

★ ★ ★
FOLHA DE S. PAULO
30 de junho de 2019

Parte integrante da Folha de S. Paulo. Nº407. Não pode ser vendida separadamente. Foto Keiny Andrade/Folhapress. Produção: Ana Requião. Assistente: Renan Menegazzi

O MELHOR DE
sãopaulo
restaurantes, bares & cozinha 2019



MONTAGEM COM FRUTAS E
VERDURAS, REFERÊNCIA À
OBRA DA ARTISTA PLÁSTICA
INGLESA CORNELIA PARKER

Os vencedores eleitos pelo júri e pelo Datafolha | 42 marcas campeãs para quem cozinha | 880 endereços + Comida Rio

ANDIAMO

Com nove estabelecimentos em shopping, a rede oferece uma seleção de antepastos, pastas e risotos. O ravióli verde recheado com mozzarella de búfala e molho de tomate (R\$ 64) é um dos carros-chefes. Para arrematar, o tiramisú tem dois tamanhos: o menor (R\$ 20) e o inteiro (R\$ 28).

/Shopping Cidade São Paulo - Av. Paulista, 1.230, 4º piso, Bela Vista, região central, tel. 3595-8583. Seg. a dom.: 11h às 23h. \$\$\$ | 🍷

CORTÉS ASADOR ★★★★★

Um dos atrativos aqui é o ambiente moderno. Dos mesmos donos do Ráscal, a casa é especializada em carnes assadas bem próximas à brasa. Na parrilla, a chef Daniela França Pinto prepara cortes selecionados, como o bife ancho (R\$ 79) e a fraldinha (R\$ 72). Para os vegetarianos, vai bem a parrillada de legumes, com palmito pupunha, cogumelos, cebola e batata-doce (R\$ 44).

/Shopping Villa Lobos - Av. das Nações Unidas, 4.777, 1º piso, Alto de Pinheiros, região oeste, tel. 3024-4301. 160 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h15 e 18h30 às 22h15. Sex.: 12h às 15h15 e 18h30 às 23h15. Sáb.: 12h às 23h15. Dom.: 12h às 22h15. \$\$\$ | 🍷

JI SAKAMOTO ★★★★★

O novo restaurante de Jun Sakamoto tem preços mais atrativos. Há combinados como o sashimi villa (R\$ 78), com quatro duplas de peixe, como atum, salmão, beijupirá e serra, e uma sessão de steakhouse de inspiração japonesa.

/Shopping Villa Lobos. Av. das Nações Unidas, 4.777, Vila Almeida, tel. 3588-8778. Seg. a sex.: 12h às 15h e 19h às 22h. Sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 22h. \$\$\$ | 🍷

KOUZINA

Há algumas surpresas no cardápio da nova unidade do restaurante. Lá, a chef Mariana Fonseca (também do Myk e o Fotiã) incluiu um arroz de beterraba com queijo de cabra (R\$ 32) e uma enxuta carta de vinhos de vinícola grega Lazaridi. Os clássicos da culinária desse país, como o paedakia, um carrê de cordeiro com crosta de pistache (R\$ 88), seguem fazendo sucesso.

/Shopping Cidade Jardim - Av. Magalhães de Castro, 12.000, Cidade Jardim, região oeste, tel. 3198-9413. Seg. a dom.: 12h às 23h. \$\$ | 🍷

MADERO

Leia na pág. 83

MANIA DE CHURRASCO

A ideia da rede é levar o churrasco gaúcho, temperado apenas com sal grosso, para as praças de alimentação. O short rib vem com uma pequena tira de osso (R\$ 52,90) e três generosas porções de acompanhamentos. Também serve hambúrgueres, como o de angus (R\$ 24,90 150g).

