

Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Couvert: R\$ 9. Entradas: R\$ 22 a R\$ 39. Pratos principais: R\$ 37 a R\$ 81. Sobremesas: R\$ 12 a R\$ 16. 🍴(R\$ 10) ♿

COZINHA DOS ANJOS ★★★

A qualidade e criatividade deste bufê por quilo são dignos de um bom serviço à carte. Montado só no almoço, reúne 12 saladas e oito pratos quentes, fora os itens básicos que se repetem todo dia (como arroz, feijão, pastel, quiche e salgados). A programação é temática: cozinha contemporânea às segundas, aos sábados e domingos; influência asiática às terças; pratos brasileiros às quartas; clássicos franceses às quintas e, às sextas, culinária de festa (com direito a peru de Natal e lombo com farofa de castanhas). R. Augusta, 2.963, Jardim Paulista, tels. 3081-2687 e 3081-2695, ♾ Consolação. Desde 2008. Seg. a sex. 11h30/16h30; sáb. e dom. 12h/16h45. Cc: American Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Sobremesas: R\$ 40. Bufê: R\$ 35 (quilo) seg. a sex.; R\$ 38 (quilo) sáb.; R\$ 39 (quilo) dom. ♿

A FIGUEIRA RUBAIYAT ★★★★★

É a figueira que torna esta unidade a mais atraente do grupo Rubaiyat. Os galhos centenários fazem com que qualquer almoço de negócios adquira atmosfera mais descontraída. Além de executivos, turistas e famílias também ocupam as mesas. E todos se encontram no cardápio, no qual figuram as carnes com a grife de Belarmino Iglesias, pratos de frutos do mar e a excelente feijoada das quartas e sábados. Na carta de vinhos, com mais de mil rótulos, há várias opções com boa relação custo-benefício. R. Haddock Lobo, 1.738, Jardim Paulista, tel. 3087-1399, ♾ Consolação, www.rubaiyat.com.br. Desde 2001. Seg. a qui. 12h/oh30; sex. e sáb. 12h/1h; dom. 12h/oh. Cc: Visa. Cd: Visa Electron. Couvert: R\$ 19,50. Entradas: R\$ 29 a R\$ 78. Pratos principais: R\$ 53 a R\$ 185. Sobremesas: R\$ 19,50. 🍴(grátis) ♿

FILLIPA ★★★

Comandada por Ina de Abreu, proprietária do Mestiço, a casa também tem cozinha de forte influência asiática. Os curries tailandeses representam o ponto alto. No *mae sai*, o ingrediente principal (camarão, robalo ou salmão) vem misturado a curry amarelo, lichia, miniespigas de milho, leite de coco e especiarias. Há pratos brasileiros e italianos, mas sem o brilho das receitas orientais. R. Joaquim Antunes, 260, Pinheiros, tel. 3083-3868, www.fillipa.com.br. Desde 2005. Seg. a qui. 12h/15h e 19h/oh; sex. 12h/15h e 19h/1h; sáb. 12h/1h; dom. 12h/22h30. Cc: American Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Maestro/Redeshop/

Visa Electron. Couvert: R\$ 9. Entradas: R\$ 14 a R\$ 40. Pratos principais: R\$ 28 a R\$ 58,90. Sobremesas: R\$ 3,50 a R\$ 15. Menu executivo: R\$ 34 a R\$ 40,90. 🍴(R\$ 8 seg. a sex. no almoço; R\$ 15 sáb. e dom. no almoço e seg. a sex. no jantar) ♿

FRED FRANK GASTRONOMIA ★★★

O restaurante do banqueteiro Fred Frank tornou-se conhecido pela qualidade do bufê – os pratos exibem apuro na escolha de ingredientes e no preparo. Diariamente, há duas saladas (fresquíssimas), uma quiche ou torta, mais seis itens quentes, como arroz de pato com cenoura, cebola roxa, alho-poró, abobrinha e escarola. As guarnições constituem um capítulo à parte: cenourinhas glaceadas, gratin de couve-flor, crumble de alcachofra... Só as sobremesas são pedidas à la carte. Entre elas, está o amargo de chocolate (uma mussa bem aerada com redução de vinho do Porto). Av. Juriti, 429, Moema, tel. 3791-4198, www.fredfrank.com.br. Desde 2008. Seg. a sex. 12h/15h; sáb. 12h/16h. Cc: Mastercard/Visa. Cd: Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Couvert: grátis. Sobremesas: R\$ 4 a R\$ 8. Bufê: R\$ 35 a R\$ 40. 🍴(R\$ 7) ♿

