

guiafolha

# Onde pedir a ceia para não sair de casa no Natal

Restaurantes, rotisseries e confeitarias de São Paulo entregam de entradas a sobremesas para as festas de fim de ano

**Marina Consiglio**

**SÃO PAULO** Parecia que tudo ia melhorar e que a pandemia poderia dar sinais de controle. Mas, nesta semana, o governador de São Paulo, João Doria, anunciou um endurecimento da quarentena na capital paulista depois de um aumento nos casos de Covid-19. E veio a pergunta: como vão ficar as festas de fim de ano?

Na prática, pouco mudou para os estabelecimentos comerciais. E uma das opções para reuniões seguras no Natal é encomendar a ceia em locais que preparam opções por encomenda e fazem a entrega.

Mas isso não significa, é claro, que a cautela deva ser abandonada. Segundo o epidemiologista Paulo Lotufo, da Universidade de São Paulo, o ideal é que qualquer festa ocorra com número limitado de pessoas, cerca de dez, e que seja organizada ao ar livre ou em local bem ventilado, mantendo a distância de um metro entre os presentes.

Confira a seguir uma seleção de casas com preços variados que preparam ceias de fim de ano com delivery ou retirada.

**Bistrot de Paris**

Alain Peleto sugere uma ceia de sabores franceses. O cardápio tem salmão defumado, terrine de foie gras, paleta de cordeiro com gratin dauphinois (batatas gratinadas) e, para adoçar, musse de chocolate. Há a versão para dois (R\$ 399), para quatro (R\$ 758) e para seis (R\$ 1.077) pessoas.

R. Augusta, 2.542, lj. 12, Cerqueira César, região oeste, tel. (11) 3063-1675. Delivery via tel., WhatsApp (11) 93658-5901, bistrotdeparis.com.br ou iFood. Encomendas da ceia de Natal até 24/12 (sujeito a disponibilidade). Entregas a partir de 24/12. Possui retirada no local.

**Casa Santa Luzia**

Entre os pratos, os destaques são o verrine de tartar de salmão defumado (R\$ 39,90, quatro unidades), o peru assado e recheado com farofa (R\$ 209 o quilo) e o tortelli de queijo de cabra (R\$ 30,70, 300 g). Para adoçar, tem sugestões como o bolo de brigadeiro (R\$ 156 o quilo) e o pudim de castanha portuguesa com mascarpone (R\$ 140 a unidade).

Al. Lorena, 1.471, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3897-5000. Encomendas pelo tel. (11) 3897-5042 ou santaluzia.com.br. Encomendas para a ceia de Natal até 7/12 (presencialmente). Retirada até 24/12, às 16h.

**Casa Santo Antônio**

De base italiana, o restaurante sugere pratos para o cliente montar a ceia — o menu, aliás, se mantém para o Ano-Novo. Dá para escolher entre a focaccia, com caponata, coalhada, pasta de alcachofra e grissini (R\$ 75, para quatro pessoas), o ravioli de vitelo com cogumelos e salsa de trufas negras (R\$ 240 o quilo) e a paleta de cordeiro com brócolis e batatas (R\$ 280 o quilo).

Av. João Carlos da Silva Borges, 764, Granja Julieta, região sul, tel. (11) 4328-6205. Delivery via WhatsApp (11) 99867-8569, Rappi ou iFood. Encomendas de ceia de Natal até 20/12. Retirada 24/12, até às 15h.

**Charco**

O restaurante sugere uma ceia fechada. O menu começa com pães, caponata, sardela e azeitonas marinadas. Na etapa principal, há lombo suíno ou pernil de cordeiro com arroz de castanhas, cuscuz com frutas secas, vegetais e cogumelos na brasa. Para encerrar, há a torta de amêndoas, chocolate branco e frutas vermelhas ou a babka de chocolate. O valor é de R\$ 650, e a refeição serve quatro pessoas.

R. Peixoto Gomide, 1.492, Jardim Paulista, região oeste, tel. (11) 3063-0360. Encomendas de ceia de Natal até 18/12. Retirada em 24/12. Pedidos por tel. ou WhatsApp (11) 94631-4065.

