

PIRA GRILL. A picanha fatiada na chapa sai por R\$ 49,80 e serve dois paladares. Todos os pedidos chegam acompanhados de farofa e vinagrete. Outras guarnições, caso do brócolis ao alho e óleo (R\$ 16,20), são cobradas à parte. A partir das 18 horas, passou a servir pizzas como a calabresa (R\$ 35,00). *Rua Wisard, 161, Vila Madalena, ☎ 3097-8262 (120 lugares). 12h/0h (sex. e sáb. até 1h; seg. só almoço até 16h). Cc: todos. Cd: todos. Cr: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 5,00 seg. a sex. até 16h; R\$ 12,00 nos demais horários). Couvert: R\$ 7,00. ☎ ☎ (R\$ 25,00 ou R\$ 40,00) ☎ Aberto em 1998. \$\$\$*

PONTEIO GRILL. Não dispense a deliciosa costela, nem o carrê de cordeiro que fazem parte do rodízio. Prove também a picanha e o contrafilé. Custa R\$ 74,90 (almoço) e R\$ 64,90 (jantar). *Avenida Imperatriz Leopoldina, 1925, Vila Leopoldina, ☎ 3832-4060 (350 lugares). 11h30/16h e 18h30/0h (sáb. sem intervalo; dom. e feriados sem intervalo até 23h). Cc: todos. Cd: todos. Cr: V. Estac. c/manobr. ☎ ☎ www.pontiochurrascaria.com.br. Aberto em 1988. \$\$\$*

CHINESES

HI PIN SHAN. O chef Kung Fan Yu faz pratos para dois apetites. Entre os exemplos, cabeça de leão (almôndega levíssima de porco e acelga branca; R\$ 52,00). Um primo do cozinheiro comanda a filial na Pompeia. *Rua Doutor Ivo Define Frasca, 99, Vila Olímpia, ☎ 3849-1191 (110 lugares); Rua Padre Chico, 190, Pompeia, ☎ 3675-2270 (110 lugares). 11h30/14h30 e 18h30/22h30 (sáb. e dom. almoço até 15h30; fecha seg.). Cc: todos. Cd: todos. Cr: todos. Manobr. ☎ ☎ (R\$ 15,00) ☎ (só na Pompeia) ☎ www.hipinshan.com.br. Aberto em 1984. \$*

KAR WUA. Novidade no cardápio, o peito de frango em cubos vem ao molho de laranja e gergelim (R\$ 27,50). Outra sugestão, o camarão primavera compõe-se de crustáceos médios refogados, cogumelo shiitake e ervilha fresca (R\$ 56,00). Porções para dois. *Rua Mourato Coelho, 44, Pinheiros, ☎ 3081-1581 (80 lugares). 11h30/15h e 18h/22h (sex. e sáb. até 22h30; sáb. e dom. almoço até 16h; seg. e ter. só almoço). Cc: D, M e V. Cd: todos. Cr: todos. Manobr. ☎ ☎ (R\$ 5,00) ☎ Aberto em 1988. \$*

COREANO

HONGANÉ. As carnes e os pescados na chapa são a atração do cardápio. Na mesa, é o próprio cliente quem prepara o cha dol ba gi (peito bovino em fatias finas salteado no óleo de gergelim e guarnecido de legumes picantes; R\$ 65,00). Pratos para dois. *Avenida Morumbi, 6774, Morumbi, ☎ 3758-0502 (100 lugares). 12h/14h30 e 18h/22h (sáb. até 21h30; fecha dom.). Cc: D, M e V. Cd: todos. Cr: S, SP e T. Manobr. Couvert: grátis. Aberto em 2005. \$*



Cozido de cordeiro do francês
La Casserole: menu completo
de aniversário a R\$ 250,00

COZINHA CONTEMPORÂNEA

MANÍ. Conhecido por ter dois titulares no comando dos fogões, o Maní esteve parte deste ano apenas sob as ordens da gaúcha Helena Rizzo, eleita a chef do ano na edição especial "Comer & Beber". Seu marido e parceiro de cozinha, o espanhol Daniel Redondo, ficou afastado para um período sabático, mas já retornou à função. Entre os pratos principais brilha o bobô do maní (R\$ 55,00), versão da receita baiana feita de camarão grelhado sobre purê de mandioquinha, leite de coco, cogumelo shiitake e um toque de chocolate. *Rua Joaquim Anunes, 210, Jardim Paulistano, ☎ 3085-4148 (70 lugares). 12h/15h e 20h/23h30 (qui. até 0h; sex. jantar 20h30/0h30; sáb. almoço 13h/16h e jantar 20h30/0h30; dom. só almoço 13h/17h; fecha seg.). Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 10,00 no almoço ter. a sex.; R\$ 15,00 nos demais horários). Couvert: R\$ 9,00 (almoço) e R\$ 12,00 (jantar). ☎ ☎ (R\$ 50,00) ☎ www.restaurantemani.com.br. Aberto em 2006. \$\$\$*

