

guia

FOLHA ★ ★ ★

O melhor roteiro de São Paulo
19 a 25 de abril de 2019

Parte integrante da Folha de S.Paulo de 19 de abril de 2019. Ano 23. Nº 1.153. Não pode ser vendido separadamente. Foto: Gabriel Cabral/Folhapress

O que trazes pra mim?

Dicas de almoço na Sexta-Feira Santa e no
domingo de Páscoa + ovos de chocolate
+ brincadeiras para crianças no feriado **pág. 6**



cinema 'Vingadores: Ultimato' tem première recorde em mais de 270 salas **pág. 14**
teatro Cirque du Soleil estreia espetáculo com direção de Deborah Colker **pág. 52**



**Homus com bacalhau
confitado do Farabbud**
Raphael Criscuolo/Divulgação

BACALHAU, CHOCOLATE E DIVERSÃO

Como é de costume, os pratos com bacalhau são soberanos na Semana Santa, seja em receitas tradicionais seja em versões autorais. O roteiro a seguir traz uma lista com dicas de restaurantes para a Sexta-Feira Santa ou para o almoço de domingo. Mas é recomendável ligar antes para checar a disponibilidade. Para completar, mais ovos de chocolate (para quem deixou para a última hora) e uma seleção de caça aos ovos para fazer a diversão da criançada nesta Páscoa.

RESTAURANTES

Sexta-Feira Santa

Attimo Per Quattro

★★★★★

Além do bacalhau (R\$ 110) preparado no forno jospier, que confere sabor defumado aos alimentos, e servido com crispy de alho poró e legumes, a casa comemora a data com sobremesa especial. O trio de pudins (R\$ 26), vem nos sabores cacau, pistache e leite com amêndoas. O menu especial começa a ser servido a partir desta sexta (19).

R. Diogo Jácome, 341, Vila Nova Conceição, região sul, tel. 5054-9999. 80 lugares. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. Não aceita tíquetes. \$\$\$ \$

Baiano de Dois

★★★★★

Os pratos do cardápio assinado pelo chef José Onório, com opções à base de peixes e frutos do mar, servem de duas a quatro pessoas. Para o feriado, a sugestão é justamente a especialidade da casa: moquecas. A de camarão e siri (R\$ 163,90) vem acompanhada de pirão, farofa amarela e arroz.

Pça. Benedito Calixto, 189, Pinheiros, região oeste, tel. 2476-4546. 96 lugares. Ter. a sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 22h. \$\$\$ \$

Bananeira

★★★★★

Na Sexta-Feira Santa (19), os destaques no menu são o lombo de bacalhau, servido com legumes do mediterrâneo e arroz de brócolis e salsinha (R\$ 99); e a Pescada Santa, recheada com baby espinafre e camarão com acompanhamentos como purê de abóbora defumado e amêndoas (R\$ 89). Os pratos também são servidos no sábado (20).

R. Mal. Hastimphilo de Moura, 417, Vila Suzana, região oeste, tel. 3542-4630. 160 lugares. Ter. a sex.: 18h às 24h. Sáb.: 12h às 17h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. Não aceita tíquetes. Couv. art. (sáb. e dom.): R\$ 5,90. \$\$\$ ☞

Barolo Trattoria

O restaurante oferece massas de produção artesanal própria. Para a Sexta-Feira Santa (19), as sugestões são a conchiglia negra de bacalhau com molho de tomate, azeitonas e alcaparras (R\$ 127) e o Frutti di Mare ala Livornese, com peixe, camarão, lula e mexilhão ao molho de tomate e vinho branco (R\$ 179). Os pratos servem até três pessoas. A casa não trabalha com reservas durante o feriado e a fila é organizada por ordem de chegada.

R. Pe. João Manuel, 1.249, Cerqueira César, região oeste, tel. 3064-3406. 108 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sex. e sáb.: 12h às 16h e 19h à 1h. Dom.: 12h às 18h. Não aceita tíquetes. \$\$\$\$

Enosteria Vino e Cucina

★★★★★

Postas de bacalhau, que servem quatro pessoas, vêm acompanhadas de polenta (R\$ 320) e a paleta de cordeiro laqueada é servida com fregola (R\$ 160), para duas pessoas. A carta de vinhos dá preferência aos italianos.

