

:D

Divirta-se

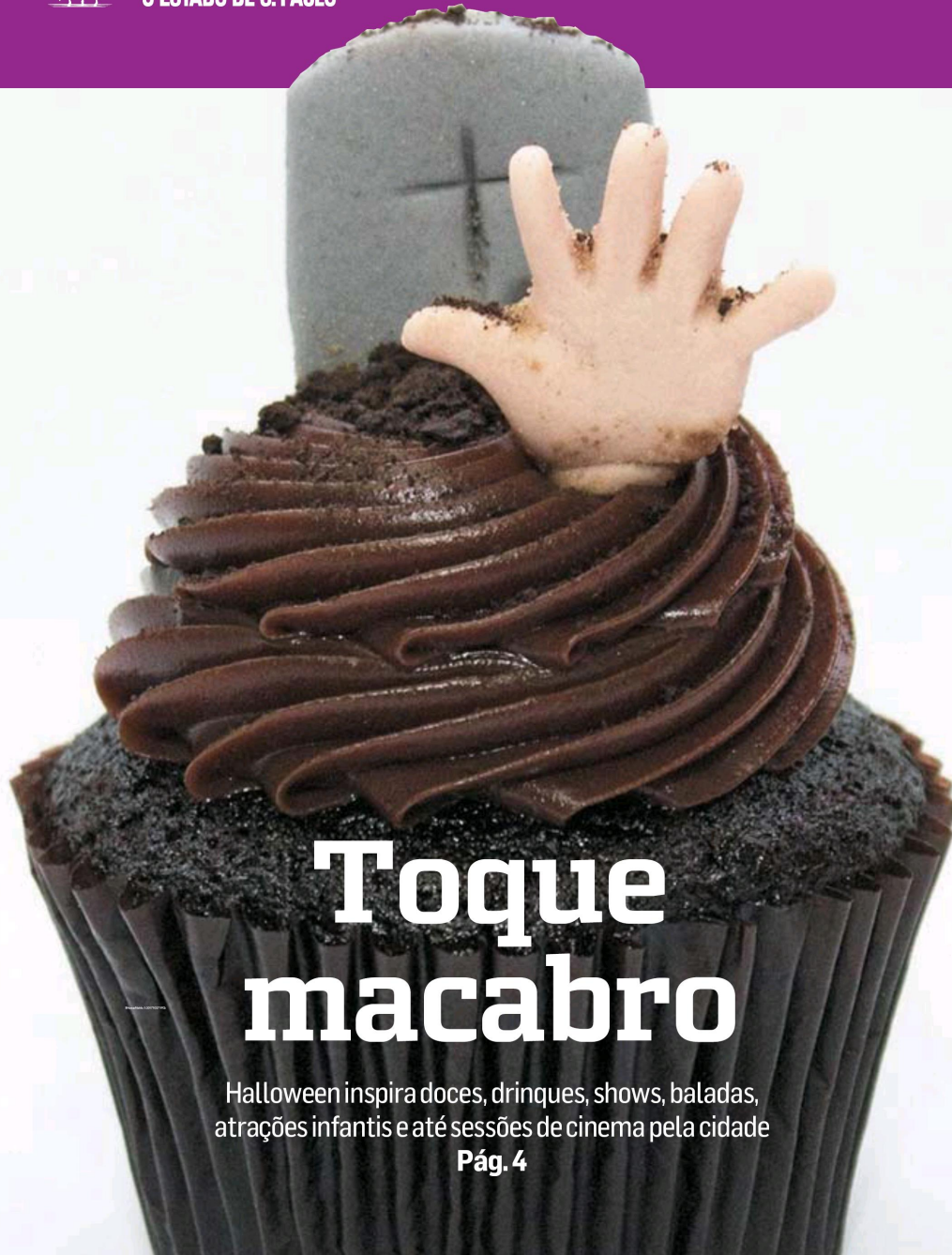
Nº 398 • 27/10 A 2/11 • 2017

**O ESTADO DE S. PAULO**

FOCO LOCAL Na reta final da 41ª Mostra Internacional de Cinema, confira uma seleção de filmes brasileiros. PÁG. 23

VOLTA NO TEMPO Vila Romana ganha restaurante com ambiente medieval e cardápio dedicado a grelhados. PÁG. 13

LEITORES Dirigidos por Cibele Forjaz, atores das companhias Livre e Mundana interpretam viciados em literatura. PÁG. 52



Toque macabro

Halloween inspira doces, drinques, shows, baladas, atrações infantis e até sessões de cinema pela cidade

Pág. 4

PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER
PressReader.com +1 604 278 4604
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW

pressreader

competência, caso da 'Plancha del Marinero' (R\$ 288, para dois), com lagosta, camarão, filé de linguado, cigala e lula feitos na chapa com azeite e molho de alho, acompanhada de batatas coradas.

