

FOLHA DE S. PAULO

# São Paulo

10 a 16 de junho de 2012

## FESTINHA DE ARROMBA

Bufês alternativos e comemoração em casa renovam  
e aquecem ainda mais o setor de festas infantis

**“NINJINHAS”**  
Motos de corrida mais  
baratas ganham as ruas

**43 RESTAURANTES · 61 FILMES**  
**17 PEÇAS · 24 SHOWS E CONCERTOS**  
**29 CRIANÇA E PASSEIOS**

**E OS SOLTEIROS?**  
Saiba as vantagens de  
estar só na nossa cidade



## NOVIDADES

### BIBI

A casa de Lia e Marcela Tulmann tem fachada discreta e dois ambientes distintos e espaçosos. O sistema é bufê (R\$ 39,60 de seg. a sex. e R\$ 62 aos domingos, com sobremesas inclusas). Durante a semana, os doces são à parte (R\$ 10,30 à vontade). Entre os pratos, que variam diariamente, há nhoque de abóbora ao roquefort.

R. Jorge Coelho, 98, Jardim Paulistano, região oeste, tel. 3078-7200. 120 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h. Dom.: 12h30 às 16h. CC: AE, D, M e V. T: So, Ti e Vv. Valet (R\$ 12). \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺 | 📺 | 📺

### BRAVIN ■ | ★

A "sommelière" Daniela Bravin abriu sua casa neste ano, batizando-a com seu sobrenome. Os vinhos podem ser pedidos diretamente para a proprietária, que harmoniza sugestões com os pratos variados do menu. Exemplo são as lascas de pernil à caçadora com batatas e cenoura "sauté" (R\$ 39).

R. Mato Grosso, 154, Higienópolis, região central, tel. 2659-2525. 30 lugares. Seg. a qui.: 19h à 1h. Sex e sáb.: 19h à 1h30. CC: D, E, M e V. Valet (R\$ 15). \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺

### CHEZ MIS ★ | ★

Nos domínios do MIS, pertence ao grupo que comanda o Bar Secreto e o Chez Lorena. O chef Leo Botto montou o cardápio com receitas de sucesso no Lorena (de onde também é chef), caso do nhoque recheado de mozzarella com creme de parmesão e farofa de pão (R\$ 41). Funciona como café no intervalo entre almoço e jantar.

Av. Europa, 158, Jardim Europa, região oeste, tel. 3467-3441. 75 lugares. Ter. a sáb.: 12h à 1h. Dom.: 12h30 às 22h30. CC: AE, D, H, M e V. \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺

### GARIMPOS DO INTERIOR

O espaço da capixaba Angelita Gonzaga lembra uma casa de vó, com hortas e penduricalhos nas paredes. Porco e frango se destacam no menu, a exemplo do leitão na lata (R\$ 34, individual), e do frango caipira com quiabo e angu de fubá (R\$ 58, duas pessoas). Ambos acompanham arroz, feijão e couve. Para encerrar, doces caseiros, como a ambrosia (R\$ 8), podem acompanhar o café coado em filtro de pano (R\$ 3,30).

R. Marco Aurélio, 201, Vila Romana, região oeste, tel. 2339-5008. 85 lugares. Qua. a sex.: 12h às 16h. Sáb.: 12h às 19h. Dom.: 12h às 18h. CC: D, M e V. \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺 | 📺 | 📺

### GOSHALA ■

Neste sobrado branco na rua dos Pinheiros, a chef Andréa Finocchiaro, serve suas criações vegetarianas com toque indiano. Frutas, legumes, grãos e cereais são protagonistas de receitas como as samosas de queijo meia cura e pupunha com chutney de tomate (R\$ 12, seis unidades), de entrada. Entre os pratos, há a moqueca de caju, pupunha e castanha com arroz negro (R\$ 25).

R. dos Pinheiros, 267, Pinheiros, região oeste, tel. 3063-0367. 70 lugares. Seg. a qua.: 12h às 15h. Qui. e sex.: 12h às 15h e 18h30 às 22h30. Sáb.: 12h30 às 15h30 e 18h30 às 22h30. CC: AE, D, M e V. T: 5 e Vv. Estac. c/ manob. (R\$ 15). \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺 | 📺 | 📺

## OUTROS

### ACRÓPOLES ★ | ★

O restaurante de ambiente modesto serve, desde 1959, receitas gregas tradicionais. Quem comanda a casa é Thrassyvoulos Petrakis, que trabalhava como cozinheiro no local. Ele serve carneiro assado à moda grega (R\$ 35), com arroz e batata "sauté", e a mussacá (R\$ 30), com berinjela, batata e carne moída.

R. da Graça, 364, Bom Retiro, região central, tel. 3223-4386. 66 lugares. Seg. a dom.: 6h30 às 23h. CC: AE, D, M e V. T: Vv. \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺

### AROLA-VINTETRES ■

Do alto do 23º andar, o cardápio do espanhol Sergi Arola, duas estrelas Michelin, é executado por Fábio Andrade. Na noite do dia 12, o menu completo para o casal terá seis etapas, como a seleção de tapas servidas como entrada e os dois pratos principais, um robalo e o outro com cordeiro.