R. Jacques Félix, 626A, Vila Nova Conceição, região sul, tel. 2774-1710. 40 lugares. Ter. a sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 17h. \$\$\$ ☞

Ici Brasserie

★★★★★

A sugestão é o bacalhau preparado com páprica defumada (R\$ 79), servido com batatas. O prato é servido apenas na unidade da Bela Cintra, durante o feriado de Páscoa, no almoço e no jantar.

R. Bela Cintra, 2.203, Consolação, região oeste, tel. 2883-5063. 146 lugares. Seg. a qua.: 12h às 15h e 18h30 às 23h. Qui.: 12h às 15h e 18h30 às 24h. Sex.: 12h às 15h e 18h30 à 0h30. Sáb.: 12h à 0h30. Dom.: 10h às 23h. \$\$\$ ☞

La Forchetta

A casa serve um festival de pratos que tem o bacalhau como base. Além de opções como a refoga no azeite (R\$ 69,50) e a posta ao forno (R\$ 82,50), há salada (R\$ 35) e porção de bolinhos (R\$ 28) feitas com o peixe.

R. Sta. Justina, 210, Vila Olímpia, região sul, tel. 3237-0717. 120 lugares. Seg. a sex.: 6h às 10h. Seg. a dom.: 11h30 às 24h. Sáb. e dom.: 6h30 às 11h. \$\$\$\$ ☞

Zena Caffé

★★★★★

O chef Carlos Bertolazzi assina versões de receitas italianas tradicionais. A estrela do cardápio, a Torta Pascoalina (R\$ 45), é feita com massa folheada em 33 camadas e leva recheio de ricota, espinafre e ovos. A casa também aceita encomendas do prato.

Rua Peixoto Gomide, 1901, Jardins, tel. 3081-2158. Seg. a qui.: 12h às 24h. Sex. e sáb.: 12h à 1h. Dom.: 12h às 24h. \$\$\$

Domingo de Páscoa

Cepa

Recém-inaugurada no Tatuapé, a casa oferece carnes e outros alimentos processados ali mesmo. É o caso do peixe curado, que vem acompanhado de creme de batata, couve desidratada e pancetta (R\$ 66), apresentado pelo chef Lucas Dante como o especial de Páscoa. A receita é feita com dentão, um peixe típico do Nordeste.

R. Antônio Camardo, 895, Vila Gomes Cardim, região leste, tel. 2096-0687. 40 lugares. Seg. a qui.: 19h às 22h30. Seg. a sex.: 12h às 15h. Sex. e sáb.: 19h às 23h. Sáb. e dom.: 12h às 16h. Não aceita tíquetes. \$\$ ☞

Chou

★★★★★

Além do menu habitual, a casa serve um especial no domingo (21). Para o principal, tagliatelle caseiro com porcinis frescos de Santa Catarina, creme, sálvia e alho (R\$ 59) e meca grelhada com azeitonas e alcaparras (R\$ 65). De sobremesa, uma pannacotta de leiteiro com baunilha e mel de jataí (R\$ 24).

R. Mateus Grou, 345, Pinheiros, região oeste, tel. 3083-6998. 44 lugares. Ter. a qui.: 19h às 23h45. Sex. e sáb.: 19h à 0h30. Não aceita tíquetes. \$\$\$\$ ☞

Così

★★★★★

O chef Renato Carioni serve, somente no almoço de domingo (21), um bacalhau confitado com acompanhamentos como couve, tomate assado, aioli e farofa de migas (R\$ 89). Pratos do cardápio regular, como o robalo assado também são servidos no feriado.

R. Br. de Tatuí, 302, Vila Buarque, região central, tel. 3826-5088. 60 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. Não aceita tíquetes. \$\$\$\$

Des Cucina

★★★★★

Sob o comando do chef Sergio França, a casa oferece bacalhau acompanhado com batatas, azeitonas verdes, alcachofra e ovos de codorna ao molho de vinho branco (R\$ 79). Para a sobremesa, um ravioli de massa de chocolate recheado com Nutella e finalizado com coulis de morango (R\$ 26).

