

Visite São Paulo e carimbe o passaporte para 52 países e os mais variados estilos de restaurantes e cozinhas

Em busca de um dos 10 melhores restaurantes do mundo? O D.O.M., do chef Alex Atala, foi eleito em 2011 pela tradicional revista britânica de gastronomia “Restaurant” como o sétimo melhor do planeta. Ou de uma experiência única onde, quando menos se espera, os garçons começam a entoar canções consagradas da Broadway enquanto é possível saborear uma cozinha de primeira? Vá ao restaurante Brooklin, no bairro de mesmo nome, prepare o coração e o paladar.

Prefere um ambiente mais descontraído, com petiscos consagrados que vão de uma simples coxinha indescritível (a do Frangó, por exemplo, na Freguesia do Ó), um farto sanduíche de mortadela italiana (em vários boxes do Mercado) ou um tradicional pastel de feira (não faltam opções e um dos mais famosos é o da feira que acontece em frente ao estádio Paulo Machado de Carvalho, popularmente conhecido como Pacaembu).

Pizzas? Se os italianos criaram a iguaria, os paulistanos aprimoraram e fizeram dela uma verdadeira instituição, que pode ser saboreada em charmosos e antigos casarões, como o Veridiana (Higienópolis) ou o Leona (Campo Belo), com massas finas como as do Camelo ou Cristal, nos Jardins, mais grossas, como as da Castelões, no Brás, ou até mesmo nas padarias, outra instituição paulistana. Há milhares de padarias espalhadas pela cidade, que vão muito além do pão que, por si só, já é uma delícia. Prefere um rodízio? Então escolha entre o tradicional churrasco, sopas ou até mesmo rodízio de sushi ou comida japonesa em geral.

Formada por mais de 50 nacionalidades e brasileiros de todos os Estados que vieram para a capital paulista e aqui criaram suas raízes, a cidade de São Paulo é um verdadeiro mosaico de culturas que se reflete diretamente na sua identidade – multicultural e diversa – e conseqüentemente, na sua cozinha, o que faz da capital um dos maiores centros de gastronomia do mundo.

A cidade possui cerca de 12,5 mil restaurantes, originários de 52 nacionalidades e das mais diversas influências da gastronomia nacional, muitas vezes mesclada a temperos e tendências internacionais de cozinha contemporânea formando uma combinação indescritível – é preciso experimentar, literalmente. E os números seguem expressivos. Contabilizam-se também 15 mil bares nos quatro cantos da cidade. A capital paulista possui ainda 600 restaurantes japoneses, 3,2 mil padarias e 6 mil pizzarias. Aqui são feitos diariamente 10,4 milhões de pãezinhos (ou 7,2 mil por minuto), 1 milhão de pizzas (720/min) e 400 mil sushis (278/min).

Isso é muito bem traduzido pela mistura de cores e sabores do Mercado Municipal da Cantareira, na região central, mais conhecido como Mercado, onde os gourmets e gourmands acham de tudo – temperos, guloseimas, vegetais, carnes, peixes e o mais famoso pastel de bacalhau ou sanduíche de mortadela de São Paulo.

Na Liberdade encontram-se restaurantes orientais e muitas pastelarias. O Bixiga é o bairro das cantinas, com uma infinidade de opções. Na Vila Madalena estão os típicos bares e botecos, com petiscos de dar água na boca. Mas há muito tempo, São Paulo cruzou essas fronteiras. Restaurantes japoneses, por exemplo, já não ficam apenas no bairro da Liberdade – é possível encontrar ótimos sushis nos Jardins, em Pinheiros e no Morumbi. Quibes e esfihas estão na Vila Mariana, no Paraíso e em Higienópolis. Franceses, na Consolação ou na Vila Madalena.

É só pensar em uma determinada culinária e sair do hotel. Em São Paulo é possível encontrar sempre um restaurante, bar ou balada que seja do seu agrado. Tudo vai depender da equação entre o seu dinheiro e o seu desejo. Sejam quais forem os indicadores, você não ficará de mãos abanando. Em algumas regiões, é possível encontrar restaurantes conforme o perfil e o bolso do visitante. Cidade prática, São Paulo tem também incontáveis restaurantes de fast-food – especialmente lanchonetes, desde as de redes internacionais até as mais chiques. A moda, em São Paulo, é provar hambúrgueres “de grife”, temperados por chefs de primeira grandeza. A maioria deles está no bairro do Itaim.

