

Fotos: Valdemir Cunha



### MUDANÇA DE CONCEITO GALETO'S

Localizado no Brascan Century Plaza, um complexo de três edifícios no Itaim que abriga entre outras coisas seis salas de cinema Kinoplex e uma livraria, o novo Galeto's reúne boa comida e ambiente muito agradável. Mantendo a tradição de mais de 30 anos na capital, o cardápio da casa apresenta inovações na medida certa. Elaborado pela criativa chef Ana Soares, da Mesa III Gastronomia, traz novas versões para o famoso galetto grelhado desossado, como o delicioso Galetto à Brasserie, com molho à base de mostarda em grãos, servido com um gratin de batatas (R\$ 24,90) ou à Moda do Mediterrâneo (ao perfume de zaatar e molho tahine) servido com tabule marroquino (R\$ 24,90). Apesar de o forte ser o galetto, há no cardápio opções de carnes e peixes. Entre os acompanhamentos, destaque para as diferentes versões de batata e o misto de



vegetais grelhados na brasa (uma marca da cozinha de Ana Soares, que procura preservar o

sabor dos ingredientes). A produção exclusiva de verduras sem agrotóxicos garante o frescor das saladas. Outras novidades são as Hamburguesas de Frango (R\$ 15,00) e de Cordeiro (R\$ 19,00) e as lingüiças artesanais. Não deixe de provar as crocantiças, servidas somente a partir das 17 horas. Semelhante a uma pizza, tem uma massa leve e crocante que ganha coberturas deliciosas. Na foto, a Predileta, feita com queijo cottage, salmão defumado e alcachofras (R\$ 19,00). Entre as sobremesas, destaque para a Banana-da-terra grelhada servida com sorvete de creme e calda de caramelo (R\$ 6,90). Além das mesas no salão, um simpático balcão permite que se aprecie a movimentada grelha, através dos vidros. Um perfeito sistema de exaustão não deixa passar cheiro algum para o salão.  
Rua Joaquim Floriano, 466  
Itaim  
Fone (11) 3078-0561

### COZINHA FRANCESA COM TOQUE CONTEMPORÂNEO VIRÔ BISTRÔ

Como indica o nome dessa nova casa, o local onde funcionava um restaurante de comida mineira, o Vila Rica, virou um bistrô. No cardápio, sob o comando do chef Zé Maria Meira, pratos da cozinha francesa clássica típicos de bistrô e algumas surpresas, como o Saint-pierre Ásia de Cuba, em que o peixe é recheado com carne de caranguejo e geléia de pimenta ao molho bisque (R\$ 27,00), ou a inventiva sobremesa à base de gelatina agar-agar regada com azeite aromatizado com baunilha e chocolate fazendo as vezes do queijo. Trata-se do Espaguete de Mel com Azeite de Baunilha e Queijo de Chocolate (R\$ 11,00). Os adeptos da cozinha vegetariana encontram no cardápio boas opções. A adega é climatizada e oferece vinhos de bom custo-benefício com selos da importadora Fasano. O empreendimento é comandado pelo empresário Lalo Zanini, que tem um histórico de sucesso no ramo da gastronomia.  
Rua Fidalga, 373  
Vila Madalena  
Fone (11) 3034-4474



Foto: Leonardo Lourenço