

:D

Divirta-se

Nº 338 • 2/9 A 8/9 • 2016



O ESTADO DE S. PAULO

POLÊMICA Estrelado por Sonia Braga e dirigido por Kleber Mendonça Filho, 'Aquarius' chega, enfim, aos cinemas. PÁG. 31

NO TOPO Novo restaurante dos irmãos Pierre e Olivier Anquier ocupa cobertura de edifício modernista no Centro. PÁG. 18

LEVA ATUAL Céu, Cícero e Marcelo Camelo estão entre as atrações do Coala Festival, de música brasileira. PÁG. 54



No circuito

A 32ª Bienal de São Paulo reúne mais de 300 obras de artistas nacionais e estrangeiros – e movimentará a agenda de exposições da cidade

Pág. 10

Espanhol

Don Curro

O restaurante tem no cardápio uma das paellas mais famosas da cidade. Farta, serve até quatro pessoas (R\$ 382 ou R\$ 450, com lagosta). Também prepara peixes e crustáceos com competência, caso da 'Plancha del Marinero' (R\$ 241, para dois), com lagosta, camarão, filé de linguado, cigala e lula feitos na chapa com azeite e molho de alho e acompanhada de batatas coradas. **R. Alves Guimarães, 230, Pinheiros, 5035-5600 (150 lug.). 12h/0h (6ª e sáb., até 0h30; dom., 12h/17h; fecha 2ª).** Cc.: todos. Cd.: todos. Manobr.: R\$ 25. www.doncurro.com.br

Francês

La Tartine

Um dos mais aconchegantes franceses da cidade, com cara de bistrizinho parisiense. O menu, não muito extenso, lista quiches, saladas e os indefectíveis croques monsieur e madame (R\$ 36, cada). No jantar de sexta, a atração é o cuscuz marroquino (R\$ 54).

R. Fernando de Albuquerque, 267, Consolação, 3259-2090 (80 lug.). 19h30/0h30 (fecha dom.). Cc.: D, M e V. Cd.: D, M e V. Manobr.: R\$ 23.

Grego

Kouzina

Dos mesmos donos do grego Myk, é conduzido pela chef Mariana Fonseca – que se divide entre os dois endereços. O cardápio volta-se a receitas mais triviais que a casa irmã, como a 'Papoutsakia' (R\$ 38), berinjela recheada com ragu de carne, coberta com molho bechamel e gratinada com queijo; e o 'Espaguete Mediterrâneo', com grão-de-bico, abobrinha, berinjela e tomate (R\$ 29). **R. Peixoto Gomide, 170, Jd. Paulista, 2935-0888 (64 lug.). 12h/1h (6ª e sáb., até 2h; dom. e 2ª, até 0h).** Cc.: todos. Cd.: todos.

Italiano

Famiglia Mancini

A trattoria de Walter Mancini, famosa por suas longas filas nos fins de semana, funciona desde

BEM COZIDO

ANGELO DAL BÓ/DIV.



➤ O ossobuco cozido com legumes, ervas, caldo de carne e limão-siciliano (foto) estreia no bufê (R\$ 72/ R\$ 79) da rede **Ráscal**, ao lado de outros pratos de sucesso da casa, como o atum com crosta de gergelim. **R. Leopoldo Couto Magalhães Jr., 831, Itaim Bibi, 3078-3351. 12h/15h15 e 19h/22h15 (6ª, até 23h45; sáb., 12h/17h15 e 19h/23h45; dom., 12h/17h15 e 19h/22h15).**

1980. Comece pelo bufê de antepastos, com grande variedade de saladas, frios e queijos (R\$ 13, 100g). Entre os pratos, prove o filé à parmegiana (R\$ 157) ou a perna de cabrito (R\$ 251). As massas são fartas e cobertas por bastante molho. **R. Avanhandava, 81, Consolação, 3256-4320 (150 lug.). 11h30/1h (5ª, até 1h30; 6ª e sáb., até 2h30; dom., até 0h).** Cc.: todos. Cd.: todos. Manobr.: R\$ 25. www.famigliamancini.com.br

Più

O ambiente agradável faz parte da boa acolhida na casa do chef Marcelo Laskani. Quase tudo é feito ali: massas, molhos, pães e alguns embutidos. Entre as massas estão o agnolotti recheado de pernil de vitelo, ao sugo de porcini e creme de parmesão (R\$ 48), e o bigoli de massa fresca, com ragu de linguica de javali, azeitonas e escarola (R\$ 47). O almoço executivo sai por R\$ 42, com entrada, prato e sobremesa. **R. Ferreira de Araújo, 314, Pinheiros, 3360-7718 (52 lug.). 12h/15h e 19h30/23h30 (sáb., 12h30/16h e 19h30/23h30; dom., 12h30/16h30; 2ª, até 22h).** Cc.: todos. Cd.: todos. Manobr.: R\$ 20. www.piurestaurante.com.br

Tappo Trattoria

Em um salão pequeno e elegante, são servidos pratos de várias regiões italianas. Prove os mexilhões com alho, vinho branco, tomate e cebola (R\$ 38), e a lasanha à bolonhesa (R\$ 48). **R. da Consolação, 2967, Cerq. César, 3063-4864 (28 lug.). 12h/15h e 19h/0h (6ª, até 0h30; sáb., 12h/16h e 19h30/0h30; dom., 12h30/17h; fecha 2ª).** Cc.: todos. Cd.: todos. Manobr.: R\$ 25. www.tappo.com.br

Japonês

Jun Sakamoto

Jun Sakamoto é um artista e demanda uma atitude contemplativa. Ele mesmo tempera os sushis – entre os melhores de São Paulo – com wasabi e molho de soja. No balcão, só serve menu-degustação (R\$ 365, por pessoa). **R. Lisboa, 55, Pinheiros, 3088-6019 (36 lug.). 19h/0h (6ª e sáb., até 1h; fecha dom.).** Cc.: todos. Cd.: todos. Manobr.: R\$ 20.

Sarumon

Nesta cozinha só entra salmão. O peixe – proveniente do Chile – vira matéria-prima de diferentes preparos servidos em sistema de rodízio