

▶ RESTAURANTES

BABY BEEF RUBAYAT: Av. Faria Lima, 2954. Tel.: **3165-8888**. De seg. a sex. das 12h às 15h e das 19h à 0h; sábado, das 12h à 0h30. A casa é especializada em carnes nobres, fatiadas e grelhadas na hora. Entre elas, picanha Summus, baby beef, bife de choro e costelinha de cordeiro.

CANTALOUPE: Rua Manuel Guedes, 474. Tel.: **3078-3445**. Segunda a quinta das 12h às 15h e das 19h30 à 0h; sexta das 12h às 15h e das 19h30 à 1h; sábado, só jantar, das 19h30 à 1h; domingo, só almoço, das 12h às 17h. Entre os pratos contemporâneos, carpaccio de magret de pato com azeite de cogumelos e pétalas de foie gras e toast e cordeiro em crosta de amêndoas com risoto silvestre.

DOLCE VILLA: R. Pedroso Alvarenga, 554. Tel.: **3167-0007**. De ter. a quin. das 12h às 15h e das 19h30 à 0h; sex. até 1h; sáb., das 12h às 16h e das 19h30 à 1h; dom., até 16h. A chef Lindinha Sayon prepara pratos contemporâneos. No menu, a meia lua aos queijos (massa fresca recheada com abóbora e servida com molho de queijos).

BARBACOA: Rua Doutor Renato Paes de Barros, 65. Tel.: **3168-5522**. Funciona de segunda a domingo das 12h às 15h30 e das 19h à 0h.

Inaugurada em 1990, a tradicional churrasceria é uma tentação, a começar pelo *couvert*, que inclui os concorridos pastéis de carne e queijo, que chegam à mesa bem quentinhos. O rodízio conta com 23 cortes especiais, como bifes ancho e de tira, picanha, costela, paleta de cordeiro, costeleta de cordeiro e fraldinha. Entre os grelhados especiais, destaques para o pintado e o salmão.

DRESSING: R. Amauri, 337. Tel.: **3167-5347**.

De segunda a quinta das 12h às 15h e das 19h30 à 0h; sex. das 12h às 15h30 e das 19h30 à 1h; sábado das 12h às 17h e das 19h30 à 1h; dom., das 12h às 18h.

Inaugurada em 1987, a casa serve pratos contemporâneos preparados pelo chef Ednaldo Santana. No menu, camarão grelhado com *cappellini* na manteiga de coral.

ECCO: R. Amauri, 244. Tel.: **3079-2299**. De seg. a quin. das 12h às 15h e das 19h30 à 1h; sex. das 12h às 15h30 e das 19h30 à 1h30; sáb., das 12h à 1h30; dom., das 12h à 1h.

Na badalada casa que tem entre os sócios Luciano Huck, João Paulo e Pedro Paulo Diniz, a culinária é contemporânea. O chef Francisco Chagas prepara meia lua de *mignon* com queijo *brie* ao molho de *funghi secchi* com risoto de palmito.

EÑE: Rua Doutor Mário Ferraz, 213. Tel.: **3816-4333**. Segunda a sexta das 12h às 15h e das 19h à 0h; sábado das 12h às 15h e das 20h à 1h. Fecha aos domingos.

O restaurante, que tem entre os sócios Arcádio Martinez e os irmãos e chefs Javier e Sergio Torres, serve deliciosos pratos da culinária espanhola. No menu, *paella*

de pato com feijão Santarém e rabo de toro guisado coberto com massa folhada.

FORNERIA SAN PAOLO: Rua Amauri, 319. Tel.: **3078-0099**. De domingo a quarta das 11h30 às 2h; quinta das 11h30 às 3h; sexta e sábado das 11h30 às 4h.

Concorrido restaurante de pratos rápidos. O carro-chefe são os sanduíches em massa de pizza, que também podem ser feitos em pães miga e *ciabatta*. Entre os mais pedidos, *panini* com queijo *brie*, peito de peru, tomate fresco e azeitonas pretas.

