

Melhor boteco
BOTECO SÃO BENTO

Agitado e repleto de gente bonita. Assim é o Boteco São Bento. Com duas unidades (uma na Vila Madalena e outra no Itaim Bibi), tem decoração inspirada nos bares paulistanos do início do século. Seu chope (Kaiser, Xingu, Sol e Heineken) é um dos mais bem tirados da cidade e seus petiscos, caprichadíssimos.
R. Leopoldo Couto de Magalhães Jr, 474
Tel.: (11) 3079 3657



MELHOR DESIGN DE RESTAURANTE
NICO PASTA & BASTA

A nova casa dos proprietários da rede de pizzarias Sala Vip, Oswaldo Nico Gonçalves e Sandra Delbosque, nem bem nasceu e já é considerado um dos mais belos restaurantes da cidade – para não mencionar sua promissora cozinha, a cargo da jovem chef Dayse Paparoto. Instalado no Ipiranga, o Nico Pasta & Basta, com projeto de Roberto Mingotto, tem decoração clássica, com ladrinhos hidráulicos e artesanais, paredes vinho e árvores plantadas dentro do salão. Belíssimo.
R. Costa Aguiar, 1586 – tel.: 20683000

DOCERIA
JEAN ET MARIE

Um jovem casal é a mais nova estrela da pâtisserie em São Paulo. Patricia e Michael Brock trabalharam em NY ao lado de grandes mestres da confeitaria, como Daniel Boulud e François Payard. No retorno ao Brasil abriram no Itaim um espaço charmoso – Jean et Marie. De lá saem doces, expostos em vitrinas como joias, preparados a partir de técnicas francesas, e já um sucesso nas melhores festas da cidade.
Rua Prof. José Benedito de Camargo, 74
Tel.: (11) 3044 1197

MELHOR SALGADO
Ofner

Conhecida pelos deliciosos bolos, tortas e chocolates, a Ofner também tornou-se referência também quando o assunto são os salgados. A coxinha da casa é impecável e reina absoluta na vitrine aquecida.

Av. Nove de Julho, 5623 - Jardim Paulista – Tel.: (11) 3079 3581

Restaurante alemão
Jucalemão

Com mais de três décadas de tradição na cidade, o Jucalemão tem uma popularidade que desafia o tempo. No extenso cardápio, especialidades clássicas, como o Bratwurst Mit Sauerkraut (linguiça branca de vitela grelhada com chucrute e batata cozida) e o Misto de salsicha (salsicha viena, pinguim, bratwurst, weibwurst com salada de batata). Tudo muito bem feito, num ambiente simples mas com clima de casa alpina.
Rua Álvaro Rodrigues, 304
Tel.: 5041 5616

COZINHA ESPANHOLA
Dom Curro

O Dom Curro - casa andaluz fundada em 1958 por Francisco Rios Dominguez, toureiro por 12 anos na Espanha, e sua esposa Carmen, neta de uma das cozinheiras do Palácio Real de Granada, se celebrou por sua majestosa paella com lagostas, preparada numa cozinha envidraçada, bem de frente para o salão.
Rua Alves Guimarães, 230 – Pinheiros – Tel.: (11) 3062 4712

COMIDA RÁPIDA
GALETO'S

A rede cuja especialidade é o delicioso franguinho na grelha completou 35 anos ainda cantando de galo. Além dos famosos grelhados, da ave e de cortes de carne, tem um delicioso bufê de saladas, a preços atraentes para um almoço executivo ou mesmo um jantar de negócios. O ambiente é chique, sem afetação, com serviço de primeira. Entre as sobremesas, o pudim de leite é famoso.

Alameda Santos, 2209
Tel.: 3342 5310
E mais 10 endereços

MELHOR PADARIA

BELLA PAULISTA

Misto de padaria, restaurante, confeitaria e conveniência, a Bella Paulista funciona 24 horas e faz sucesso entre os que trabalham ou moram na região que lhe dá nome. Longa fila de espera nos finais de semana por um lugar em seu salão, das primeiras horas da manhã ao fim de noite. No cardápio, o buffet de sopas e os supersanduíches.
R. Haddock Lobo, 354
Tel.: (11) 3214 3347 e 3214 45