/Shopping Vila Olímpia - R. Olimpíadas, 360, Vila Olímpia, região sul, tel. 3842-4401. Seg. a sáb.: 11h às 23h. Dom.: 11h às 22h. \$ | 🍷

Mesa paulistana

Marcas ligadas à gastronomia não param de pipocar em shoppings, caso do Pátio Higienópolis. Confira quatro novidades

PIÙ | PÁG. 56

Do Baixo Pinheiros, a marca ganha sua quarta casa em novembro, com massas criadas pelo chef Marcelo Laskani

LE JAZZ | PÁG. 85

Com 95 lugares e varanda, é destino certo para relembrar clássicos franceses, como steak tartare e moulet et frites

MONDO PANE | PÁG. 26

A casa de Salvatore Loi deve abrir em setembro sua primeira unidade em shopping

SU

Dos mesmos donos do Kitchin, a previsão de abertura é em agosto e vai se dedicar à cozinha japonesa

MANIOCA ★★★★★

Filhote do Maní, da chef Helena Rizzo, não deixa nada a desejar. Neste ano, lançou o menu-executivo (R\$ 58), com opções de salada, principal e sobremesa — tudo varia conforme o dia. Se preferir as criações do menu à la carte, boa opção é o ravióli rústico de queijo de cabra com manteiga de sálvia, pera e nozes (R\$ 69).

/Shopping Iguatemi - Av. Brig. Faria Lima, 2.232, 3º piso, Jardim Paulistano, região oeste, tel. 2924-2333. 120 lugares. Seg. a qui.: 11h30 às 15h30 e 19h às 23h. Sex.: 11h30 às 16h e 19h às 23h30. Sáb.: 12h às 23h30. Dom.: 12h às 21h30. \$\$\$ | 🍷

O COMPADRE ★★★★★

Além das referências mineiras, o bufê também reúne outros clássicos da culinária do Brasil, como bobô de camarão e moqueca capixaba (R\$ 75,90 durante a semana; R\$ 85,90 aos sáb., dom. e fer.). No inverno, aproveite para experimentar as sopas e caldos, tanto no almoço quanto no jantar. Mas reserve um espaço para as sobremesas: há 15 tipos de doce na casa.

/Shopping Lar Center - Av. Otto Baumgart, 500, lj. 201, Vila Guilherme, região norte, tel. 2252-3131. 450 lugares. Seg. a sex.: 12h às 16h e 19h às 23h30. Sáb.: 12h às 17h30 e 19h às 23h30. Dom.: 12h às 17h30. \$\$\$ | 🍷

OUTBACK ★★★★★

Leia na pág. 35

POBRE JUAN ★★★★★

Com veia argentina, a casa tem a parrilla como estrela: dela saem o bife de chorizo (R\$ 92,90 300 g) e o carrê de cordeiro (R\$ 144,90 450g), servido com azeite de hortelã. Outra especialidade do restaurante é o corte especial do bife ancho (R\$ 103,90 270g), batizado de Pobre Juan.

/Shopping Cidade Jardim - Av. Magalhães de Castro, 12.000, 3º piso, Cidade Jardim, região oeste, tel. 3552-3150. 150 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 16h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 21h. \$\$\$ | 🍷

RÁSCAL ★★★★★

Gravlax de salmão e atum em crosta de gergelim são alguns dos itens que tornam tão atraente o bufê da rede (seg. à sex. R\$ 79; sáb., dom., fer. R\$ 89). Fazem parte dele receitas elaboradas pela chef Nadia Pizzo, como as massas caseiras com molhos frescos.

/Shopping Iguatemi - Av. Brig. Faria Lima, 2.232, Jd. Paulistano, região oeste, tel. 3816-3546. 184 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. \$\$\$ | 🍷

RITZ ★★★★★

A casa está prestes a virar quarentona. Com três endereços, continua bombando, não importa a hora do dia. O menu sem complicações compõe-se de clássicos como o bife à parmigiana com arroz e fritas (R\$ 65).

/Av. Brig. Faria Lima, 2.232, boulevard, Jardim Paulistano, região oeste, tel. 2769-6752. 118 lugares. Seg.: 12h às 15h. Ter. a qua.: 12h às 15h30 e 19h às 23h. Qui. e sex.: 12h às 15h30 e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 23h. Estac. a partir de R\$ 18. \$\$\$ | 🍷