Hotel Tivoli São Paulo - Mofarrej, Al. Santos, 1.437, 23º andar, Cerqueira César, região oeste, tel. 3146-5923. 90 lugares. Seg. a qui.: 19h às 24h. Sex. e sáb.: 19h à 1h. CC: AE, D, M e V. Estac. c/ manob. (R\$ 15 p/ 3 h - convênio). Jantar Dia dos Namorados: R\$ 840 p/ casal (menu completo, c/ bebidas). A partir das 20h. É necessário fazer reserva. \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺

### AOYAMA ■

O restaurante japonês com visual moderno tem menu com sushis e sashimis convencionais. No almoço, serve o menu-executivo (R\$ 39,90) e o executivo especial (R\$ 56,90, que inclui pratos quentes e frios do cardápio). No jantar e almoço de fim de semana, o especial sai por R\$ 59,90.

Pça. Vilabóim, 63, Higienópolis, região central, tel. 3666-2087. 96 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Sex.: 12h às 15h e 19h à 0h30. Sáb.: 13h às 24h. Dom.: 12h às 23h. Menu-executivo: R\$ 39,90 (almoço de seg. a sex., exceto feriados). CC: AE, D, M e V. T: 5, So, Ti, Te e Vv. Valet (R\$ 15). Reserva (seg. a qui., até as 20h). \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺

### BRÁZ PIZZARIA ■

Num casarão da década de 1930, tem salão com mesas forradas por toalhas vermelho-escuro e paredes de azulejos brancos. Os carros-chefe são as pizzas de massa grossa, como a que leva o nome da casa, com abobrinha refogada em alho e azeite, mozzarella e parmesão (R\$ 55 a grande).

R. Sergipe, 406, Higienópolis, região central, tel. 3214-3337. 200 lugares. Seg. a qui. e dom.: 18h30 à 0h30. Sex. e sáb.: 18h30 à 1h30. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 16). \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺

## o melhor de são paulo

BRÁZ | pág. 68

RÁSCAL | pág. 69

## EPICE ★ | ★

Em um espaço pequeno, charmoso e moderno, o restaurante, que foi um dos mais badalados entre os inaugurados no ano passado, exibe um cardápio enxuto, comandado pelo chef Alberto Landgraf. Uma das estrelas é a barriga de porco (R\$ 39) com a pele crocante, molho de pimenta, azeite de chorizo e grão-de-bico.

R. Haddock Lobo, 1.002, Cerqueira César, região central, tel. 3062-0866. 38 lugares. Ter. a qui.: 12h às 15h e 20h às 23h30. Sex.: 20h às 24h. Sáb.: 13h às 16h e 20h às 24h. Dom.: 13h às 16h. CC: AE, D, M e V. T: Vv. Valet (R\$ 20). \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺 | 📺 | 📺

## JUN SAKAMOTO ★ ★

Na diminuta e intimista casa, há lugares em um balcão de onde se vê a atuação do sushiman Jun Sakamoto. Ali, um menu-degustação (R\$ 240) é servido ao cliente, que nem precisa abrir o cardápio. Na mesa, também é possível pedir esse menu, além de opções à la carte. Entre as entradas, há espaguete com ovas de ouriço (R\$ 22).

R. Lisboa, 55, Cerqueira César, região oeste, tel. 3088-6019. 36 lugares. Seg. a qui.: 19h à 0h30. Sex. e sáb.: 19h à 1h. CC: AE, D, H, M e V. Valet (R\$ 15). É recomendável fazer reserva. \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺

## LA BRASSERIE ERICK JACQUIN ★ ★ ★

Aberto no fim de 2004, tem no comando o francês Erick Jacquin, que deixou a estrela Michelin em Paris para morar no Brasil. Entre os clássicos, opções são o "magret" de pato assado com especiarias e banana-ouro (R\$ 76) e o filé-mignon com foie gras e alcachofras (R\$ 87).

R. Bahia, 683, Higienópolis, região central, tel. 3826-5409. 100 lugares. Ter. a qui.: 12h às 15h30 e 19h às 23h30. Sex.: 12h às 15h30 e 19h à 0h30. Sáb.: 12h às 17h e 19h à 0h30. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 15 e R\$ 18). Jantar Dia dos Namorados: R\$ 580 p/ pessoa e R\$ 2.000 p/ casal (menu completo, s/ bebidas; inclui uma garrafa de champagne). É necessário fazer reserva. \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺 | 📺 | 📺

## LA RECOLETA PARRILLA ■

Num casarão dos anos 1920, o restaurante tem, logo na entrada, um deque com mesas à sombra de "ombrelones". Do salão dá para ver os cozinheiros no comando da "parrilla", de onde saem cortes em dois tamanhos, como o "ojo de bife" (R\$ 52 e R\$ 67). À la carte há o bife à milanesa (R\$ 72, serve duas pessoas).

R. Catubí, 155, Perdizes, região oeste, tel. 2506-8007. 208 lugares. Ter. a qui.: 12h às 15h30 e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h30 e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, H, M e V. Valet (R\$ 15). \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺

## LA TAMBUILLE ★ ★

Inaugurada em 1971, a casa de Giancarlo Bola é uma das mais tradicionais da cidade. A cozinha é do italiano Augusto Piras, que serve pratos como o "tortelli" rústico recheado com cogumelos ao molho rôtí (R\$ 75) e o carrê de cordeiro de leite com polenta e "funghi" (R\$ 79).

Av. Nove de Julho, 5.925, Jardim Paulista, região oeste, tel. 3079-6276. 86 lugares. Seg. a sex.: 11h30 às 15h e 19h à 1h. Sáb.: 11h30 às 17h e 19h às 2h. Dom.: 11h30 às 17h e 19h às 23h30. CC: AE, D, M e V. Estac. c/ manob. (R\$ 15). Piano-bar (ter. a dom., a partir das 20h). \$\$\$ | ☎ | 📞 | 📺 | 📺 | 📺 | 📺