FREDDY: Rua Pedroso Alvarenga, 1170. Tel.: **3167-0977**. Segunda a sexta das 12h às 15h e das 19h à 0h; sábado, das 19h à 1h; domingo das 12h às 17h.

O restaurante serve a clássica culinária francesa desde 1935. No menu, *confit de canard* (coxa de pato com feijão branco) e *steak au poivre* (contra filé gratinado na manteiga com pimenta).

GALETO'S: Rua Joaquim Floriano, 466. Tel.: **3342-5309**. Segunda a quinta e domingo das 11h à 0h; sexta e sábado das 11h à 1h.

Desde 1971, a casa serve o famoso frango, preparado artesanalmente, assado na brasa e servido bem crocante. O mais pedido pela clientela é o galetto assado com sal grosso, temperado com ervas e especiarias, que pode ser servido com vários acompanhamentos como creme de milho e polenta.

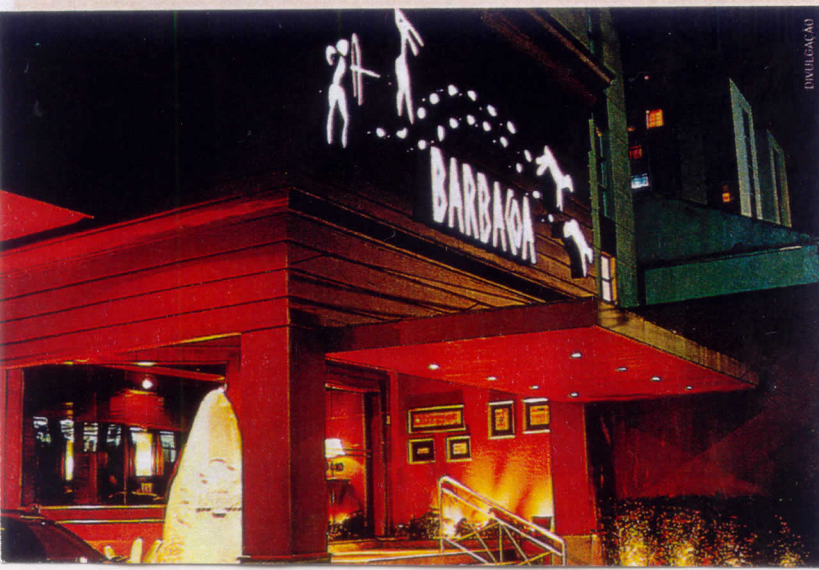
GALLO I VINO: Rua João Cachoeira, 278. Tel.: **3078-6268**. De segunda a sexta das 12h às 15h e das 19h às 23h; sábado das 12h às 16h e das 19h às 23h; domingos das 12h às 17h.

Inspirado nas galeterias italianas, o carro-chefe, claro, é o galetto preparado em uma churrasqueira à vista da clientela. Ele chega à mesa cortado e temperado no vinho, com ervas e coberto com queijo parmesão.

GENERAL PRIME BURGER: R. Joaquim Floriano, 541. Tel.: **3168-0833**. De seg. a quin. das 12h às 15h30 e das 18h30 à 0h; sexta da 12h às 15h30 e da 18h30 à 1h; sábado das 12h à 1h30; domingo das 12h à 0h.

Na sofisticada lanchonete destacam-se sanduíches, *hot dogs* e *milk shakes*. Entre os lanches, hambúrguer de fraldinha com *bacon* crocante, cebola na chapa, molho especial, alface e tomate no pão *ciabatta*.

LA COGNAC: Rua Campos Bicudo, 129. Tel.: **3079-5177**. De segunda a quinta das 12h às 15h e das 19h à 0h; sexta e sexta das 12h às 15h e das 19h à 1h; sábado das 19h à 1h. Desde 1974 no bairro, oferece pratos da



DIMITEC/ACAD