

★★★
FOLHA DE S. PAULO
25 de junho a 1º de julho de 2017

Leitão
assada
do Maní

O MELHOR DE sãopaulo

RESTAURANTES, BARES & COZINHA
2017

OS VENCEDORES
ELEITOS PELO
JÚRI E PELO
DATAFOLHA

Parte integrante da Folha de S. Paulo, Nº 340. Não pode ser vendida separadamente. Foto Gabriel Cabral/Folhapress Produção Clarissa Luz

751 ENDEREÇOS 34 MARCAS FAVORITAS DE QUEM COZINHA + RECEITAS E PERFIS



RÁSCAL

por Fábio Zanini

Ao lado do samba e (dizem) do avião, o bufê self-service a quilo é a grande contribuição do Brasil para a civilização. A explosão de sabores que um prato reunindo salmão cru e uma fatia de pizza marguerita proporciona é inigualável.

O Ráscal infelizmente não é um quilo (fi-



→ **Ráscal.** Al. Santos, 870,
Cerqueira César,
tel. 3141-0692.

ca a dica), mas tem o mesmo espírito. Passear pelas suas mesas de antepastos misturando quentes e frios num daqueles pratos enormes, que mais parecem uma bateia de garimpeiro, é uma diversão garantida, complementada depois pelo balcão de massas.

Até existe a alternativa à la carte, com opções muito sólidas de massas e grelhados no cardápio. Mas não consigo ver qual é a graça.

O bufê é democrático e convidativo para a família. Crianças podem se empanturrar de lasanha enquanto adultos testam algumas das opções mais diferentes, com destaque para o polpetone à milanesa com molho de tomate que é, sozinho, quase uma refeição.



Acima, torta de maçã; abaixo, bacalhau com batatas, ovos e cebola

Comer em seus amplos restaurantes traz algo da experiência das cantinas italianas. Meninos e meninas rabiscam a toalha de papel com gizão de cera, quando não estão a correr entre as mesas, abalroando comensais vez por outra. Fala-se alto. Canta-se parabéns.

O Ráscal é o terreno da informalidade, da experiência libertadora de levantar da mesa e caminhar rumo à Terra Prometida dos queijos, frios e saladas sem o ritual muitas vezes exasperante de atrair a atenção de um garçom. De novo, e desculpe ser repetitivo, mas um brinde ao gênio anônimo que inventou o bufê self-service, nosso Santos Dumont da gastronomia. ★

O MELHOR SEGUNDO O
datafolha

KARIME XAVIER/FOLHAPRESS



★
TAMBÉM VENCEU:
FAMIGLIA
MANCINI

Porção de bloomin' onion, hit da rede Outback

OUTBACK e COCO BAMBU

O cardápio do Outback é daqueles para contar história: e-nor-me, a listar hambúrgueres, sopas, saladas e pratos de massa, frango, peixe, carne vermelha. A procura, no entanto, fica concentrada em duas estrelas: a bloomin' onion, ostensiva cebola empanada cortada em formato de flor, cuja picância atíça a boca, e a ribs on the barbie, uma portentosa costela ao molho barbecue, servida na companhia de batata frita e maçãs cozidas com canela e pimenta. Outras marcas da rede: refrigerante à vontade, por preço fixo, música alta e filas badaladas que viraram parte do programa.

Também é rede, aliás, a casa que divide o pódio de melhor lugar para ir com a família. O Coco Bambu tem raízes em Fortaleza e aposta em peixes e frutos do mar servidos em salões amplos e confortáveis. Fizeram fama ali o polvo com batatas ao forno, o escondidinho de caranguejo e os camarões em diversos preparos, como o gratinado com mozzarella e coberto com batata palha. Os pratos são fartos e podem ser compartilhados —estimulam, portanto, a comunhão à mesa. (LF)

✓Coco Bambu. Av. Antônio Joaquim de Moura Andrade, 737, Vila Nova Conceição, tel. 3051-5255.

✓Outback Steakhouse. Av. Moaci, 187, Indianópolis, tel. 5096-7713.