

NORTH GRILL *

Em um ambiente elegante, serve especialidades à la carte, que vêm da grelha a carvão. Opções são os bifes de tira (R\$ 75; 400 g), de chorizo (R\$ 52; 350 g) e ancho (R\$ 56; 350 g), além de peixes e frutos do mar. Não há mais o bufê de salada. Todos os acompanhamentos são à parte.

Shopping Frei Caneca. R. Frei Caneca, 569, 3º andar, Consolação, região central, tel. 3472-2038. 110 lugares. Seg. a qui.: 11h30 às 15h30 e 19h às 22h. Sex. a sáb.: 11h30 às 20h. Dom.: 11h30 às 18h. CC: AE, D, M e V. T. P. S, So, Tl, To, V. W e Wv. DESC. 15%. **NO TOTAL DA CONTA PARA ASSIMINANTE COM CUPOM CUIUBEFOLHA.** Estac. (R\$ 6 p/2h grátis, seg. a sex., no almoço) \$\$\$\$ | ☎ | 📍 | 🍷 | 🍴 | 🍷 | 🍴

POBRE JUAN *

Decorado de forma elegante com plantas, sugere carnes em dois tamanhos (para homens e mulheres). Para eles, há o bife de tira, com 480 g (R\$ 72). Já o bife Pobre Juan, um corte especial da carne do contrailé, tem 300 g (R\$ 65,50). Arroz biro-biro e farofa da casa (com cebola empanada) são os acompanhamentos mais pedidos.

R. Com. Miguel Calfat, 525, Vila Nova Conceição, região sul, tel. 3845-0965. 180 lugares. Seg. a qui.: 12h às 13h e 19h às 24h. Sex.: 12h às 18h e 19h às 23h. Sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 23h. Cov. art.: R\$ 5 e R\$ 10. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 18). \$\$\$\$ | ☎ | 📍 | 🍷 | 🍴 | 🍷 | 🍴

QUINTAL DO BRÁZ *

Dos mesmos donos da famosa pizzaria Bráz, o endereço tem um agradável quintal arborizado. Lá dentro, o salão de pé-direito alto é marcado por paredes de tijolinhos aparentes e rústicos. Quem manda na casa é a pizza Quintal (R\$ 61,50), que leva mozzarella, queijo "taleggio", aspargos frescos, presunto cru e ovos estrelados.

R. Gandavo, 447, Vila Clementino, região sul, tel. 3082-3800. 210 lugares. Seg. a qui.: 12h às 13h30 e 19h30 às 24h. Sex.: 12h às 18h e 19h30 às 24h. Sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 23h. CC: AE, D, M e V. Estac. c/ manob. (R\$ 36). \$\$\$\$ | ☎ | 📍 | 🍷 | 🍴 | 🍷 | 🍴

SANTOVINO RISTORANTE * | **

No comando da cozinha está a chef Soraya Barros (ex-Due Cuochi). Como couvert, chega à mesa um pão de linguiça com sabor suave (R\$ 15, no jantar). Entre os pratos, há opções como o espaguete com polvo (R\$ 55). Para encerrar, a pedida é o "canolito" siciliano (R\$ 15).

Al. Lorena, 1.821, Jardim Paulista, região Sul, tel. 3061-9787. 85 lugares. Seg. a qui.: 12h30 às 15h30 e 19h30 às 24h. Sex. a sáb.: 12h às 18h e 19h30 às 23h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 17). \$\$\$\$ | ☎ | 📍 | 🍷 | 🍴 | 🍷 | 🍴

SHINTORI *

Reúne clientes em ambientes requintados, alguns com vista para um jardim japonês. Uma das salas possui mesas com chapas, onde são preparados os "teppans". Se quiser provar um pouco de tudo, peça a degustação do chef (R\$ 72 por pessoa), ou o sushi "kaiseki" (R\$ 128 por pessoa), que inclui fã de ovo, vieira grelhada, sushis, consomê de peixe e sobremesa.

Al. Campinas, 600, Jardim Paulista, região oeste, tel. 3283-2455. 240 lugares. Seg. a qui.: 12h às 14h30 e 19h às 23h. Sex.: 12h às 14h30 e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 15h e 19h às 24h. CC: AE, D, M e V. Estac. c/ manob. grátis. \$\$\$\$\$ | ☎ | 📍 | 🍷 | 🍴 | 🍷 | 🍴

SOTERO *

Receitas balanas concentram-se em duas seções: o menu do mar e o da terra. Para começar, há o miniacarajé (R\$ 12, seis unidades). Como prato principal, as dicas são as variadas moquecas, como a mista (R\$ 90, para duas pessoas), feita com peixe e camarão.

R. Br. de Tatuá, 282, Vila Buarque, região central, tel. 3666-9066. 100 lugares. Seg. a sáb.: 12h às 24h. Dom.: 10h às 17h. CC: M e V. \$\$\$\$ | 📍 | 🍷

SUSHI KIN *

A marca perdeu sua unidade de rua, mas sobram franquias no shopping Morumbi e em Alphaville (tel. 4209-1855). No balcão com esteira ou nas mesas há opções à la carte, além do festival, com três entradas, sete principais, um grelhado e sobremesa (R\$ 47, 90, no almoço de segunda a sexta, e R\$ 52,90, à noite e no fim de semana).

Shopping Morumbi. Av. Roque Petroni Jr., 1.089, piso lazer, Jardim das Acácias, região sul, tel. 5189-6660. 90 lugares. Seg. a sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 22h. CC: AE, D, M e V. T. C. S, So, Tl, Te, V e Vv. Estac. (R\$ 9 p/3h grátis). \$\$\$\$ | ☎ | 🍷 | 🍴 | 🍷 | 🍴

TASCA DA ESQUINA * | **

É uma filial do endereço homônimo que o chef Vítor Sobral mantém em Lisboa. O menu elenca uma série de petiscos que servem duas pessoas, a exemplo da moela com minicebolas (R\$ 18). Há também o menu-degustação (R\$ 78,50 a R\$ 135, de quatro a sete etapas).

Al. Itu, 225, Jardim Paulista, região oeste, tel. 3262-0033. 60 lugares. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Sáb.: 13h às 17h e 19h às 24h. Dom.: 13h às 17h. CC: AE, M e V. Valet (R\$ 15). \$\$\$\$ | ☎ | 📍 | 🍷 | 🍴 | 🍷 | 🍴

TORDESILHAS * | **

A chef Mara Salles pesquisa comidas de vários cantos do Brasil. No seu despojado restaurante prevalece o clima tropical. Da Bahia, por exemplo, vem o badejo ao molho de moqueca com caruru, arroz ao leite de coco e farofa (R\$ 63). Outra opção é o piracuru com tapioca e minilegumes (R\$ 54).

R. Bela Cintra, 465, Consolação, região central, tel. 3107-7444. 90 lugares. Ter. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 17h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, M e V. T. S, So, Te e V. Valet (R\$ 14). É necessário fazer reserva. Ar condicionado (somente no piso superior). \$\$\$\$ | ☎ | 🍷 | 🍴 | 🍷 | 🍴



BEM ALTO É o hambúrguer recheado do Le Repas, que pode ser pedido na versão "gruyère" com molho béarnaise (foto) ou roquefort "au poivre" (R\$ 36) | pág. 70

Renato D'Angelo/PhotoAgência