

# Time Out

## São Paulo

O MELHOR DA CIDADE  
TIMEOUT.COM.BR  
22/9 A 21/10 2013 R\$ 9,90



*Em Português*  
Edição #22



\* SEBASTIÃO SALGADO  
\* 30 x BIENAL  
\* MOSTRA  
INTERNACIONAL  
DE CINEMA



# SABOR DE ARTE

Você tem fome de cultura? Seleccionamos 10 cafés e restaurantes em museus e centros culturais

# Rota da gula

## O SISTEMA

Visitamos os restaurantes de forma anônima e pagamos a conta sempre. Ah, e não nos interessa avaliá-los após a inauguração. Mas depois de, ao menos, dois meses.

Envie sugestões para [gastronomia@gulatimeout.com.br](mailto:gastronomia@gulatimeout.com.br)

- NOVO** aberto nos últimos dois meses
- ★ imperdível
- 🍴 opções vegetarianas
- 📶 Wi-Fi grátis
- 🎵 música ao vivo
- 🗣️ simpático ao público gay
- 🍹 drinks
- 👍 bom custo-benefício

## Brás, Mooca & Tatuapé

**PORTUGUÊS Bacalhoeiro** O fato de a Zona Leste ser a região mais populosa da cidade representa boas novas aos *gourmets*, com a abertura de bons restaurantes. Esta casa elegante é um deles e serve um clássico da cozinha portuguesa: o bacalhau. Comece pela frigideira de polvo com sal grosso e siga com o bacalhau a lagareiro – postas douradas no azeite, com sal na medida certa, acompanhada de alho, cebola, brócolis, azeitonas e batata assada. Para sobremesa, peça o arroz doce com canela ou a delicada sericaia do Alentejo – um pudim de leite e ovos. São deliciosos. *R. Azevedo Soares, 1.580, Tatuapé, 2293-1010. Ter. a sex., 12h-15h e 19h-0h; sáb., 12h-1h; dom., 12h-17h. R\$ 58-R\$ 88; couvert, R\$ 17. bacalhoeiro.com.br* 🍴 📶

**PIZZA Castelões** Esse restaurante clássico, localizado em um dos bairros italianos mais tradicionais da cidade, foi fundado em 1924. Sua decoração empoeirada, com quadros antigos, lhe confere um ar autenticamente nostálgico, que muitas pizzarias modernas falham ao tentar copiar. Recomendamos a pizza Castelões, com mussarela e calabresa artesanal, e a Margherita. Mas não importa seu pedido, esteja certo de que a massa será leve, crocante, coberta de molho de tomate com manjerição e queijo de qualidade impecável. *R. Jairo Góis, 126, Brás, 3229-0542. 12h-16h e 19h-0h. R\$ 39-R\$ 64; couvert, R\$ 9. Não aceita cartão.* 🍴

## Brooklin, Morumbi & Berrini

**INDIANO Govinda** Com 30 anos de existência, o Govinda representa uma interessante mistura de arquitetura luso-brasileira e decoração indiana. O

## Itália a gosto Pratos regionais



As diferentes regiões italianas, que eram autônomas antes da unificação do país, mantêm uma infinidade de costumes locais – e culinárias independentes até hoje. Celebre a gastronomia regional com os menus especiais de 20 restaurantes italianos da cidade – cada um representando uma região diferente – na segunda Semana da Cozinha Regional Italiana, de 13 a 20/10. Comece com a Emilia-Romagna no familiar Spadaccino, depois rume ao sul para um gostinho de Abruzzo no veterano Vinheria Percussi. Encerre a jornada em Puglia, no Pasquale, queridinho sem frescura da Vila Madalena. Mais detalhes no roteiro. [Aceesse j.mp/TOSP\\_semanait](http://Aceesse.j.mp/TOSP_semanait) para conferir os preços e todos os participantes.

forro é sustentado por vigas de madeira aparentes (no século 19, a casa foi uma fábrica de processamento de gordura), enquanto suntuosos móveis indianos preenchem os diversos ambientes. O *couvert* é um bom começo: oito molhos diferentes e pão caseiro. Você não pode perder os clássicos da cozinha indiana – peça *curries* de cordeiro ou frango. *R. Princesa Isabel, 379, Brooklin, 5092-4816. Seg. a sex., 12h-15h e 19h-0h; sáb., 12h-16h30 e 19h-0h; dom., 12h-17h. R\$ 32,90-R\$ 66,90; almoço, R\$ 33,90; couvert, R\$ 17,90. govindarestaurante.com.br* 🍴 📶

