

## RESTAURANTES

acelga à moda oriental, a salada de maionese bem amarelinha e a sardinha frita. Às quartas, costuma figurar entre as opções uma feijoada saborosa e filé de frango ao molho de maracujá. O preço por pessoa é R\$ 72,00, durante a semana, e R\$ 75,00, aos sábados. Sobremesas, como o bom manjar de coco (R\$ 15,00), devem ser pedidas à parte. *Rua Pedroso Alvarenga, 1061, Itaim Bibi, ☎ 3073-0354 (75 lugares). 12h/15h (sáb. até 16h; fecha dom.).* 🍴 Aberto em 2005. \$\$

### ☆☆☆ Prêt Café

Em vez de numa loonga bancada, o pequeno endereço monta o bufê de almoço em uma mesa retangular que não deixa a desejar na variedade de receitas. Uma funcionária fica encarregada de tirar possíveis dúvidas do cliente — explica, por exemplo, que a salada de macarrão orecchiette leva grão-de-bico e tomate — e auxiliar o pessoal a cortar uma fatia do bolo de carne bem úmido ao molho de mostarda. As receitas aparecem e saem de cena, e a lista pode trazer ainda a panqueca de espinafre saborosa e meio molenga, polenta cremosa com molho de linguiça e palmito pupunha na forma de um talharim ao pesto. Vale ficar de olho no preço das sobremesas e dos sucos, que não é dos mais baixos. Pagam-se R\$ 61,00 (segunda a sexta) ou R\$ 66,00 (sábados e feriados). Há uma unidade no Museu de Arte Moderna (☎ 5574-1250), no Parque Ibirapuera, com preços a R\$ 61,00 e R\$ 66,00 pelo bufê. *Rua Bela Cintra, 2375, Jardim Paulista, ☎ 3085-8544 (50 lugares). 12h/16h (sáb. e feriados 12h30/17h; fecha dom.).* 🍴 Aberto em 1999. \$\$

### ☆☆☆ Ráscal

Sim, a rede de Roberto Bielawski tem novidades. Basta ingressar na unidade da Alameda Santos e notar que o ambiente está menos sisudo, pronto para conquistar o público jovem. A regularidade dos bufês, entretanto, permanece a mesma. Dá para começar pescando um carpaccio, um embutido como a mortadela, uma pasta... Saborosa mas fria, a pizza de alho-poró mereceria ser repostada com mais frequência. Sempre em mutação, a lista de receitas rende ainda boas saladas, como a de massa fregola com frutos do mar e de arroz-negro com lula. Filé à parmigiana e la-

sanha vegetariana figuram entre os pratos quentes. O preço por pessoa é R\$ 79,00, de segunda a sexta, e R\$ 89,00, aos sábados, domingos e feriados. Com um grelhado, custa de R\$ 84,00 a R\$ 92,00. Inclusão recente na ala das sobremesas, os profiteroles com calda de chocolate saem por R\$ 11,00. *Shopping Villa-Lobos, ☎ 3024-3710 (258 lugares). 12h/15h15 e 19h/22h15 (sex. jantar até 23h15; sáb. almoço até 17h15 e jantar até 23h15; dom. e feriados almoço até 17h15). Mais seis endereços. Aberto em 1994.* \$\$

### ☆☆☆ Santinho

Os bufês caprichados da chef Morena Leite estão sempre em espaços culturais da cidade: Instituto Tomie Ohtake, Museu da Casa Brasileira e Teatro Municipal. Custa R\$ 58,00, de terça a sexta, e R\$ 86,00, nos fins de semana, com direito a sobremesas. No Teatro Municipal, o preço é R\$ 58,00 de segunda a sexta. Pastas como a babaganuche sem graça e o guacamole ácido demais podem aparecer na extensa seleção. Em compensação, a salada de frango com maçã verde e iogurte é das mais apetitosas. Fã de grãos e cereais, a cozinheira sempre aposta neles em pedidas como quinoa com legumes, arroz integral, lentilha ensopada... O cardápio variado pode contar ainda com frango assado de primeira, boeuf bourguignon e filé de peixe ao molho de erva-cidreira. Não deixe de se servir do vinagrete de abacaxi, delicioso. *Rua Coropés, 88 (Instituto Tomie Ohtake), Pinheiros, ☎ 3034-4673 (110 lugares). 12h/15h (sáb. e dom. até 17h; fecha seg.).* 🍴 (R\$ 30,00). *Café, 15h/17h (fecha sáb. e dom.). Mais dois endereços. Aberto em 2011.* \$\$

### SUIÇO

### ☆☆☆ Florina

Este é um dos raros restaurantes suíços da cidade, e funciona quase que só para o jantar. Adorado por casais, é buscado principalmente por um prato que é próprio para ser compartilhado, a fondue. São diferentes versões da pedida, entre elas a campagne (R\$ 130,00), de queijos gruyère e emmental mais pedacinhos de bacon frito. É um deleite espetar a fatia de pão e mergulhá-la no creme de sabor intenso. Acompanham o prato embutidos e

picules de pepino e cebola. *Rua Cristóvão Pereira, 1220, Campo Belo, ☎ 5041-5740 (55 lugares). 19h/23h30 (sex. e sáb. até 1h; dom. só almoço 12h/16h30; fecha seg.).* 🍴 (R\$ 50,00). Aberto em 1995. \$\$\$

### TAILANDESES

### ☆☆☆ Mamuang Thai House

Originalmente um endereço variado com quatro tipos de cozinha, o Obá adotou, no início deste ano, a culinária da Tailândia como tema de seu cardápio, elaborado pelo chef Maurício Santi, um especialista que morou por mais de uma década no país do Sudeste Asiático. Mais uma alteração está em curso por lá. O profissional deixou o restaurante e tem como substituta Daniela Narciso. A casa se chama a partir de agora Mamuang Thai House. O menu não muda e tem pratos como o peixe ao curry vermelho na folha de bananeira (R\$ 89,00). Durante a semana, entre 12h e 16h, serve menu executivo por R\$ 40,00. *Rua Doutor Melo Alves, 205, Jardim Paulista, ☎ 3086-4774 (80 lugares). 12h/16h e 19h/23h30 (sáb. 12h/0h30; dom. sem intervalo).* 🍴 (R\$ 50,00). Aberto em 2005. \$\$

### ☆☆☆ Namga

Do mesmo dono do delivery Tele-Thai, o endereço tem um menu que passeia por receitas da Península da Indochina. Feita com mamão verde em tirinhas (R\$ 38,50), a boa salada sontan leva ainda cenoura, tomate, vagem e amendoim, tudo envolto em um molho de sabor ácido, doce e picante. Peça uma porção de arroz de jasmim (R\$ 16,50) para acompanhar o curry verde de lombo suíno (R\$ 53,00). O ensopado, com pimenta suficiente para fazer transpirar, é composto de berinjela, chuchu e folhas de manjerição tailandês e limão kafir. *Rua Apiacás, 92, Perdizes, ☎ 2507-1774 (42 lugares). 12h/15h e 19h/22h30 (sex. até 23h30; sáb. 13h/15h30 e jantar até 23h30; dom. 13h/16h30 e jantar até 22h; fecha seg.).* 🍴 (R\$ 50,00). Aberto em 2011. Aqui tem iFood. \$\$

### ☆☆☆ Thai Chef

O cardápio das duas unidades tem grifado em vermelho os pratos que são apimentados, ainda que nos últimos tempos eles não estejam tão picantes assim. A sopa de