



aperitivos

Menus para agradar aos papais

Está na dúvida de onde levar o paizão para comemorar o dia dele? Fique de olho nos pratos criados pelos restaurantes para celebrar a data, no segundo domingo de agosto. Se o gosto da família é tradicional, vale levá-lo ao paulistano A Bela Sintra, para provar o “bacalhau como se faz na fazenda” (R\$ 105, foto). O prato faz parte do menu que a casa criou para a data, que inclui ainda o creme de couve-flor com canapé de salmão (R\$ 28) como entrada e o pudim Abade de Priscos (R\$ 24) na sobremesa. Para os que preferem comida de inspiração italiana, a sugestão é o Aguzzo Caffè e Cucina, em São Paulo. Lasanha de alcachofras, mussarela de búfala e manjerição (R\$ 46) e risoto de açafrão com ragu de ossobuco de vitela (R\$ 64) são alguns dos destaques, que podem ser arrematados com a torta crocante de maçã verde com sorvete de nata (R\$ 16).

A sugestão do paulistano La Caballeriza promete animar os pais amantes de carnes. A churrasceria argentina oferece costela

assada na brasa com purê de abóbora e arroz branco (R\$ 38) no almoço de domingo. Em contrapartida, os que preferem uma refeição mais leve podem preferir as opções especiais oferecidas pelo carioca Gula Gula, como papillote de peixe e frutos do mar flambados no saquê, com arroz de sete cereais e castanha-do-pará (R\$ 39,90) ou filê de frango com crosta de grãos em leito de alho-poró e suflê de queijo com tomate seco (R\$ 31,90). Para os pais que apreciam uma boa bebida, o Terraço Jardins, do hotel Renaissance, de São Paulo, preparou um wine bar com vinhos do Novo Mundo que receberam mais de 90 pontos do crítico norte-americano Robert Parker para acompanhar o tradicional brunch da casa (R\$ 139). É recomendável fazer reserva.

A Bela Sintra

rua Bela Cintra, 2.325 – Cerqueira César
(11) 3891-0740 – São Paulo – SP

Aguzzo Caffè e Cucina

rua Simão Álvares, 325 – Pinheiros
(11) 3083-7363 – São Paulo – SP

Gula Gula

rua Henrique Dumont, 57 – Ipanema
(21) 2259-3084 – Rio de Janeiro – RJ

La Caballeriza

alameda Campinas, 530 – Jardim Paulista
(11) 3541-2220 – São Paulo – SP

Terraço Jardins (Renaissance São Paulo Hotel)

alameda Santos, 2.233 – Jardins
(11) 3069-2621 – São Paulo – SP

“O simples aroma de uma comida pode evocar toda uma civilização”

Fernand Braudel, historiador francês (1902-1985)

Saudades do prato preferido

Uma das coisas mais gostosas de viajar é experimentar novas receitas. Desde julho, os paulistanos podem matar a saudade de alguns pratos emblemáticos servidos em diversos restaurantes brasileiros, como o picadinho de tambaqui do chef Paulo Martins, do Lá em Casa, em Belém (PA), ou o camarão crocante com risoto de brie, do Camarões Potiguar, de Natal (RN), sem desembolsar o dinheiro da passagem. Essas e outras delícias são servidas no restaurante Emprestado, de Nana Tavares e Renato de Sousa, situado em um sobrado na boêmia Vila Madalena. O cardápio homenageia sete pratos “emprestados” de restaurantes de norte a sul do País, além de oferecer petiscos tradicionais brasileiros, como o pastel de angu.

rua Mourato Coelho, 992 – Vila Madalena
(11) 3034-0214 – São Paulo – SP

O camarão
crocante,
emprestado
de Natal

