

:D

Divirta-se

Nº 420 • 30/3 A 5/4 • 2018



O ESTADO DE S. PAULO

BUSCA IMPLACÁVEL

Em 'Deixe a Luz do Sol Entrar', Juliette Binoche vive uma artista parisiense que está atrás de um grande amor. PÁG. 18

UMA CASA PORTUGUESA

Aberto há cerca de um mês em Pinheiros, novo bar tem drinques autorais e cardápio de inspiração lusitana. PÁG. 16

VERTENTES MODERNAS

Mostra reúne mais de 60 obras que revelam a influência na arte belga de movimentos como o impressionismo. PÁG. 47



Mesa posta

Do bacalhau da Sexta-feira Santa ao almoço de Páscoa, 25 opções de restaurantes para ir neste feriado **Pág. 4**

rias, que se tornaram parte do ambiente. Comece com a ótima terrine de foie gras (R\$ 105). Entre os pratos principais, peça o peito de pato assado ao molho de laranja (R\$ 99). De sobremesa, a clássica tarte tatin sai por R\$ 28. **R. Bela Cintra, 2.238, Cerq. César, 3081-7539 (80 lug.). 12h/15h30 e 19h/23h30 (6ª, até 0h30; sáb., 12h/17h e 19h/0h30h; dom. e fer., 12h/17h e 19h/22h; fecha 2ª). Cc.: todos. Cd.: todos.**

Marcel

A casa é famosa pelos excelentes suflês. Mas o menu (R\$ 89) montado pelo chef Raphael Despirite, neto do fundador, é imperdível. A refeição inclui duas entradas, pratos principais e sobremesa. **R. da Consolação, 3.555, Cerq. César, 3064-3089 (50 lug.). 12h/14h30 e 19h/0h (sáb., 19h/0h; dom., 12h30/16h e 19h/23h). Cc.: todos. Cd.: todos.**

Pimentel

O bistrô – adaptado nos ambientes de uma casa – tem ares de antigamente, assim como o cardápio. Clássicos franceses dividem espaço com pratos italianos e 'invenções' como o Saint Peter (tilápia) com molho de jabuticaba, purê de banana-da-terra e amêndoas (R\$ 48,50). O filé ao piovre com canoa de batata ao creme de queijo gratinado (R\$ 65) faz jus ao posto de carro-chefe. **Av. Moema, 839, Moema, 4306-5011 (50 lug.). 19h/0h (6ª até 0h; sáb., 12h/16h e 19h/0h; dom., 12h/16h; fecha 2ª). Cc.: D, E, M e V. Cd.: D, E, M e V.**

Italiano

Bucatini

Acolhedora cantina de bairro, serve grandes porções como a de perna de cabrito com batata corada e brócolis (R\$ 185), e o ravióli de muçarela de búfala e camarão gratinado (R\$ 141). Os pratos satisfazem duas pessoas. De sobremesa, experimente a banana caramelizada (R\$ 23). **R. Abílio Soares, 904, Paraíso, 3887-5769 (156 lug.). 11h/16h e 19h/0h (sáb., dom. e fer., 11h/0h). Cc.: todos. Cd.: todos.**

Evvai

Com uma grande janela que joga luz no interior do salão, tem ambiente moderno e casual. No comando da cozinha italiana contemporânea está o chef Luiz Filipe Souza, que trabalhou por oito anos ao lado de Salvatore Loi. Entre as opções do menu figuram a 'Ciambella' (R\$ 58),

