

FOLHA DE S. PAULO

# sãopaulo

29 de julho a 4 de agosto de 2012

ESPECIAL

## VIDA DE EXECUTIVO

Empresários contam como conciliam os negócios e a educação dos filhos

★ APARTAMENTOS COMPACTOS EM ÁREAS COMERCIAIS ★ HOMENS SOFREM PRECONCEITO COMO SECRETÁRIOS ★ O AMBIENTE DE TRABALHO COM JEITÃO DE CASA ★ ACESSÓRIOS E ITENS DE ESCRITÓRIO ELEGANTES ★





**BEM-VINDA** Servida em xícara, a sopa de tomate ao curry com "ciabatta" é novidade do bufê do Bibi (R\$ 39,60; sobremesas à vontade por R\$ 10,30) | nesta página

Tatiana Brunelli/Divulgação

**O MELHOR DE SÃO PAULO 2012**

Acesse de graça nosso aplicativo com os melhores bares e restaurantes em:

[app.folha.com/2012/melhordesp](http://app.folha.com/2012/melhordesp)

**NOVIDADES**

**68 LA PIZZERIA**

Essa filial da casa com matriz em Belo Horizonte tem ambiente moderno e um agradável deque aberto nos fundos. As pizzas de espessura média são servidas em quatro ou seis fatias. A cobertura La Premiata contém mozzarella, parmesão, champinhom, queijo "brie" e presunto de Parma (R\$ 50). Para encerrar, há "cannolo" (R\$ 20) servido com sorvete de doce de leite.

Al. Tietê, 54, Cerqueira César, região oeste, tel. 3081-4057. 154 lugares. Seg. a dom.: a partir das 18h. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 15). Entrega em domicílio (18h30 às 24h). \$5 | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**A PEIXARIA ★ | ★**

O nome do endereço, em Moema, não é nenhuma metáfora. Logo na entrada, há um balcão onde o cliente escolhe o peixe (vendido por quilo). Com mais R\$ 10, o chef-proprietário Cauê Tessuto prepara o pescado (badejo, garoupa, cavaquinho, lagostim, vermelho, camarões), que pode ser frito, grelhado ou no vapor (em média, um prato sai por R\$ 45).

R. Canário, 745, Moema, região sul, tel. 5051-0575. 30 lugares. Ter. e qua.: 12h às 16h. Qui.: 12h às 16h e 20h às 23h. Sex. e sáb.: 12h às 17h e 20h às 23h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, E, M e V. T. Vv. \$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**CHEZ MIS**

Instalada nos domínios do Museu da Imagem e do Som, pertence ao grupo que comanda o Chez Lorena. O chef Leo Botto montou o menu com receitas de sucesso na outra casa, como o nhoque de mozzarella com creme de parmesão e farofa de pão (R\$ 43). Eleita a melhor novidade pelo júri de "O Melhor de São Paulo 2012".

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. \$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**COCO BAMBU ■**

Com 500 lugares, a casa é a primeira filial paulistana da rede com matriz no Ceará. O ambiente, grandioso, tem poucos detalhes, com TVs de tela plana espalhadas pelo salão. O menu é extenso e lista pratos com frutos do mar, especialidade da casa, como a moqueca cearense, com camarão, peixe ou ambos (R\$ 99,80 para duas pessoas). Para encerrar, há tapioca com cocada cremosa (R\$ 13).

Av. Antônio Joaquim de Moura Andrade, 737, Vila Nova Conceição, região sul, tel. 3051-5255. 500 lugares. Seg. a qua.: 11h30 às 15h e 18h às 24h. Qui.: 11h30 às 15h e 17h30 à 1h. Sex. e sáb.: 11h30 às 2h. Dom.: 11h30 às 24h. CC: AE, D, M e V. Estac. (R\$ 15). \$\$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**MOBILI ★**

Na decoração dessa diminuta casa com fachada espelhada, destaque para os móveis pendurados no teto, visíveis do térreo ou do mezanino. Da cozinha do chef Daniel Oppenheim saem receitas que levam influências de seus dez anos de experiência fora do país, como o steak tartare (R\$ 20) de entrada e os mexilhões em caldo de vinho branco e ervas (R\$ 36).

Al. Lorena, 2.128, Jardim Paulista, região oeste, tel. 3062-9000. 80 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h e 19h30 às 24h. Sex. e sáb.: 12h às 16h e 20h à 1h. CC: D, M e V. Estac. (R\$ 13 - convênio). \$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**OUTROS**

**AK VILA ★ | ★**

O restaurante da chef Andrea Kaufmann tem clima de bar e decoração em tons de cinza, com lustres modernos. No cardápio, há receitas como o "goulash" de vitela, com massa "spetzel" e coalhada seca (R\$ 49), e o peito de pato na chapa, com rodela de laranja caramelizadas (R\$ 46).

R. Fradique Coutinho, 1.240, Pinheiros, região oeste, tel. 3231-4496. 85 lugares. Ter. a sex.: 12h às 15h e 20h às 24h. Sáb.: 12h30 às 16h30 e 20h à 0h30. Dom.: 12h30 às 16h30. CC: AE, D, M e V. \$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**BEATO ★ | ■**

Aberta na rua dos Pinheiros, na zona oeste, é a primeira casa dos sócios Stefano Martins e dos irmãos Bruno e Leonardo Ventre. Na cozinha, o chef Thiago Miguel (ex-Kaá) executa pratos como o steak tartare de cordeiro com batata frita (R\$ 26), que pode preceder o atum com risoto cítrico e chips de figo (R\$ 52) ou o penne com pato (R\$ 48).

R. dos Pinheiros, 174, Pinheiros, região oeste, tel. 2538-8105. 75 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h30 e 19h30 às 23h30. Sáb.: 13h às 17h e 20h à 0h30. Dom.: 13h às 17h. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 15). \$\$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**BECCO 388 ■**

A casa moderninha possui paredes e móveis escuros. O cardápio com acentos italiano e americano foi elaborado pelo casal de donos, os chefs André Barone e Daphne Glidden. Entre as sugestões, há o "stacked" (R\$ 59), um totem com fatias de filé bem temperado intercaladas com cebola roxa e tomate.

R. Mato Grosso, 388, Higienópolis, região central, tel. 2361-0388. 44 lugares. Ter. a qui.: 20h às 24h. Sex.: 20h à 0h30. Sáb.: 12h às 15h30 e 20h à 0h30. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 10 e R\$ 16). \$\$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**BIBI**

Aberto no início do ano, está sob o comando das chefs Lia Tulmann (do Lia Giorno, ex-Badebec) e sua filha Marcela (do Lia Jockey). O bufê (R\$ 39,60 de seg. a sex. e R\$ 62 aos dom.) muda diariamente e engloba opções como, entre os pratos quentes, o medalhão de filé-mignon com purê de maçã e chips de presunto de Parma.

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, T5 e Vv. Valet (R\$ 12). \$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟

**CARLINI ■**

Instalada na região leste, a casa tem opções como a lasanha com massa de espinafre, presunto, mozzarella e molho bolonhesa (R\$ 38) e o ossobuco de vitela com polenta rústica (R\$ 45). Domingo é dia de bufê livre, com massas, risotos, carnes e sobremesas (R\$ 59).

R. Dona Ana Nery, 265, Mooça, região leste, tel. 2337-6793. 80 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h30 e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, M e V. T. C, So, T1, Te, V e Vv. Estac. c/ manob. (R\$ 6, no almoço de seg. a sex.; após, R\$ 12). \$\$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☙ | ☚ | ☛ | ☜ | ☝ | ☞ | ☟