R. Des. do Vale, 233, Perdizes, tel. 3872-0050. Ter. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 17h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. Não aceita tíquetes. \$\$\$\$ ☞



Loup 8

Bacalhau curado no vinho tinto, servido com creme de grão-de-bico, aspargos, cebote e ovo de codorna Ricardo D'Angelo/Divulgação

Para comer em casa



Alberto Rocha/Divulgação

La Casserole

Com apenas 30 minutos de antecedência, é possível pedir pratos do cardápio tradicional, que inclui o arroz negro de frutos do mar (R\$ 74). Há também opções vegetarianas, como risoto de cevadinha com minilegumes e chips de mandioquinha (R\$ 56).

Lgo. do Arouche, 346, República, tel. 3331-6283. Ter. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h30 às 16h e 19h à 0h30. Dom.: 12h30 às 16h30. **\$\$\$\$** ☞



Reinaldo Mandacaru/Divulgação

La Tambouille

Entre esta sexta (19) e domingo (21), o menu da casa oferece criações risoto Acquarello ao perfume de aspargos com polvo e vieiras (R\$ 138). Para comer em casa, é preciso retirar o pedido no restaurante, que não trabalha com entregas.

Av. Nove de Julho, 5.925, Jardim Paulista, tel. 3079-6277. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sex.: 12h às 15h e 19h à 1h. Sáb.: 12h às 17h e 19h à 1h. Dom.: 12h às 17h e 19h às 23h. Não aceita tíquetes. **\$\$\$\$\$** ☞



Mário Rodrigues/Divulgação

Mandioca Cozinha

O peixe na folha de bananeira (R\$ 120), que serve duas pessoas, ganha destaque no menu. O prato vem com pirão, mandioca cozida, vinagrete, arroz branco, farofa e feijão. Também é possível pedir entradas, como o bolinho de pirarucu seco (R\$ 16).

R. Dr. Cesário Mota Jr., 187, Vila Buarque, região central, tel. 2936-9427. 46 lugares. Ter. a qui.: 11h30 às 15h. Sex. sáb. e dom.: 12h30 às 16h30. **\$** ☞



Mayra Azzi/Divulgação

Mesa III

A casa entrega massas feitas à mão pela chef Ana Soares. Na Semana Santa, a sugestão é a Torta Pascoalina ao Chèvre, com alcachofra, espinafre e parmesão (R\$ 130). No cardápio também figuram receitas tradicionais da Pessach, a Páscoa judaica.

R. Dr. Paulo Vieira, 21, Sumaré, região central, tel. 94746-2417. 24 lugares. Seg. a sex.: 9h às 19h. Sáb.: 9h às 16h. Dom.: 9h às 14h. Não aceita tíquetes.

Farabbud

★★★★★

Um bacalhau confitado no azeite (R\$ 48), elaborado especialmente para a data, entra para o menu na unidade da Vila Nova Conceição do restaurante árabe. A sugestão, preparada com Gadus Morhua, vem acompanhada de mezze de cruído de legumes e homus.

R. Diogo Jácome, 360, Vila Nova Conceição, região sul, tel. 3044-4358. 48 lugares. Seg. a qua.: 12h às 15h30 e 18h30 às 22h30. Qui. e sex.: 12h às 15h30 e 18h às 23h. Sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 22h30. Valet a partir de R\$ 20. **\$\$** ☞ ☒ ☞

Jamile Restaurante

★★★★★

A casa do chef Henrique Fogaça serve opções exclusivas para a data. Para o principal, bacalhau confitado com farofa de azeitona e purê de couve-flor (R\$ 80) e, para sobremesa, o brownie de castanha de baru com sorvete de canela e calda de amora (R\$ 25).

R. Treze de Maio, 647, Bela Vista, região central, tel. 2985-3005. 110 lugares. Seg. e ter.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Qua. e qui.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sex.: 12h às 15h e 19h à 1h. Sáb.: 12h às 16h e 20h à 1h. Dom.: 12h às 17h. **\$\$\$\$** ☞ ☞

Loup

★★★★★

O bacalhau da casa vem curado no vinho tinto acompanhado de creme de grão-de-bico, aspargos e ovo de codorna (R\$ 108). Há também o risoto de cordeiro com rúcula e tomate seco (R\$ 92) e uma opção vegetariana, o tagliatelle de tomilho servido com creme de beterraba, queijo de cabra e pecan (R\$ 82). De sobremesa, serve uma espuma de chocolate (R\$ 35,90).