R. Oscar Freire, 439, Jd. Paulista, 3060-8533 (150 lug.). 12h/0h (6ª e sáb., até 0h30; dom., 11h/18h; fecha 2ª). Cc.: M e V Cd.: todos.

Francês

La Tartine

Um dos mais aconchegantes bistrôs da cidade. O menu, não muito extenso, lista quiches, saladas e os indefectíveis croques 'Monsieur' e 'Madame' (R\$ 34/R\$ 36). No jantar de 6ª, a atração é o cuscuz marroquino (R\$ 59). R. Fernando de Albuquerque, 267, Consolação, 3259-2090 (80 lug.). 19h30/0h30 (sáb., 12h30/17h e 19h30/0h30; dom., 12h30/17h e 19h30/23h30). Cc.: todos. Cd.: todos.

Sympa

Tudo é feito na casa, dos ótimos pães do couvert aos sorvetes da sobremesa. Outro mérito do chef Thiago Cerqueira Lima é o toque autoral à clássica cozinha francesa. Entre os destaques, prove a língua com purê de cebola (R\$ 62) e o polvo grelhado com tomate assado, batata fondant e vinagrete de pinole (R\$ 83). De sobremesa, mousse de chocolate 70% cacau, bolinhos de chuva e doce de leite caseiro (R\$ 24). R. Haddock Lobo, 1.002, Cerq. César, 3061-2295 (38

RECEITAS DA CHEF

ROBERTO SEBA



► Chef da rede **Ráscal**, Nádia Pizzo inclui novos pratos no bufê (R\$ 75/R\$ 84), como as kaftas de frango e de cordeiro e a torta rústica de tomate (foto), de massa crocante e recheio úmido. **Shopping Villa Lobos**. Av. Nações Unidas, 4.777, Alto de Pinheiros, 3024-3710. 12h/15h15 e 19h/22h15 (6ª, até 23h15; sáb., 12h/17h15 e 19h/23h15; dom., 12h/17h15 e 19h/22h15).

lug.), 12h/15h e 19h30/23h30 (5ª e 6ª, até 0h; sáb., 12h/16h e 19h30/0h30; dom., 12h/17h; fecha 2ª). Cc.: todos. Cd.: todos.

Grego

Kouzina

Dos mesmos donos do grego Myk, é conduzido pela chef Mariana Fonseca – que se divide entre os dois endereços. O cardápio volta-se

a receitas mais triviais que a casa irmã, como a 'Papoutsakia' (R\$ 42), berinjela recheada com ragu de carne, coberta com molho bechamel e gratinada com queijo; e o 'Espaguete Mediterrâneo', com grão-de-bico, abobrinha, berinjela e tomate (R\$ 38). R. Peixoto Gomide, 1.710, Jd. Paulista, 2935-0888 (86 lug.). 12h/0h (6ª e sáb., 12h/1h30). Cc.: todos. Cd.: todos.

Italiano

Casa Ravioli

Difícil não reparar no pôster do chef Roberto Ravioli ao lado do cantor Luciano Pavarotti. Da cozinha, saem pratos de sucesso do chef, como 'La Trippa della Nonna' (R\$ 53), dobradinha com feijão branco, lombo e linguça; e a língua com purê (R\$ 53). Da seleção de massas, prove o potente 'Mezz' Maniche all'Amatriciana e Polpo' (R\$ 54), com pancetta e polvo. O almoço executivo sai por R\$ 49. Na ala dos doces, há pedidas com tiramisú (R\$ 25). R. Joaquim Antunes, 197, Pinheiros, 3083-1625 (76 lug.). 12h/15h e 19h/0h (6ª, até 0h; sáb., 12h/17h e 19h/0h; dom. e fer., 12h/17h). Cc.: todos. Cd.: todos.

Graça Mineira **DELIVERY**
Almoço e jantar
peça também pelo site gracamineira.com.br

94,90
2
pessoas

Mexida Mineira

Machado Bitencourt, 75 Sta. Cruz 5579-9686

PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER
PressReader.com + 1 604 278 4604
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW

pressreader