

FOLHA  
**guia**

O ROTEIRO MAIS COMPLETO DE SÃO PAULO

3 a 9 de agosto de 2012

Parte integrante da Folha de S. Paulo, de 3 de agosto de 2012. Ano 16, n.º 303. Não pode ser vendido separadamente. Foto: Maria do Carmo/Polhpress



# Cores originais

Mostra dedicada ao impressionismo  
exibe 85 obras de nomes como  
Monet, Van Gogh e Renoir | 8

Especialista  
verifica obra  
de Van Gogh em  
montagem da  
mostra no CCBB

**passeios** | 77  
Bienal do Livro leva  
diversas atividades ao  
pavilhão do Anhembi

**restaurantes** | 94  
Seleção de casas  
para garantir o seu  
lugar no Dia dos Pais

**bares** | 111  
Festival de "tapas"  
oferece menus com  
petiscos espanhóis



## ALMOÇO | Bibi

## Restaurante dispõe receitas caprichadas em bufê

&gt; Saulo Yassuda



Divulgado

Mesa de pratos frios do restaurante inaugurado em fevereiro no Jardim Paulistano

Profissionais da região da avenida Faria Lima formam pequenas filas em torno do bufê do Bibi, inaugurado em fevereiro. Por R\$ 39,60, o cliente se serve à vontade de caprichadas receitas repostas com agilidade. Aos domingos, o preço sobe para R\$ 62 com direito a sobremesas.

A proprietária é Lia Tulmann, que lidera outras casas sob o mesmo sistema, o Lia Giorno (shopping Jardim Sul) e o Lia Jockey (centro). Com ajuda da filha Marcela, formada em gastronomia, decide as receitas.

No bufê de pratos frios, com 15 itens, costumam aparecer tabule de frutas secas e terrine de berinjela e mascarpone. As saladas mostram-se vistosas e em combinações interessantes. Agradou em especial a terrine de ricota com carambola e purê de damasco.

Na área dos quentes, encantaram a massa recheada de abóbora, levemente adocicada, e o arroz integral com vagens crocantes e casca de laranja, sem amargor algum.

Peixes e carnes, caso do tenro rosbife de filé-mignon, estavam suculentos, algo raro em casas do gênero. Apenas o frango assado tropeçou, já que o quiabo crocante estava com a crosta de fubá solta na travessa.

Nos dias de semana, o cliente ganha frutas ou um docinho. Mas, por R\$ 10,30, ele pode se servir de um bufê de saborosas sobremesas. Bem adocicado, o musse de chocolate é coberto com baba de moça e coco queimado.

R. Jorge Coelho, 98, jd. Paulistano, 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. \$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☎ | ☎

## Antiquarius ★★★

Imagens sacras, porcelanas e móveis de séculos passados conferem o ar de antiquário ao renomado restaurante, cuja matriz é no Rio. O menu contempla algumas regiões portuguesas. Ingredientes de primeira linha aparecem em pratos como arroz de pato e os frutos do mar cozidos na panela de cobre.

www.antiquarius.com.br

Al. Lorena, 1.884, Jardim Paulista, tel. 3082-3015. 110 lugares. Seg.: 19h às 24h. Ter. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 1h. Dom.: 12h às 17h. Menu-executivo: R\$ 70 (almoço de ter. a sex., exceto feriados). CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 20). \$\$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☎ | ☎

## Antonietta Culinária Italiana ★

Com ambiente despojado, este restaurante de Higienópolis se dedica à cozinha italiana. O maior atrativo são as massas clássicas, que chegam à mesa acompanhadas de molhos apurados. Entre os exemplos, espaguete com vôngole, lasanha à bolonhesa e nhoque de abóbora. www.antonietarestaurante.com.br

R. Mato Grosso, 402, Higienópolis, tel. 3214-0079. 32 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h. Sáb. e dom.: 12h às 17h. Menu-executivo: R\$ 29,50 (no almoço de seg. a sex., exceto feriados). CC: AE, D, M e V. T: So, Vt e Vv. É recomendável fazer reserva. \$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☎ | ☎

## Arturito ★★|★★

Com ar cosmopolita, a casa da chef argentina Paola Carosella tem ambientação moderna e sofisticada. Ali, ela exhibe seu talento ao preparar pratos como o nhoque de ricota de búfala com molho de tomate e linguiça caseira. Servido no almoço, o hambúrguer de quinoa, lentilhas e trigo é novidade.

R. Arthur Azevedo, 542, Cerqueira César, tel. 3063-4951. 66 lugares. Seg.: 19h às 24h. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 0h30. Sáb.: 12h30 às 16h e 19h às 0h30. Dom.: 12h30 às 16h. Menu-executivo: R\$ 49,50 (almoço de ter. a sex., exceto feriados). CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 17). \$\$\$\$ | \* | ☎ | ☒ | ☑ | ☎ | ☎