

DIA DOS PAIS 30 ideias de presentes irresistíveis

URBANISMO Como os planos de bairros mudarão a cidade

ENSAIO As melhores fotos da maior prova de vela

São Paulo

ÉPOCA



epocasaopaulo.globo.com

24

ônibus atacados em 1 mês

127

homicídios na capital em 11 dias

O que há de errado com a nossa **segurança?**

Com medo de morrer, a PM mata mais inocentes

7

PMs executados em 17 dias

6

bases da PM alvejadas em 23 dias

“Tenho a preocupação de ser assaltado”,

diz o secretário de Segurança do Estado, Antonio Ferreira Pinto



7 898937 875302

AGOSTO 2012 | Nº 52
NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE

ACLIMAÇÃO

CARRIERI
Pizza, pág. 109

ALTO DE PINHEIROS
RÁSCAL (SHOPPING VILLA-LOBOS)
Variada, pág. 116

BARRA FUNDA
FELJOADA DA BIA
Brasileira, pág. 96

BELA VISTA
ARTES
Variada, pág. 111
HIDEKI
Japonesa, pág. 105
MIYABI
Japonesa, pág. 106

BELÉM
BOI PRETO
Carne, pág. 98

BOM RETIRO
FALAFEL MALKA
Judaica, pág. 108

BROOKLIN
BADEBEC SHERATON WTC
Variada, pág. 112
GOVINDA
Indiana, pág. 102

CAMPO BELO
ALLEGRO CUCINA
Italiana, pág. 102
OTHELO
Variada, pág. 116
TEMPERO DAS GERAIS
Brasileira, pág. 97

CAUCAIA
A QUINTA DO BACALHAU
Portuguesa, pág. 110

CENTRO
MONTE LÍBANO
Árabe, pág. 95

CHÁCARA SANTO ANTÔNIO
MARIPILI
Espanhola, pág. 101

CONSOLAÇÃO
LA FRONTERA
Variada, pág. 115
MESTIÇO
Variada, pág. 116

HIGIENÓPOLIS
BECCO 388
Variada, pág. 112
BIO ALTERNATIVA
Vegetariana, pág. 117
BRÁZ
Pizza, pág. 109
210 DINER
Variada, pág. 113
ICI BISTRÔ
Francesa, pág. 101
POBRE JUAN
Carne, pág. 99

SAL GASTRONOMIA
Contemporânea, pág. 99
SUSHI PAPAIA KOSHER
Japonesa, pág. 108

IPIRANGA
NOVILHO DE PRATA
Carne, pág. 99

ITAIM BIBI
AMICI
Variada, pág. 111
BABY BEEF RUBAIYAT
Carne, pág. 98
BARUK
Árabe, pág. 95
BE FRESH
Variada, pág. 112
BETH COZINHA DE ESTAR
Variada, pág. 112

BRASSERIE VICTÓRIA
Árabe, pág. 95
CARCAMANO
Pizza, pág. 109
COLHER DE PAU
Brasileira, pág. 96
DRESSING
Variada, pág. 113

ECCO
Variada, pág. 113
OHWA
Japonesa, pág. 106
POMODORI
Italiana, pág. 104
SANTO GRAÃO
Variada, pág. 117
A TAL DA PIZZA
Pizza, pág. 110
SOUL FISH
Japonesa, pág. 108

JARDIM AMÉRICA
RANGETSU OF TOKYO
Japonesa, pág. 106

JARDIM ANÁLIA FRANCO
ATRIO
Pizza, pág. 109

JARDIM PAULISTA
ALMANARA
Árabe, pág. 95
AMADEUS
Peixe, pág. 108
AROLA VINTETRES
Espanhola, pág. 101
BARGAÇO
Brasileira, pág. 96
BRASERO AMATXU
Espanhola, pág. 101
BRIE RESTO
Francesa, pág. 101
CAPIM SANTO
Brasileira, pág. 96
EMILIANO
Variada, pág. 113
ESPAÇO ÁRABE
Árabe, pág. 95
FASANO
Italiana, pág. 103
FISHBAR & GASTRONOMIA
Peixe, pág. 109

