

FOLHA guia

O ROTEIRO MAIS COMPLETO DE SÃO PAULO
28 de abril a 4 de maio de 2017

Dançarino do
Balé da Cidade

NÃO PARE

Programação celebra
o Dia Internacional
da Dança em
13 palcos | 6

Profissionais
indicam seus espaços
favoritos para ver
espetáculos | 10

Onde dançar
por aí: centros
culturais, festas,
bares — e a rua | 11

Ráscal Versões em miniatura de sobremesas entram no menu a partir de segunda (10) | 90



Roberto Seba/Divulgação

típicos da cozinha italiana. A partir de segunda (10), a seção de sobremesas de todas as unidades paulistanas da casa ganham versões em miniatura dos doces, com opções como o pudim de leite e o arroz-doce brulêe.

Shopping JK Iguatemi - Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 2.041, piso 3, Vila Nova Conceição, região sul, tel. 3152-6111. 230 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h15 e 19h às 22h15. Sex.: 12h às 15h15 e 19h às 23h15. Sáb.: 12h às 17h15 e 19h às 23h15. Dom.: 12h às 17h15 e 19h às 22h15. CC: V, M, AE, Au, E, D, H, G, T, A, Te, V, So, Estac. a partir de R\$ 15. \$\$\$ | * | & | ☺

Sal Gastronomia ★★★

Num pequeno salão, o chef Henrique Fogaça comanda uma cozinha criativa. Testes e experiências rendem receitas como a costela de porco assada na cachaça e no mel, que chega à mesa na companhia de tomate recheado com farofa. O nhoque de mandioquinha ao ragu de javali também faz sucesso. Como entrada, não deixe de provar as vieiras ao molho de limão.

R. Minas Gerais, 352, Higienópolis, região central, tel. 3151-3085. 40 lugares. Seg.: 12h às 15h. Ter. e qua.: 12h às 15h e 20h às 23h30. Qui. e sex.: 12h às 15h e 20h às 24h. Sáb.: 12h às 17h e 20h às 24h. Dom e dia 10/5: 12h às 16h. CC: V, M, AE, E, D, H, T, A, Valet R\$ 20. \$\$\$ | * | ☺ | ☺ | ☺

Samosa & Company★★

É comandado pela chef indiana Deepali Bavaskar. O lugar é simples, com decoração e música que evocam a Índia, clima reforçado pelo sotaque da equipe. As samosas têm recheio de batata, ervilha e uva-passa.

Os cozidos são aromáticos, com graus de pimenta que a casa adapta ao gosto do cliente. Entre eles o curry de lulas, o ensopado de cabrito e o frango ao curry agridoce

R. Pe. Machado, 137, Bosque da Saúde, região sul, tel. 4301-7001. 50 lugares. Ter. a dom.: 12h às 15h e 19h às 22h30. CC: V, M, AE, E, D, H, T, A, Te, V, So. \$\$\$ | ☺ | ☺

Side★★

Em meio à badalação do Itaim, investe em uma carta de drinques autorais, assinada pela bartender Talita Simões (Biri Nait). Para bebericar, há o Sex and The City, com vodca, Cointreau, suco de mirtilo e limão. Pratos como como o Polvo Croc, levemente frito e acompanhado de arroz negro e minilegumes, e o nhoque de mandioquinha, com massa produzida na própria casa e servido ao molho de fonduta de queijo grana padano mais shiitake grelhado, fazem sucesso entre os comensais.

R. Tabapuã, 830, Itaim Bibi, região sul, tel. 3168-0311. 80 lugares. Seg. a qua.: 12h às 15h e 19h às 24h. Qui. e sex.: 12h às 15h e 19h à 1h. Sáb.: 12h30 às 16h e 19h à 1h. Dom. e dia 10/5: 12h30 às 16h. CC: V, M, AE, E, D, T, A, Te, V, So. Valet R\$ 25. \$\$\$ | * | ☺ | ☺ | ☺

Sobaria★★

Oferece pratos típicos da cozinha sul-mato-grossense em um sobrado agradável na Vila Mariana. A atração é o sobá, típico de Okinawa, que traz macarrão artesanal (feito com trigo sarraceno) em caldo quente

mais acompanhamentos. A versão clássica é a de lombinho com cebolinha e tirinhas de omelete.

R. Áurea, 343, Vila Mariana, região sul, tel. 5084-8014. 70 lugares. Seg. a qui.: 11h45 às 23h. Sex. a dom.: 11h45 às 24h. CC: todos. T, A, Cv, B, Gv, Te, V, So, Gc. \$ | * | ☺ | ☺ | ☺ | ☺

Sophia Osteria★★

Há 42 anos na esquina das ruas Oscar Freire e Cardeal Arcoverde, o restaurante antes era chamado Itália Mia —a mudança de nome veio em 2016. Entre as sugestões, há o nhoque ao sugo e a lasanha a bolonhesa.

R. Oscar Freire, 2.117, Pinheiros, região oeste, tel. 3063-5799. Seg.: 12h às 15h. Ter. a sex.: 12h às 23h. Sáb.: 12h às 23h30. Dom.: 12h às 22h30. CC: V, M, AE, E, D, T, A, Te, V, So. \$ | * | ☺ | ☺ | ☺ | ☺

Tandoor★★★

Em um ambiente pequeno, claro e decorado com peças indianas, o restaurante apresenta uma cozinha típica bem cuidada, com destaque para as samosas de legumes (pastéis indianos) e para o frango tandoor, marinado em iogurte e páprica e assado lentamente no forno tandoor. Para finalizar, há o gulab jamun —bolinhos de leite com caldo de essências de rosa.

R. Dr. Rafael de Barros, 408, Paraíso, região sul, tel. 3885-9470. 150 lugares. Seg.: 12h às 15h e 19h às 22h. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 16h e 19h às 22h. CC: V, M, AE, E, D, T, A, Te, So. Valet a partir de R\$ 20. \$\$\$ | *