**Empório Rásca!**

Este é o novo nome do antigo Rásca! Encomendas. O menu traz itens como o patê de foie de pato com redução de vinho, que vem com pão ciabatta (R\$ 128), e o peito de peru com laranja, legumes variados e farofa de pangrattato (R\$ 190). Os pratos são ultracongelados para serem finalizados em casa. Cada item serve de quatro a cinco pessoas. Pedidos pelo empório.rasca.com.br ou via WhatsApp (11) 93416-6125. Encomendas até 22/12. Delivery até 23/12 ou retirada 24/12, até às 12h.

**Evvai**

Se a ideia é ter uma ceia estrelada, a dica é o menu assinado pelo chef Luiz Filipe Souza. O cardápio traz peito de peru gratinado com champanhe (R\$ 297), pernil de porco criado solto e laqueado ao abacaxi (R\$ 297), arroz com pancetta da Baciña e passas ao Marsala (R\$ 109), pão de mel de abelhas nativas (R\$ 279).

R. Joaquim Antunes, 108, Pinheiros, região oeste. Delivery pelo tel. (11) 3062-7160 (também WhatsApp) ou Rappi. Encomendas de ceia de Natal até 20/12. Retirada em 24/12, às 12h.



Menu de fim de ano do Charco, com itens como o pernil de cordeiro. Nathalia Gonçalves/Divulgação



Torta de chocolate com laranja, criação da MO Art of Sugar para o Natal. Ana Oehler/Divulgação

**Ghee Banquetaria**

A casa tem sugestões à la carte e menus completos que servem de duas (R\$ 590) a 12 pessoas (R\$ 3.400). As opções contam com entradas, como o terrine tiramisú de cogumelos com areia de funghi (R\$ 190, a média), e pratos principais, como o tender ao molho de laranja-baía e especiarias, já fatiado (R\$ 290 com 1 kg). Para finalizar, uma sugestão é a torta creme de macadâmia e figos (R\$ 180 a pequena).

R. Senador Carlos Teixeira de Carvalho, 232, Cambuci, região central, tel. (11) 3208-0767. Pedidos via WhatsApp (11) 99925-7045 ou delivery@ghee.com.br. Encomendas de ceia de Natal até 12/12. Delivery ou retirada em 23/12 ou 24/12.

**Mesa III**

Ana Soares incluiu pratos festivos no menu, já disponíveis e com pronta entrega. Nele, aparecem itens como a terrine de peru, champinhom e pistache (R\$ 185 o quilo). A seleção de assados na lenha tem receitas como o leitão caipira (R\$ 295 o quilo). Para encerrar, a tatin de goiaba fresca e castanha-do-pará sai por R\$ 125. Mais em conta, a verrine manga-maraçujá custa R\$ 55.

R. Dr. Paulo Vieira, 21, Sumaré, região central, tel. (11) 3868-5500. Delivery pelo tel. ou WhatsApp (11) 94746-2417. Retirada até às 12h do dia 24/12, na r. Marco Aurélio, 154, Vila Romana.

**MO Art of Sugar**

O confeiteiro Marcelo Oliveira criou uma seleção de tortas doces para a finalização das confraternizações. São combinações como a Chocolate Orange Pie, com creme de laranja e musse de chocolate sobre massa sablée de amêndoas. A com 4,50 g custa R\$ 74,90. R. Clodomiro Amazonas, 1158, Vila Nova Conceição, região oeste, tel. (11) 95419-1778. Encomendas até 18/12. Retirada até 16h do dia 24/12.

**Rancho Português**

Se na família a preferência for pelo bacalhau, a dica é este restaurante. O menu traz itens à la carte, para montar a ceia da maneira que quiser. Especialidade da casa, o bacalhau aparece em quatro versões — ao forno com azeite, à Narciso, com natas e à Zé do Pi-pi. Cada porção custa R\$ 299 e serve até três pessoas. O cardápio traz ainda uma seleção de assados e sugere guarnições.

Av. dos Bandeirantes, 1.051, Vila Olímpia, região oeste, tel. (11) 2639-2077. Delivery pelo tel., WhatsApp (11) 93393-4531 ou iFood. Encomendas de ceia de Natal até 22/12. Retirada até às 16h do dia 24/12.