JAÚ PAULINHOS
Variada, pág. 115
LE VIN
Francesa, pág. 102
MARAKUTHAI
Contemporânea, pág. 99
MARCEL
Francesa, pág. 102
MAREMONTI JARDINS
Pizza, pág. 110
REX FOOD & DRINK
Variada, pág. 116
TAORMINA
Italiana, pág. 104
TASCA DA ESQUINA
Portuguesa, pág. 111
TAVARES
Variada, pág. 117
TREBBIANO
Italiana, pág. 104
VINARIUM VINO & CUCINA
Italiana, pág. 105
VÔ SINHÁ GOURMET
Variada, pág. 117

JARDIM PAULISTANO
BABILÓ (SHOPPING IGUAQUEMI)
Variada, pág. 112
BIBI
Variada, pág. 107
MANÍ
Contemporânea, pág. 99
MERCERIA DO CONDE
Variada, pág. 115
NA COZINHA
Brasileira, pág. 97
SAJ
Árabe, pág. 100

LIBERDADE
BAN
Japonesa, pág. 105
KIDOAIRAKU
Japonesa, pág. 106
LAMEN KAZU
Japonesa, pág. 106

MOEMA
ANDIAMO (SHOPPING IBIRAPUERA)
Italiana, pág. 102
BELLOSGUARDO
Italiana, pág. 103
CAFÉ JOURNAL
Variada, pág. 112
KOI
Japonesa, pág. 106
LA GRASSA
Italiana, pág. 103
LA VENTANA PARRILLA PORTEÑA
Carne, pág. 99
PÃO DE FESTA
Brasileira, pág. 97
TORO
Japonesa, pág. 108
VILA CONTE
Italiana, pág. 105

MOOCA
BRAVO BISTRÔ
Variada, pág. 112

MORUMBI
ERA UMA VEZ UM CHALEZINHO...
Suiça, pág. 111

LA TABLE ENOGASTRONOMIA
Italiana, pág. 103
1900
Pizza, pág. 110

PARAEMBU
PIZZA NA ROÇA
Pizza, pág. 110

PARAÍSO
ALL SEASONS BY CHRISTOPHE BESSE
Variada, pág. 111
CAPCANA
Variada, pág. 112
DINHO'S
Carne, pág. 98
SAL E PIMENTA
Portuguesa, pág. 111

PERDIZES
BENDITA HORA
Pizza, pág. 109
DIBACO
Carne, pág. 98
TELHA
Peixe, pág. 109

PINHEIROS
CONSULADO DA BAHIA
Brasileira, pág. 96
ECO HOUSE
Variada, pág. 115
HORTA CAFÉ & BISTRÔ
Variada, pág. 115
LAS CHICAS GOURMET GARAGE
Variada, pág. 115

LE JAZZ BRASSERIE
Francesa, pág. 101
MAMA LEILA
Árabe, pág. 95
MIYA
Variada, pág. 116
NICOTA
Variada, pág. 116
REI DO BACALHAU
Portuguesa, pág. 111
ROBIN DES BOIS
Francesa, pág. 102
SINHÁ
Brasileira, pág. 97
VECCHIO TORINO
Italiana, pág. 104
VILA DAS MENINAS
Brasileira, pág. 97

POMPEIA
GALPÃO DA PIZZA
Pizza, pág. 110

REPÚBLICA
PIAZZA 36
Variada, pág. 116
RAMONA
Variada, pág. 114

SANTA CECÍLIA
COSÌ
Italiana, pág. 103

EL TRANVIA
Carne, pág. 98
SOTERO
Brasileira, pág. 97

SANTANA
JULLIA
Pizza, pág. 110

SAÚDE
O BRAZEIRO
Carne, pág. 98

SÉ
SATORI
Vegetariana, pág. 117

TATUAPÉ
HAKKEN
Japonesa, pág. 105

VILA BEATRIZ
VITO
Italiana, pág. 105

VILA MADALENA
CASA DA LU
Variada, pág. 113
CEREAL BRASIL
Vegetariana, pág. 117
KABUKI
Japonesa, pág. 105
LEONCIO
Carne, pág. 99
LES DELICES DE MAYA
Variada, pág. 115
PASQUALE
Italiana, pág. 104
RUA A
Variada, pág. 117

