegas e Londres; e o Ossiano, com frutos do mar do Mediterrâneo, Pacífico e Índico. No centro da cidade, o Shahista tem excelente cozinha afegã. No cardápio, carnes e aves temperadas com especiarias como açafrão, canela e cardamomo.

Dubai está mais colorida até 28 de fevereiro: um show de luzes e fogos é realizado diariamente, em diversos horários. Mais: festivalcentre.com

3

Do alto, tudo ganha novas dimensões

Circulando pelas principais avenidas de Dubai, muitas vezes, a sensação é de que se poderia estar em qualquer outra cidade moderna. Porém, subir ao Burj Khalifa, o edifício mais alto do mundo com 828 metros do chão ao topo, e observá-la de cima muda bastante essa primeira impressão.

Ali, no observatório do andar de número 124 (de um total de 163) é possível ver como os prédios de arquitetura futurista estão encravados em uma área urbana ainda bastante horizontalizada. E também que os tons bege predominam no horizonte, seja pela própria areia que insiste em aparecer em terrenos não ocupados. E que nos faz lembrar que estamos, sim, no deserto.

Lá de cima, também é possível ver as ilhas artificiais construídas no litoral da cidade. Uma em formato de palmeira; outra, composta por ilhotas que, juntas, for-

mam o desenho do mapa-múndi. Obras impressionantes que estão ali também para reafirmar o poder econômico de uma cidade que coleciona títulos de maior do mundo.

Pensando bem, Dubai até mereceria mais um título: o de ter o observatório que melhor permite a compreensão espacial da cidade. O ingresso para subir ao mirante custa 125 dirhams (R\$ 68). Site: burjkhalifa.ae.

Para prolongar a sensação de estar nas alturas, dois níveis abaixo do observatório está o restaurante panorâmico At.mosphere. O chá da tarde com petiscos custa 290 dirhams (R\$ 156). Reserve: at.mosphereburjkhalifa.com.

Puro luxo. O Hotel Armani é das coisas mais luxuosas que se pode encontrar em Dubai. Seus 160 quartos, oito restaurantes e spa ocupam do térreo ao oitavo andar do Burj Khalifa, mais os níveis 38 e 39. Neste último estão os 390 metros quadrados da suite Dubai, que tem até academia privativa. E há ainda, claro, loja Armani. Diária desde 2.500 dirhams (R\$ 1.350); dubai.armanihotels.com.

Saiba mais

● **Aéreo:** o trecho SP-Dubai-SP, em voo direto, custa a partir de R\$ 4.046 na Emirates (emirates.com). Com conexão, desde R\$ 3.698 na Qatar (qatarairways.com)

● **Visto:** no site da Embaixada dos Emirados Árabes Unidos (uae.org.br) há informações detalhadas sobre como facilitar o processo para quem compra a passagem aérea, assim como alguns dos hotéis da cidade. Veja a lista dos esta-

belecimentos: www.uaeinteract.com/travel/hotels.asp

● **Moeda:** R\$ 1 vale 1,84 dirham. Dólares americanos são aceitos em vários lugares

● **Melhor época:** de outubro a abril, quando as temperaturas variam de 20 a 30 graus. Se for ao deserto, leve casaco – à noite faz frio. Evite o verão: as temperaturas passam dos 40 graus

● **Site:** informações no dubai.ae



Majestoso. Com 828 metros, o imponente Burj Khalifa é rei no mar de arranha-céus