R. Dr. Mário Ferraz, 528, Jardim Paulistano, região oeste, tel. 3078-0484. 110 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sex.: 12h às 15h30 e 19h à 1h. Sáb.: 13h às 17h e 19h à 1h. Dom.: 12h às 17h30. Não aceita tíquetes. **\$\$\$\$** ☞

Mastino

Os risotos do menu ganham destaque durante a Páscoa. As versões do prato vão de bacalhau, preparado com Gadus Morhua (R\$ 99), ao de parmesão, acompanhado por cubos de salmão grelhado com molho de maracujá (R\$ 65). Há ainda opções de massa, como o nhoque ao molho pomodoro (R\$ 58) e o fettuccini com frutos do mar (R\$ 89).

Av. Reg. Feijó, 1.739, Vila Regente Feijó, região leste, tel. 3181-7005. Seg. a sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 22h. **\$\$\$\$** ☞

Neto

★★★★★

O restaurante do hotel Four

Seasons oferece brunch (R\$ 260 por pessoa) com bufê de frios, saladas, legumes e frutas, além de pratos preparados com bacalhau legítimo. O preço inclui uma garrafa de espumante por dupla.

R. Eng. Mesquita Sampaio, 820, Vila São Francisco - Hotel Four Seasons. Seg. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Sáb.: 12h30 às 16h e 19h às 23h30. Dom.: 12h30 às 16h. Não aceita tíquetes. **\$\$\$\$** ☞

Nobu

★★★★★

O japonês serve camarão marinado no molho den miso (R\$ 118) e black cod marinado com crosta de matchá e purê de cenoura defumado, acompanhado de minilegumes (R\$ 143).

R. Haddock Lobo, 1.573, Cerqueira César, região oeste, tel. 3846-7373. 130 lugares. Ter., qua. e dom.: 18h às 24h. Qui. a sáb.: 18h à 1h. **\$\$\$\$** ☞

Seen

★★★★★

Localizado no 23º andar do edifício Tivoli Mofarrej, o restaurante serve brunch especial para a data por um preço fixo (R\$ 160 por adulto, R\$ 60 por criança). No menu, preparado a quatro mãos pelos chefs William Ribeiro e Ramiro Bertassin, há opções japonesas, como maki, gunkans, temakis, e salmão defumado, além de Filé Wellington, bacalhau, penne ao limone e camarão.

Al. Santos, 1.437, 23º andar, Cerqueira César - Hotel Tivoli Mofarrej, tel. 3146-5923. Seg. a qui.: 19h à 1h. Sex. e sáb.: 19h às 2h. Não aceita tíquetes. **\$\$\$\$** ☞

Spot

★★★★★

No domingo (21), a estrela do menu é o Bacalhau à Zé do Pipo. Gratinado, o prato traz lascas do peixe, purê de batatas, cebola, azeitonas pretas e azeite (R\$ 89).

Al. Min. Rocha Azevedo, 72, Cerqueira César, região oeste, tel. 3283-0946. 100 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h e 19h30 à 1h. Sáb.: 12h às 17h e 19h30 à 1h. Dom.: 12h às 17h e 19h30 às 24h. **\$\$** ☞

Tre Bicchieri

★★★★★

O menu elaborado pelo chef Rodrigo Queiroz é composto de couvert, entrada, principal e sobremesa (R\$ 185 por pessoa). A entrada vem com fatias de haddock defumado, acompanhado de vinagrete. Já para o principal, Baccalá alla Tre, feito com lombo de Gadus Morhua assado.