GALETO'S ★★★

Eis o frango mais famoso e longevo da cidade. A rede tem 38 anos e soma dez endereços só em São Paulo. Assados na brasa, o frango de leite vem com a pele crocante e a carne macia – um padrão em todas as unidades, que só muda se você cair na besteira de pedi-lo bem passado. O cliente pode escolher um dos acompanhamentos. A polenta é sempre um pouco amanteigada e os risotos geralmente chegam além do ponto. Fique com a salada verde com folhas frescas e molho à base de mostarda. Al. Santos, 1.112, Cerqueira César, tel. 3342-5307, ♾ Trianon-Masp, www.galeto.com.br. Há mais nove endereços na cidade. Desde 1971. Seg. a dom. 12h/oh. Cc: American Express/Diners/Hipercard/Mastercard/Visa. Cd: Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Couvert: R\$ 4,90. Entradas: R\$ 13,90 a R\$ 16,90. Pratos principais: R\$ 23,80 a R\$ 45,50. Sobremesas: R\$ 9,90 a R\$ 11,40. 🍴(R\$ 10) ♿

GALPÃO BIBI ★★

Pertencente à mesma família proprietária do vizinho Sweet Pimenta, funciona com serviço de bufê à preço fixo, com foco na comida caseira: picadinho, arroz com feijão, bolinhos, carnes grelhadas, legumes salteados... Temperos são usados com bastante parcimônia e não se vê nenhuma receita mais elaborada ou criativa, só mesmo o trivial variado bem feito. Falta solucionar um problema típico dos bufês: comida morna e ligeiramente ressecada. R. Tabapuã, 1.456, Itaim Bibi, tel. 3078-8629. Desde 2008. Seg. a

sex. 12h/15h. Cc: American Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Cheque Eletrônico/Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Bufê: R\$ 15,80. ♿

INSALATA ★★★

Receitas leves e saudáveis, para comer sem culpa, a qualquer hora do dia. Esse perfil, somado ao ambiente agradável, fazem com que o Insalata seja muito frequentado pelo público feminino. A salada verona mistura folhas, lascas de presunto cru, queijo parmesão, melão e castanha-de-caju. Outra pedida é a stambul, mix de folhas com frutas da estação, queijo chanchich com zatar, amêndoas, manjeriço e torradas. No almoço, as sugestões de pratos quentes mudam todos os dias. Al. Campinas, 1.474, Jardim Paulista, tel. 2308-9154, www.insalata.com.br. Desde 1994. Seg. a dom. 12h/oh. Cc: American Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Cheque Eletrônico/Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Entradas: R\$ 16,60 a R\$ 20,70. Pratos principais: R\$ 21,80 a R\$ 30,20. Sobremesas: R\$ 6,90 a R\$ 13,30. 🍴(R\$ 10) ♿

JULIA GASTRONOMIA ★★★

A tônica da cozinha é o forno a lenha, pilotado com competência. O sabor do defumado natural está nos ótimos pastéis de massa artesanal servidos como entrada, e no polvo tostado, que tem casca crocante e interior macio. Entre os pratos principais, o pato confitado com cogumelos vem guarnecido por nhoques de semolina. Para a sobremesa, frutas assadas com queijo branco cremoso. R. Araçari, 200, Itaim Bibi, tel. 3071-1377, www.juliagastromia.com.br. Desde 2008. Seg. 12h/15h; ter. a sex. 12h/15h e 20h/oh; sáb. 12h/16h e 20h/1h. Cc: American Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Cheque Eletrônico/Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Couvert: R\$ 6 (almoço); R\$ 8 (jantar). Entradas: R\$ 12 a R\$ 32. Pratos principais: R\$ 29 a R\$ 69. Sobremesas: R\$ 9 a R\$ 14. Menu executivo: R\$ 49. 🍴(R\$ 12 no almoço; R\$ 13 no jantar) ♿

LA TAMBOUILLE ★★★★★

O ambiente é formalíssimo neste estabelecimento de Giancarlo Bolla, com piano até na hora do almoço e atendimento de primeira. Prepare-se para pagar por isso. No cardápio franco-italiano, figuram pratos como espagete (integral ou de grão duro) com camarões, lulas e lascas de bacalhau; vitelo de leite à milanesa com salada e risoto de açafrão; ou ainda chateaubriand (filé mignon) ao molho de pimenta-verde, acompanhado de purê de batatas ao foie gras. Av. Nove de Julho, 5.925, Itaim Bibi, tel. 3079-6277, www.tambouille.com.br. Desde 1971. Seg. 19h/1h; ter. a qui. 12h/15h e 19h/1h; sex. 12h/15h e 19h/2h; sáb. 12h/17h e 19h/2h; dom. 12h/17h e 19h/23h30. Cc: American Express/Diners/