## Novo Tujuína tem mescla de sabores, mas preços e porções fartas podem afastar o gourmet solitário

**RESTAURANTES**

**Tujuína**

★★★★★  
R. Fradique Coutinho, 1.248, Vila Madalena, tel. (11) 2691-5548. Ter. a sex.: 19h às 22h. Sáb.: 12h30 às 15h e 19h às 22h. Dom.: 12h30 às 16h.

**Josimar Melo**

Fechado durante a pandemia, o restaurante Tuju, premiado internacionalmente, voltou à ativa com outra encarnação. Enquanto o chef Ivan Ralston aguarda para reabrir a casa em outro lugar, o mesmo ponto abriga desde setembro o Tujuína — versão com conceito mais informal, intenção mais familiar e calorosa, mas com a mesma visão culinária.

E que visão é essa? Depois de ter apurado sua formação em viagens de trabalho pelo mundo, Ralston produz um cadinho de influências que apontam para o Brasil, ou

ficá, já que o Tujuína toma como referência ingredientes trazidos de diferentes regiões do próprio estado.

A matéria-prima é amalgamada em sabores que retomam várias tradições. Pode ser a cozinha caipira dos antepassados ou a dos imigrantes, brasileiros ou não. O carapuá marinado da Liane (R\$ 38), por exemplo, evoca os arenques marinados das famílias judaicas — como a de Ralston. Ali, o peixe tem marinada forte amarela com salada de batatas, que dá delicadeza. A torrada crepitante que acompanha é especial.

O Joelho de porco, com feijão manteiguinha, abóbora com tahine e chucrute de repolho (R\$ 108) é um mosaico de referências. A carne, em um sertão do Brasil, mastambém, com o chucrute, lembrar a comunidade alemã, sem fa-

tradição brasileira.

Das aquisições do litoral vêm receitas instigantes, com temperos provocativos. Vide entradas como os coentros (R\$ 46). Como principais, a garoupa na brasa com vinagrete de banana (R\$ 148) — o peixe tem as escamas removidas, fritas e recolocadas, sabor intenso que contrasta com a delicadeza da carne.

Surpresas podem acontecer numa entrada que lembra a capoeira das fazendas, mas que traz também o mar — o ovo de pato com canjiquinha, ora-pro-nóbis e creme de ouriço (R\$ 56). Mas uma referência familiar vem da migração italiana — ravioli de alcachofra (R\$ 58), realçado com raspadinhas de bottarga, tirinhas de laranja e folhas de sálvia.

Vegetarianos podem se socorrer com pratos que valorizam os ingredientes, como to-

tempos do Tuju — na atual versão, o pingado (R\$ 32) é um café com leite em diferentes texturas. É um finalão reconfortante quanto a rabanada de pão de milho com sorvete de paçoça (R\$ 28).

A experiência do Tujuína pode começar com o couvert (R\$ 18) de pão de abóbora, manteiga caseira e azeite da serra da Mantiqueira e ser completada com drinques selecionados e vinhos bem escolhidos, além de pouco óbvios. De resto, a ideia de servir pratos mais avantajados do que os do antigo menu degustação, com a intenção de serem compartilhados, é simpática. Mas também sempre in-

sozinha, por segregar quem está sozinho na visita à casa. Se, num dia de fome e sem companhia — o que pode ocorrer com qualquer um, sobretudo solteiros e críticos gastronômicos —, você decidir

MINISTÉRIO DO TURISMO E EXATAMENTO

Le Bourbon Street

**6 jazz.br**  
o Jazz no domínio brasileiro

**GANHADOR DO GRAMMY LATINO 2020 de "Melhor álbum de MPB"**

**TONINHO HORTA**

**LATIN GRAMMY 2020**

Ensaio aberto e gratuito: 18h00

**06/12 Domingo 20h30**

**A rara oportunidade de ouvir um dos maiores guitarristas brasileiros de fama internacional.**

Uma São Paulo múltipla, com camadas que apontam para diversas direções. A mais sólida é a localização geográ-

O resultado é uma mescla provocante de sabores, embora às vezes conflitantes. Mas talvez falte um elo com

Uma sobremesa emblemática da casa tem origens nos

gourmet solitário?

R. dos Chanés 127, Moema • 11 5095-6100 • Reservas online: Symplic  
[www.bourbonstreet.com.br](http://www.bourbonstreet.com.br)