R. Gen. Mena Barreto, 765, Jardim Paulista, tel. 3885-4004. Seg. a qui.: 12h às 15h e 19h30 às 23h. Sex.: 12h às 16h e 19h à 0h30. Sáb.: 12h às 16h30 e 19h à 0h30. Dom.: 12h às 17h e 19h às 22h. **\$\$\$\$** ☞ ☞



Roberto Seba/Divulgação

Ráschal

O bufê serve pratos tradicionais da culinária judaica até o último dia da Pessach (27), a Páscoa judaica. Pratos como gefilte fish, bolinhos de matzá em caldo de galinha, salada de pepino com creme azedo,

arenque com creme de leite fresco e maçã verde e tâmaras recheadas figuram no menu.

Av. Higienópolis, 646, piso Higienópolis, Higienópolis, tel. 3823-2667. 240 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h15 e 19h às 22h15. Sex.: 12h às 15h15 e 19h às 23h15. Sáb.: 12h às 17h15 e 19h às 23h15. Dom.: 12h às 17h15 e 19h às 22h15. **\$\$\$\$** ☞ ☞

BARES

Ambar

Especializado em cervejas artesanais, o bar recebe o último lançamento da ZalaZ, especial para a Páscoa. Criada em parceria com a chocolateria Uma Doce Revolução, a Café e Cacau (R\$ 17; 200 ml) é uma american brown ale com 6% de teor alcoólico. A fórmula leva cacau e café, como indica o nome. Para acompanhar, o Ambar prepara, somente nesta sexta (19) e sábado (20), moqueca de cação (R\$ 33).

R. Cunha Gago, 129, Pinheiros, região oeste, tel. 3031-1274. 70 lugares. Seg.: 12h às 15h e 17h às 23h. Ter. e qua.: 12h às 24h. Qui. a sáb.: 12h à 1h. ☞

Cauli Lounge Bar

Conhecido pelos drinques servidos de maneira divertida e inusitada, o bar preparou coquetel especial para a Páscoa. Feito com vodca, creme de avelã, Licor 43, purê de coco e nibs de cacau, é servido em copo no formato de ovo e custa R\$ 30.

R. Joaquim Antunes, 248, Pinheiros, região oeste, tel. 3197-5838. Seg.: 18h às 24h. Ter.: 18h à 1h. Qua.: 18h à 1h30. Qui.: 18h às 2h. Sex.: 17h às 2h30. Sáb.: 15h às 2h30. ☞

Diniz

Com amplo salão e ambiente agradável para as famílias, o bar-restaurante investiu no clássico bacalhau para a Sexta-Feira Santa. Ele chega à mesa em duas versões: Gomes de Cá (R\$ 71), feita com

lascas do peixe assado no forno, acompanhado de batatas, ovos cozidos e azeitonas pretas, e a Rampinha (R\$ 107), lombo assado com batata frita, azeitona e ovo. Para a sobremesa, prepara pastel de nata servido com sorvete de creme e calda de vinho (R\$ 19).

R. São Sebastião, 169, Santo Amaro, região sul, tel. 5524-1733. 120 lugares. Ter. a qui.: 17h às 24h. Sex.: 17h à 1h. Sáb.: 12h à 1h. Dom.: 12h às 22h. Não aceita tíquetes. ☞

Olívio Bar

Outro bar que ganhou fama pelos drinques apresentados de forma lúdica, criou o Olívio Chocolate ao Rum (R\$ 30), mistura de Amarula, sorvete de baunilha, calda de chocolate, chantili e um biscoito em forma de coelho no topo.

R. Delfina, 196, Vila Madalena, região oeste, tel. 4680-2967. Ter.: 12h às 15h e 17h às 23h45. Qua. e qui.: 12h às 15h e 17h à 1h. Sex. e sáb.: 12h às 2h. Dom.: 14h às 23h. ☞

What's on Tap

Para acompanhar as cervejas artesanais, a chef da casa preparou um prato exclusivo para o almoço desta sexta (19) e deste sábado (20). Nele, lascas de bacalhau amanteigado são servidas sobre uma cama de purê de batata e farofa cítrica (R\$ 52). Entre os rótulos presentes nas 15 torneiras do bar pode aparecer o Wot's Up Croma, uma double IPA.

R. Min. Jesuíno Cardoso, 104, Vila Nova Conceição, tel. 3846-1470. Seg.: 12h às 15h. Ter. e qua.: 12h às 24h. Qui. a sáb.: 12h à 1h.