

rão na moranga. Quartas e sábados são dias reservados à feijoada. De fixo no self-service, há apenas arroz integral e dois grelhados (filé de frango, contrafilé ou picanha).
 Rua Doutor Rafael de Barros, 198, Paraíso, ☎ 3266-3013 e 3289-6526, 📍 Paraíso (210 lugares). 11h30/15h (sáb. 12h/16h; fecha dom. e feriados). Cc.: D, M e V. Cd.: todos. Cr.: todos. Estac. no nº 209 (R\$ 6,00 por duas horas). 🌐 www.restaurantedelicy.com.br. Aberto em 1993. \$

ED CARNES – Um dos muitos cantores que surgiram durante a Jovem Guarda, Ed Carlos mantém sua casa em sociedade com a mulher, Vania. Adota-se o sistema de bufê a quilo, no qual ficam trinta saladas e trinta pratos, que variam diariamente. Na terça, por exemplo, a especialidade é polenta com rabada; na quinta, uma seleção de massas. Custa R\$ 26,90 (segunda a sexta), R\$ 28,90 (sábado) e R\$ 32,90 (domingo e feriados). Também há a opção de pedir grelhados, mas o preço sobe para R\$ 45,00. Inclui uma costela assada durante doze horas, além de cortes como picanha.
 Rua Teodureto Souto, 292, Cambuci, ☎ 3209-0212 (250 lugares). 11h/15h30 (sáb., dom. e feriados até 16h). Cc.: D, M e V. Cd.: todos. Cr.: todos. 🌐 (R\$ 5,00) www.edcarnes.com.br. Aberto em 1989. \$

FRED FRANK GASTRONOMIA – Chef talentoso, há algum tempo Fred Frank vinha se dedicando apenas ao mundo das festas. No ano passado, ele resolveu transformar a parte da frente de seu bufê num caprichado restaurante para almoços. Dispostos sobre uma mesa, aparecem pratos vistosos e tentadores. São sugestões como boeuf bourguignon, saint-pierre grelhado, ravióli de ricota ao creme de alho poró e outras. 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\$ 7,00). Couvert: grátis. 🌐 (R\$ 30,00) www.fredfrank.com.br. Aberto em 2008. \$\$

GALETO'S – Na popular rede de grelhados expressos, a estrela é o franguinho tenro e dourado. Em sua versão clássica com osso, receita que se mantém inalterada desde a inauguração da casa, custa R\$ 27,20 e pode vir na companhia de batata ao murro. Há três outras opções modernas de grande saída, entre as quais a contemporânea (R\$ 38,90). Trata-se de metade

FESTIVAL RED ANGUS

a melhor carne do mundo



50 tipos de carne + 15 tipos de saladas + 12 de sobremesas

Festival King Crab

Caranguejo Gigante do Alaska



Lagosta • Camarão • Ostras • Vieiras



R:Henrique Schaumann, 251 - Pinheiros - SP | R:General Osório, 2310 - Cambui - Campinas
 Reservas:(11) 3775-5000 Reservas:(19) 3253-0006

www.RESTAURANTEREDANGUS.com.br

da ave desossada ao molho levemente picante guarnecida de risoto de cogumelo-de-paris. O menu oferece ainda bife de chorizo (R\$ 37,90) na grelha. Razoável, a pequena carta de vinhos inclui rótulos a preços atraentes, caso do português tinto Ceirós 2006 por R\$ 42,00.

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.com.br. Mais sete endereços. Aberto em 1971. \$\$

HORA DA GULA – Não se incomode com a fachada pouco atraente deste restaurante de almoço escondido no trecho sem saída da Rua Lisboa. No salão, encontra-se uma agradável surpresa. Primeiro, o bem-cuidado bufê traz uma variedade de saladas e antepastos, além de itens como pinholes e castanhas para salpicar. Em seguida, os pratos quentes vão à mesa. A melhor escolha é a seleção de massas frescas preparadas pelo cozinheiro pernambucano José Corrêa, que trabalhou no grupo Fasano. Uma delas: ravióli de queijo brie ao pesto de rúcula. R\$ 24,00 (segunda a sexta) e R\$ 28,00 (sábado).

Rua Lisboa, 890, Pinheiros, ☎ 3062-7343 (75 lugares). 12h/16h (fecha dom.). Cc.: D, M e V. Cd.: todos. Cr.: todos. Estac. no nº 932 (R\$ 5,00). ☎ (c/restrrição) ☎ ☎ www.horadagula.com.br. Aberto em 2008. \$

LIA GIORNO – A cozinheira Lia Tullmann põe à prova sua criatividade todos os dias. No bufê montado por ela, o trivial arroz e feijão faz apenas figuração para receitas como filé-mignon guarnecido de purê de maçã ao presunto cru, saint-pierre sobre ratatouille, peito de frango crocante ao molho barbecue, penne ao limão com pera cozida. De segunda a sexta, das 12h às 15h30, opera a quilo (R\$ 51,40). Pre-

ços fixos no almoço de sábado (R\$ 38,70), domingo e feriados (R\$ 49,70). Todos os dias, no jantar, há mesa de saladas e pratos quentes por R\$ 31,70. Nesse horário, também sugere pizzas à la carte e em rodízio (R\$ 27,90).