VILA MARIANA
FORNO DA VILA
Pizza, pág. 110
GRAÇA MINEIRA
Brasileira, pág. 96
IL SOGNO DI ANARELLO
Italiana, pág. 103
PER PAOLO
Italiana, pág. 104

VILA MEDEIROS
MOCOTÓ
Brasileira, pág. 96

VILA NOVA CONCEIÇÃO
KINOSHITA
Japonesa, pág. 106
VARANDA GRILL (SHOPPING JK IGUAQUEMI)
Carne, pág. 93

VILA OLÍMPIA
EMPÓRIO RAVIOLI
Italiana, pág. 103
GARCIA & RODRIGUES
Variada, pág. 115
XOPOTÓ
Brasileira, pág. 97

► GUIA DE NAVEGAÇÃO ◀

O TESTE Só avaliamos novos restaurantes após um mês de funcionamento, prazo razoável para eventuais ajustes. Aqueles em destaque, com foto, são visitados no mínimo duas vezes. O objetivo é avaliar o desempenho da cozinha e da equipe no almoço ou no jantar, tanto durante a semana quanto no sábado ou no domingo.

A CONTA Nossa crítica não se identifica nem aceita cortêsias. Todas as despesas são pagas pela revista.

A COTAÇÃO As estrelas resumem a experiência como um todo, considerando-se comida, bebida, serviço e ambiente. O número pode aumentar ou diminuir a cada novo teste.

O SERVIÇO Em negrito ao fim de cada verbete, constam as informações de serviço (endereço, telefone, preços etc.). Os valores dos pratos variam do mais barato para uma pessoa ao mais caro para duas. Pratos para três pessoas ou mais não são considerados.

▶ COORDENADAS ◀

Os mapas abaixo mostram a localização dos quatro restaurantes em destaque nesta edição



▶ **Bibi** | pág. 107
R. Jorge Coelho, 98, Jardim Paulistano



▶ **Ramona** | pág. 114
Av. São Luis, 282, República



▶ **Saj (Pinheiros)** | pág. 100
R. Joaquim Antunes, 260, Pinheiros



▶ **Varanda (Shopping JK)** | pág. 93
Av. Presidente Juscelino Kubitschek, 2.041, Vila Nova Conceição

Árabe

ALMANARA (JARDINS) ★★

Aberto em 1950, é um dos árabes mais tradicionais da cidade, com oito endereços na capital. Para começar, peça a salada agadir. Simples e gostosa, é preparada com ingredientes frescos (alface, tomate, cenoura, mussarela e orégano) e temperada com molho de mostarda bem equilibrado. O menu tem clássicos como o quibe assado e a kafta - com sabor bom de churrasco -, mas convém sair do óbvio e provar o michuí de peixe taratur (pintado assado na brasa, com molho de gergelim, alho e limão). De sobremesa, prove o *ataif*, uma panquequinha recheada de nozes. **R. Oscar Freire, 523, Jardim Paulista, ☎ Consolação, tel. 3085-6916, almanara.com.br.** Desde 1981. Há mais sete endereços na cidade. **Seg.** a qui. 11h30/23h30; **sex.** e **sáb.** 11h30/oh30; **dom.** 11h30/23h30. **Crédito:** A/D/M/V. **Débito:** M/R/V. **Entradas:** R\$ 3,80 a R\$ 26,60. **Pratos principais:** R\$ 26,60 a R\$ 39,80. **Sobremesas:** R\$ 6,90 a R\$ 13,30. ☎ (R\$ 18 por três horas).