SAL GASTRONOMIA. Henrique Fogaça vem aprimorando seu trabalho a cada dia. Uma das boas escolhas, o robalo ao molho de coentro vem guarnecido de cremoso purê de banana-da-terra e minilegumes assados (R\$ 55,00).

Rua Minas Gerais, 350, Higienópolis, ☎ 3151-3085 (35 lugares). 12h/15h e 20h/0h (seg. só almoço; sáb. e feriados só almoço até 18h; fecha dom.). Cc: todos. Cd: toãos. Cr: V. Manobr. (R\$ 10,00 no almoço de seg. a sex.; R\$ 12,00 nos demais horários). Couvert: R\$ 5,00 (almoço de seg. a sex.) e R\$ 10,00 (demais horários). ☎ ☎ (R\$ 30,00) ☎ www.salgastronomia.com.br. Aberto em 2005. \$\$\$

SANTA GULA. Dos talheres aos móveis, tudo está à venda. Nessa atmosfera de bricabraque são oferecidos pratos de múltiplas influências étnicas. O medalhão de filé-mignon ao molho de vinho do Porto recebe a escolha de trouxinha morna de queijos (R\$ 44,00). *Rua Fidalga, 340, fundos, Vila Madalena, ☎ 3812-7815 (105 lugares). 12h/16h e 20h/0h45 (sex. até 1h45; sáb. almoço até 16h45 e jantar até 1h45; dom. só almoço até 16h45; seg. só jantar até 23h45). Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 7,00 no almoço de ter. a sex.; R\$ 14,00 nos demais horários). Couvert: R\$ 8,50. ☎ ☎ (R\$ 40,00) ☎ ☎ www.stagula.com.br. Aberto em 1998. \$\$\$*

COZINHA RÁPIDA

FRED FRANK GASTRONOMIA.

Dispostos sobre uma mesa aparecem pratos vistosos e tentadores. São sugestões como boeuf bourguignon, saint-pierre grelhado e ravioli de ricota ao creme de alho-poró. R\$ 35,00 (segunda a sexta) e R\$ 40,00 (sábado). *Avenida Juriti, 429, Moema, ☎ 3791-4198 (60 lugares). 12h/15h (sáb. até 16h; fecha dom.). Cc: D, M e V. Cd: todos. Cr: V. Estac. c/manobr. (R\$ 9,00). Couvert: grátis. ☎ ☎ (R\$ 30,00) ☎ www.fredfrank.com.br. Aberto em 2008. \$\$\$*

GALETO'S. A estrela do menu é o franguinho tenro e dourado. Em sua versão clássica com osso, custa R\$ 27,20 e pode vir na companhia de batata ao murro. Oferece ainda bife de chorizo (R\$ 37,90) na grelha. *Rua Joaquim Floriano, 466 (Brascan Century Plaza), Itaim Bibi, ☎ 3342-5309 (208 lugares). 11h/0h (sex. e sáb. até 1h). Cc: todos. Cd: todos. Cr: todos. Estac. (R\$ 10,00 por duas horas). Couvert: R\$ 4,90. ☎ ☎ (R\$ 15,00) ☎ ☎ (☎ 3342-5300) ☎ Alameda Santos, 2209, Cerqueira César, ☎ 3342-5310, ☎ Consolação (194 lugares). 11h/0h (sex. e sáb. até 0h30). Cc: todos. Cd: todos. Cr: todos. Estac. no nº 2315 (grátis a primeira hora). Couvert: R\$ 4,90. ☎ ☎ (R\$ 15,00) ☎ ☎ (☎ 3342-5300) ☎ www.galeto's.com.br. Mais sete endereços. Aberto em 1971. \$\$\$*

MEIO QUILO. Surpreende pela qualidade dos pratos, que fogem do trivial, ainda mais quando se pensa em um restaurante por peso. Alinhados no bufê, encontram-se salmão ao creme de limão e polenta mole ao molho de cogumelo seco e cotechino. R\$ 43,00 o quilo. *Rua Tavares Cabral, 134, Pinheiros, ☎ 3812-3209*