**VEGETARIANO Moinho de Pedra** Com a experiência adquirida em vários endereços vegetarianos de São Francisco, nos Estados Unidos, a chef Tatiana

Cardoso abriu seu próprio restaurante em uma bela casa da Chácara Santo Antônio, na zona sul de São Paulo. Na lousa em cima do balcão, encontram-se descritos os pratos do dia (R\$ 30, de segunda a sexta e R\$ 35, no sábado). Para a sobremesa, vá de iogurte escorrido, batido com mel e calda de frutas vermelhas orgânicas (R\$ 14,50, de segunda a sexta, R\$ 16,50 no sábado). Logo na entrada, há um empório de alimentos naturais, integrais e orgânicos e uma farmácia com fitoterápicos, cosméticos e chás medicinais. Encontram-se ali também produtos sem glúten, lactose e açúcar. *R. Francisco de Moraes, 227, Santo Amaro, 5181-0581. Seg. a sex., 8h30-11h e 12h-13h30; sáb., 9h-11h e 12h-16h. R\$ 35-R\$ 45. moinhodepedra.com.br* 🍴

**VEGETARIANO Recanto Vegetariano** Na sombra dos arranha-céus da Avenida Berrini, este agradável bufê com tudo incluso serve uma das melhores comidas orgânicas da cidade. Frustrados pela falta de ingredientes frescos, os empreendedores do Recanto Vegetariano decidiram não só abrir seu próprio restaurante, mas também abastecê-lo com seus próprios vegetais orgânicos – eles até mostram provas fotográficas da origem dos vegetais. *R. Flórida, 1.442, Brooklin, 5506-8944. Seg. a sex., 11h30-15h; dom., 12h-16h. R\$ 26-R\$ 29. Não aceita cartões de crédito. recantovegetariano.com.br*

**ITALIANO Vicolo Nostro** Escondido entre as luminosas torres de escritórios da Berrini, o Vicolo Nostro é um dos poucos restaurantes de qualidade na área que abre também para o jantar. O vasto espaço em tom terracota, com trepadeiras crescendo nas paredes, é famoso pelas reuniões no almoço e jantares de negócios, mas não só por isso. O local serve comida italiana autêntica: ganhou o selo de aprovação *Ospitalità Italiana* em 2011, por seguir ao pé da letra as tradições da cozinha da Itália. Comece com o divino *couvert* de pães italianos, queijo de cabra e azeitonas. Como sugestão do chef para o prato principal, congro com crosta de siri e arroz selvagem – impressionante (embora o *cappelletti* estivesse salgado demais). É um pouco caro, mas se você puder, deixe-se levar pelo charme do lugar e pela boa comida. *R. Jaitaituba, 29, Brooklin, 5561-5287. Seg. a qui., 12h-15h, 19h-0h; sex., 12h-15h, 19h-1h; sáb., 12h-16h30, 19h-1h. R\$ 39-R\$ 105; almoço, R\$ 38-R\$ 56; couvert, R\$ 16. vicolonostro.com.br*

## Centro, Luz & Bom Retiro

**GREGO Acrópolis** É fácil imaginar esse restaurante desempenhando um papel coadjuvante em um filme de Woody Allen ou fazendo uma aparição curta em *Seinfeld*, como a quintessência do comércio familiar de bairro. Conhecido pela boa comida, atraí paulistanos de todos os cantos da cidade, que se juntam em frente da casa para tomar um chope enquanto esperam pacientemente até que uma mesa seja liberada. Um pouco mal localizado, pode ficar lotado demais nos fins de semana. A decoração é surrada, com fotografias gastas de templos em ruínas. A cozinha fumacenta prepara clássicos da gastronomia grega, como *moussaka* e cordeiro assado, junto a alguns clássicos italianos. Não é nada espetacular, mas é uma opção caseira, boa e honesta. *R. da Graça, 364, Bom Retiro, Centro, 3223-4386. Metrô Tiradentes. 12h-23h. R\$ 30-R\$ 60; couvert, R\$ 25-R\$ 45. restauranteacropolis.com.br* 🍴