TEMPO DE CELEBRAR

ROBERTO SEBA



► Em homenagem à Páscoa Judaica, o **Ráscas** serve pratos típicos de hoje (30) a 7/4, nos shoppings Pátio Higienópolis (Av. Higienópolis, 646) e Iguatemi (Av. Brig. Faria Lima, 2.232). No bufê (R\$ 75/R\$ 84), opções como gefilte fish e tâmaras com nozes (foto). **12h/15h15 e 19h/22h15 (6ª, até 23h15; sáb., 12h/17h15 e 19h/23h15; dom. e fer., 12h/17h15 e 19h/22h15).**

massa recheada de pato assado com purê de cenoura e laranja, e o leitão crocante, assado por 24 horas, com purê de feijão branco, uvas e radicchio grelhado (R\$ 74). O menu executivo, com entrada, prato e sobremesa, sai por R\$ 65, de 2ª a 6ª. **R. Joaquim Antunes, 108, Jd. Paulistano, 3062-1160 (60 lug.). 12h/15h e 19h/0h (6ª, até 1h; sáb., 12h/16h e 19h/1h; dom., 12h/17h). Cc.: todos. Cd.: todos.**

Jamie's Italian

A bela casa de vidro do chef inglês Jamie Oliver é dividida em dois andares, com estação de massas e bar, no térreo, e cozinha aberta no mezanino. O menu abre com entradas, como a porção de Lula crocante com maionese de alho (R\$ 29). Entre os principais, estão os spaghetti alla norma (R\$ 29) e o hambúrguer com queijo minas padrão (R\$ 45). **Av. Horácio Lafer, 61, Itaim Bibi, 2365-1309 (220 lug.). 12h/23h (4ª e 5ª, 12h/0h; 6ª e sáb., 12h/0h30; dom., 12h/22h30). Cc.: todos. Cd.: todos.**

Jardim de Napoli

Foi nessa típica cantina italiana que foi criado, em 1970, o célebre polpettone à parmigiana. O polpettone é preparado com bolo de carne empanada, recheado com muçarela e coberto com molho de tomate e parmesão (R\$ 48/R\$ 66). **R. Martinico Prado, 463, Higienópolis, 3666-3022 (150 lug.). 12h/15h e 19h/0h (sáb. e fer., 12h/16h e 19h/0h; dom., 12h/17h e 19h/23h). Cc.: A, D, M e V. Cd.: todos.**

Mangiare Gastronomia

Em um salão amplo, claro e confortável, serve boas receitas, como o fettuccine com cogumelos, espinafre, mascarpone e rasas de limão (R\$ 52). Até domingo (1ª), os clientes que pedirem uma entrada e dois pratos ganham uma garrafa de vinho. **Av. Imperatriz Leopoldina, 681, V. Leopoldina, 3034-5074 (120 lug.). 12h/15h30 e 19h/23h30 (sáb., 12h/16h e 19h/0h; dom., 12h/17h; 2ª e 3ª, 12h/15h30). Hoje (30), 12h/16h e 19h30/0h. Cc.: todos. Cd.: todos.**

Nello's

Sucesso desde 1974, a cantina serve pratos como o filé de frango recheado com champignons e purê (R\$ 45) e espaguete ao sugo (R\$ 42). Outra opção é o risoto de funghi e frango com arroz arbóreo, cogumelos frescos e parmesão cremoso (R\$ 45). Entre as pizzas, peça a margherita (R\$ 68) e a de alcachofras (R\$ 70). **R. Antonio Bicudo, 97, Pinheiros, 3082-4365 (200 lug.). 12h/15h e 19h/23h (6ª, até 0h; sáb. e fer., 12h/16h e 19h/0h; dom., 12h/17h e 19h/23h). Cc.: todos. Cd.: todos.**

Picchi

Com salão agradável e de estilo mais formal, o restaurante ocupa o térreo do hotel Regent Park. Na cozinha, o chef Pier Paolo Picchi prepara dos pães aos sorvetes e continua afiado com massas frescas. No cardápio, espaguete com vôngole e amêndoas (R\$ 78); agnolotti de coelho à caçadora (R\$ 68); e nhoque de batata com

Imagem ilustrativa

COZINHA TÍPICA

Mexido Mineiro

Família de Senador Firmino

MEXIDO MINEIRO R\$ **77,50**
Serve 2 a 3 pessoas

R. Visconde de Taunay, 1020 - Granja Julieta (Ao lado da Hípica Sto. Amaro)

5643-7838