BARUK (ITAIM) ★★

NOVO Em funcionamento desde junho, fica num sobrado de fachada azul vibrante com portas de treliça, no Itaim Bibi. A nova casa dos irmãos paulistanos Gustavo e Denise Batis-tel segue o conceito da matriz, na Vila Olímpia, com o rodízio árabe fazendo sucesso especialmente no almoço. Por um valor fixo, vêm à mesa saladas, pastas (coalhada, hommus), quibe, esfiha, pratos quentes (como charuto de folha de uva ou kafta), mais sobremesas. O cardápio à la carte tem receitas elaboradas pela filha de libaneses Lilian Chueire, madrinha de Gustavo. Entre as opções, o fatteh de galinha é preparado com a carne desfiada, pão sírio, coalhada fresca, grão-de-bico, pinole e sementes de romã. O quibe assado e recheado de carne moída e nozes, embora saboroso, chegou ressecado no dia do teste. **R. Bandeira Paulista, 399, Itaim Bibi, tel. 3895-9990, restaurantebaruk.com.br.** **Seg.** 12h/17h; **Ter.** a **sáb.** 12h/17h e 19h/23h30; **dom.** 12h/17h e 19h/22h. **Crédito:** A/D/M/V. **Débito:** M/R/V. **Couvert:** grátis. **Entradas:** R\$ 20,90 a R\$ 23,90. **Pratos principais:** R\$ 19,70 a R\$ 35,90. **Sobremesas:** R\$ 4,50 a R\$ 14,70. **Rodízio:** R\$ 35,90 a R\$ 39,90. ☎ (R\$ 18).

BRASSERIE VICTÓRIA ★★

Um dos itens mais pedidos do cardápio é a esfiha de massa folhada, um disco crocante recheado de carne moída úmida e saborosa. Ou-

tra boa escolha é o michuí de kafta, dois espetos de carne sequinha por fora e interior suculento. Para acompanhar, peça o arroz com frango, aromático e de porção generosa. E encerre a refeição com o malabie, um cremoso manjar branco com calda de damasco azedinha. **Av. Juscelino Kubitschek, 545, Itaim Bibi, tel. 3845-8897. Desde 1947. Seg.** 12h/16h; **ter.** a **sáb.** 12h/23h; **dom.** 12h/22h. **Crédito:** A/D/M/V. **Débito:** M/R/V. **Sobremesas:** R\$ 5,50 a R\$ 15. **Rodízio:** R\$ 72. ☎ (R\$ 13) ♿

ESPAÇO ÁRABE (JARDINS) ★★

A vitrine exhibe os salgados prontos, à espera do pedido, o que compromete o resultado final. Com tempero gostoso, o quibe de forno tem a companhia de coalhada fresca. De sobremesa, experimente o malabie, um manjar branco com calda de damasco. **R. Oscar Freire, 168, Jardim Paulista, ☎ Consolação, tels. 3081-1824 e 3083-4977, espacoaraberestaurante.com.br.** Desde 2003. **Seg.** a qui. 11h/23h; **sex.** e **sáb.** 11h/oh; **dom.** 11h/23h. **Crédito:** A/D/M/V. **Débito:** M/R/V. **Couvert:** R\$ 6 a R\$ 9,50. **Entradas:** R\$ 10 a R\$ 27,50. **Pratos principais:** R\$ 22 a R\$ 40. **Sobremesas:** R\$ 3 a R\$ 16. **Menu executivo:** R\$ 31,90.