Shopping Jardim Sul, ☎ 3742-4372 (210 lugares). 12h/15h30 e 19h/23h (sáb. e dom. almoço 12h30/17h). Confeitaria, 10h/22h (qui. e sex. até 22h30; sáb. até 23h). Cc.: todos. Cd.: todos. Cr.: todos. Estac. (R\$ 6,00 por quatro horas). ☎ ☎ (R\$ 12,00) ☎ ☎ www.liatulmann.com.br. Aberto em 1997. \$\$

OSÓRIO – A sócia Silvia Levy ocupa-se em preparar receitas simples e ricas em sabor, distribuídas por três mesas. Na de saladas, há sempre uma quiche. A bancada quente exhibe pratos que só se repetem a cada quinze ou trinta dias. Faz sucesso a paella valenciana, oferecida semana sim, semana não, o bacalhau fresco empanado no fubá, a maminha ao vinho tinto e o estrogonofe de banana e pupunha. Por fim, há uma seleção de sobremesas, entre as quais o quindão. Pelo bufê de saladas, sopas, quiches e pratos quentes pagam-se R\$ 20,90 (segunda a sexta) e R\$ 23,90 (sábado e feriados). Se a opção forem somente saladas, sopas e quiches, os preços descem para R\$ 16,90 e R\$ 19,90, respectivamente. Bufê de sobremesa por R\$ 6,90.

Rua Osório Duque Estrada, 41, Paraíso, ☎ 3051-9393 (98 lugares). 11h30/15h (sáb. e feriados 12h/16h; fecha dom.). Cc.: D, M e V. Cd.: todos. Cr.: todos. ☎ ☎ (R\$ 20,00) ☎ ☎ www.restauranteosorio.com.br. Aberto em 2001. \$

PATEO DA LUZ – Fica nos fundos da praça de alimentação do Center 3 e seu ambiente reverencia uma São Paulo do passado. É mais concorrido no almoço, quando monta bufê por R\$ 27,80 (segunda a sexta) e R\$ 29,00 (sábado, domingo e feriados). Aparecem na mesa quente crepe de abobrinha ao mel, lula à provençal e filé-mignon ao molho de cogumelo-de-paris. À noite, oferece um pequeno menu. Prefira as pizzas,

servidas à la carte ou em rodízio (R\$ 18,90).

Música ao vivo a partir das 19 horas.

Shopping Center 3, ☎ 3266-5975/3567,

☎ Consolação (190 lugares). 12h/15h30 e 18h/23h (sex. e sáb. até 0h; sáb., dom. e feriados

almoço até 17h). Cc.: todos. Cr.: todos. Estac. (R\$ 13,00 por duas horas de seg. a sex. até 18h; R\$ 11,00 o período nos demais horários). Couvert art.: R\$ 2,50 (a partir das 19h). ☎ ☎ (R\$ 20,00) ☎ ☎ (só no jantar). www.pateodaluz.com.br. Aberto em 2003. \$

PITANGA – Quem responde pela elaboração do cardápio é o proprietário, Gilberto Oller, o “Peninha”. Não falta capricho, assim como uma ponta de criatividade, nas sugestões propostas por ele. Revezam-se receitas como filé-mignon na massa folhada, moqueca de anchova-negra, pernil de cordeiro e lasanha vegetariana. Uma seleção de saladas e antepastos precede os pratos. Só a mesa de saladas sai a R\$ 25,00 de segunda a quinta; acrescida de pratos quentes, R\$ 27,00. Na sexta, respectivamente R\$ 27,00 e R\$ 30,00. Aos sábados, domingos e feriados, R\$ 34,00 e R\$ 36,00. A torta de banana (R\$ 8,00) e as demais sobremesas são cobradas à parte. Rua Original, 162, Vila Madalena, ☎ 3816-2914 (80 lugares). 12h/15h30 (sáb. até 17h30; dom. 12h30/17h). Cc.: todos. Cd.: todos. Cr.: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 10,00). Couvert: grátis. ☎ ☎ (R\$ 25,00) ☎ ☎ www.pitangarestaurante.com.br. Aberto em 1997. \$\$

PRÊT CAFÊ – Surpreende sempre pelas boas receitas mantidas em bufê. Depois de servir-se na mesa de saladas, como a que combina grãos, ricota, manga e amendoim, o cliente encontra pratos aquecidos por réchaud. É o caso do badejo caramelado na macadâmia, do envelope de filé-mignon recheado de queijo brie e da moqueca capixaba. Custa R\$ 38,00 (segunda a sexta) e R\$ 42,00 (sábado). Essas mesmas sugestões são oferecidas na unidade mantida no Museu de Arte Moderna (MAM), onde os preços são um pouco mais em conta: R\$ 35,00 (terça a sexta) e R\$ 40,00 (sábado, domingo e feriados).

Rua Bela Cintra, 2375, Jardim Paulista, ☎ 3085-8544 (50 lugares). 12h/15h (sáb. 12h30/17h; fecha dom.). Cc.: D, M e V. Cd.: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 8,00). Couvert: grátis. ☎ (c/restrrição); Parque do Ibirapuera, portão 3 (Museu de Arte Moderna), ☎ 5574-1250 (120 lugares). 12h/16h (sáb., dom. e feriados 12h30/17h; fecha seg.). Cafê, 10h30/18h (fecha seg.). Cc.: D, M e V. Cd.: todos. ☎ (c/restrrição) ☎ Aberto em 1999. \$\$

SANTA PAPA – Desde a inauguração, tornou-se um sucesso oferecendo comida por peso. O bufê reúne receitas variadas.

7 restaurantes para levar crianças

America, pág. 312

Bacalhão, pág. 406

Casa da Fazenda do Morumbi, pág. 420

Chácara Santa Cecília, pág. 420

Novilho de Prata (Ipiranga), pág. 303

Pizza Paulista 10, pág. 402

Praça São Lourenço, pág. 430