



## Galeto's muda com sabedoria

É muito boa a iniciativa da rede Galeto's (pág. 60) — que tem dez casas em São Paulo — de renovar seus restaurantes, como já faz na unidade recém-inaugurada no Itaim (na rua Joaquim Floriano, 466). A rede existe desde 1971, especializada nos franguinhos grelhados na brasa. Agora inicia uma mudança, cujo melhor aspecto é o de inovar cardápio e apresentação das casas, mas mantendo vínculos com suas próprias tradições.

O galeto grelhado está lá, inteiro (o melhor) ou desossado. Mas no novo conceito do Galeto's, desenvolvido pela designer Simone Mattar com a cozinha da consultora Ana Soares, o restaurante abre seus horizontes. O próprio frango pode ser pedido com molhos interessantes — como o agridoce com vinagre balsâmico, ou com pimenta zattar e tahine (pasta de gergelim). A entrada pode ser um ceviche de salmão ou as boas linguças temperadas, exclusivas. Entre os hambúrgueres na brasa, há um de cordeiro. Da grelha saem também carnes e peixes. Massas e risotos podem ser pratos ou



Ambiente do novo restaurante do Itaim

acompanhamentos.

Claro que, ao ampliar os horizontes, o Galeto's aumenta também as dificuldades. Pode produzir frustrações: o molho aiolli (alho e azeite) bem menos vigoroso que o provençal; batatas gratinadas que parecem requeimadas para servir (sem a crocância, parecem apenas cozidas); um prime rib mirrado, um bifinho fino (o garçom pergunta, corretamente, o ponto desejado, o que não quer dizer que virá no ponto pedido). Ainda assim, vale a mudança feita com sabedoria, não novidadeira.



**SUCESSO "NON-STOP"** Ao completar, nesta semana, dez anos de idade e de sucesso, o Spot (pág. 64) manteve-se discreto em relação a mudanças. Foram duas, e somente visuais. Além da instalação no teto realizada pelos arquitetos André Vainer e Guilherme Pooliello, o restaurante adota novos serviços americanos, desenhados por Adriana Alves. Nefes são homenageados os 450 anos de São Paulo, com imagens de marcos da cidade (como o Masp, o mosteiro de São Bento e o pátio do Colégio).



**RISTORANTI DE VERÃO** O Dell'Arte Ristorante (pág. 60), voltado para a cozinha do norte da Itália, lançou um menu para o verão, composto por salada verde com figos ao molho de iogurte; polpetine de abobrinha e linguado com risoto de açafrão; e sobremesa de manga. Também criado agora, o coquetel Veraneio é feito com laranja, framboesa, vodka e champanhe.



**DOCE** Sem tanta pompa e sem o restaurante que marca sua casa de Nova York e que também havia em seu endereço anterior na Cidade Jardim, os doces de François Payard estão de volta à cidade (av. Brigadeiro Faria Lima, 2.232, tel. 3819-4929). É uma das boas novidades gastronômicas do shopping Iguatemi nesta virada de ano.