MAMA LEILA ★★

Simples e com pouco conforto, o restaurante tem comida saborosa, servida em bufê, por quilo ou a preço fixo. Da cozinha de Salim Mattar, filho da Leila que dá nome à casa, saem arroz marroquino (com frango), salada fatuche, kaftas, *shishbarak* (capelete ao molho de iogurte), couve-flor com molho de gergelim e *labanie* (quibe cozido na coalhada). **R. João Moura, 1167, Pinheiros, ☎ Clínicas, tel. 3064-3823, mamaleila.com.br.** Desde 1991. **Seg.** a **sex.** 12h/17h; **sáb.** e **dom.** 12h/18h30. **Crédito:** A/D/M/V. **Débito:** M/R/V. **Sobremesas:** R\$ 3,50 a R\$ 9,50. **Bufê:** R\$ 40 a preço fixo ou R\$ 45 por quilo (seg. a sex.) e R\$ 50 a R\$ 55 por quilo (sáb. e dom.). ☎

MONTE LÍBANO ★★

O enxuto cardápio preparado pela libanesa Alice Maatouk lista receitas tradicionais da cozinha do país, como as esfihas folhadas e o quibe frito recheado de carne e pinole. O rodízio de especialidades é um banquete que inclui hommus, babaganuche, coalhada seca, tabule, quibe cru, esfiha, charutinho, kafta e arroz com lentilha. **R. Cavalheiro Basílio Jafet, 38, Centro, tel. 3229-4413. Desde 1973. Seg.** a **sex.** 11h/15h30. **Crédito:** A/D/M/V. **Débito:** M/R/V. **Entradas:** R\$ 9,50 a R\$ 12,50. **Pratos principais:** R\$ 17 a R\$ 28,50. **Sobremesas:** R\$ 7,50 a R\$ 13,50. **Rodízio:** R\$ 40,50 a R\$ 58,50.

BUFÊ BEM CUIDADO
Bibi tem receitas
saborosas e reposição
eficiente de saladas
e pratos quentes



VARIADA

Almoço no capricho

Dona do Lia Giornò e do Lia Jockey, Lia Tulmann mantém o padrão de qualidade em seu terceiro bufê, o Bibi

NOVO A longa relação da cozinheira paulistana Lia Tulmann com o universo dos bufês começou 15 anos atrás, com a inauguração do Lia Giornò no Shopping Cidade Jardim. Ganhou um novo capítulo em 2007, com a abertura do Lia Jockey, no Centro. E chega agora ao Bibi, em funcionamento desde fevereiro no Jardim Paulistano. Lia é auxiliada por sua filha, Marcella, formada em gastronomia, e tem como sócio Adolfo Gorenstein, dono do imóvel onde antes funcionava o restaurante Uni. A fórmula do novo endereço repete a dos dois antecessores: preço fixo, variedade, capricho no preparo e reposição eficiente. Funciona apenas no almo-

ço, atendendo profissionais que trabalham na região de segunda a sexta e famílias aos domingos, principalmente da comunidade judaica, à qual os proprietários pertencem – não abre aos sábados. Organizadas em duas mesas, uma com dez pratos quentes e outra com 15 frios, as receitas mudam conforme os ingredientes da época. Entre as poucas que se repetem com frequência estão a terrine de berinjela com mascarpone e tomate seco e o aromático tabule de quinoa e frutas secas. As massas frescas são produzidas no pastificio do Lia Giornò, a exemplo do fusilli modelado com arame (e servido no Bibi com ragu de ossobuco).

O cardápio de domingo costuma abrir espaço para pratos judaicos como vareniques de batata e gefilte fish. O valor cobrado pelo bufê durante a semana inclui uma "surpresinha". Pode ser tanto uma salada de frutas quanto uma musse de chocolate. Quem fizer questão de mais doces pode desembolsar R\$ 10,30 a mais para se servir à vontade na mesa de sobremesas. **BIBI** ★★ R. Jorge Coelho, 98, Jardim Paulistano, tel. 3078-7200, bibigastronomia.com.br. Desde 2012. Seg. a sex. 12h/15h30; dom. 12h30/16h. Crédito: A/D/M/V. Débito: M/R/V. Sobremesas: R\$ 10,30 (seg. a sex.). Bufê: R\$ 39,60 (seg. a sex.) e R\$ 62 (dom.). 🚗 (R\$ 12) ♿