A zona sul tem bares, restaurantes e baladas para todos os gostos. Nos bairros de Moema e Ibirapuera, você pode se concentrar na av. Lavandisca: ali, há vários bares, do moderninho ao tradicional, passando por cantinas italianas. As docerias também fazem bonito e chegam a ficar aberta 24 horas, como a Ofner, da av. Ibirapuera ou da r. João Cachoeira. A presença germânica é forte nos restaurantes da região, como nos alemães Konstanzt e Windhuk (a truta é imperdível) e nos suíços Florina e Platz.

Se subir até a Vila Mariana, prepare-se para boas charadas. Uma delas é descobrir onde se serve a melhor esfiha: nos vizinhos Catedral e Jaber ou em algum outro entreposto de comida árabe da região. Se quiser outro petisco, recorra ao Rancho da Empada e seus salgadinhos que merecem aplausos. Na r. Joaquim Távora, concentram-se alguns dos melhores bares do bairro, freqüentados durante a semana pelos alunos da Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM). É sempre uma garantia de gente bonita e animada na mesa ao lado.

A pizza está bem representada por lugares como a Braz – vizinho do ótimo bar Original, em Moema. Já o Itaim abriga o “corredor do hambúrguer”: na r. Joaquim Floriano, o sanduíche é servido com capricho em lanchonetes tradicionais, como o Joakin’s e o New Dog. Ou o General Prime Burger, pilotado pelo estrelado chef Sérgio Arno na paralela r. Leopoldo Couto Magalhães Jr.

Se você se encontra pela região da Paulista, na zona central da capital, ótimo. Alguns dos melhores restaurantes da cidade estão lá, de sanduíches às sofisticadas casas dos Jardins, passando pelos ambientes mais descolados e “moderninhos”. Numa de suas travessas, a r. Haddock Lobo, convivem em paz o ótimo Arábia, servindo cuscuz marroquino aos sábados, e a rotisserie judaica Z-Deli, com um gefilte fish excelente. Estrelados e recomendados apenas a bolsos bem reforçados, o Figueira Rubayat e o Fasano – dentro do luxuoso hotel da família – representam a alta gastronomia na cidade.

Se você não sabe se quer encontrar celebridades ou ser visto como uma, decida-se nas mesas do Spot. A três quarteirões da Paulista, o Mestiço ferve todas as noites, com gente bonita e famosa circulando entre as mesas, criando dificuldades para se decidir entre uma trouxinha tailandesa ou um baiano acarajé. Para os famintos da madrugada, a boa padaria Galeria dos Pães, na r. Estados Unidos, prepara sanduíches e serve um bufê de sopas disputadíssimo. Outra padaria, aberta há menos de um ano, mas que já vem somando fãs pela cidade, é a Villa Grano, na Vila Madalena, mais precisamente na rua Wisard, também 24 horas. Além da Bella Paulista, a uma quadra da Paulista.

Para quem preza a tradição, um dos lados da Paulista leva à região do Bixiga – ou Bela Vista, para os mais formais. No bairro, a rua Treze de Maio e suas travessas reúnem cantinas antigas, onde a ordem é servir porções fartas. Ali fica uma das mais tradicionais pizzarias da cidade, a Speranza – responsável pela apresentação da pizza marguerita aos brasileiros e de um indescritível pão de linguiça. Entre as inúmeras cantinas, em direção à Consolação, em Higienópolis, próximo a av. Angélica, não deixe de experimentar o mais tradicional – e delicioso – polpetone da cidade, no Jardim di Napoli. Aproveite e peça um autêntico queijo parmesão de tira-gosto.

Se a boêmia é a sua praia, encontre a sua turma na Vila Madalena, na zona oeste. Por suas ruas de nomes tão diferentes quanto Aspicuelta (era um padre espanhol, do século 16), Girassol (a flor) e Purpurina (o enfeite), funcionam bares para todos os gostos: há botecos “clássicos”, com azulejos na parede, chope gelado e caldinho de feijão, como no Bar Filial; há os que reúnem jornalistas e aficionados por futebol, como o São Cristóvão (em homenagem a um time carioca dos quais poucos se lembram...); e para o público GLS (Gays, Lésbicas e Simpatizantes), o Farol Madalena é a grande dica.

Já o padre Aspicuelta seria até capaz de tomar um vinhozinho depois da missa em alguns dos bares da “sua” rua, como o Posto 6 (que homenageia o Rio), o Zé Menino (que homenageia Santos) ou o Salve Jorge e seu fartíssimo cardápio de cervejas de todos os cantos do mundo.

As churrascarias são outro grande atrativo na capital paulista. E há exemplares para todos os gostos e bolsos. Em São Paulo, elas são mais de 500. Nas marginais e também na avenida 23 de Maio está a maior parte delas. Dos famosos rodízios, como o Fogo de Chão (av. 23 de Maio e av. dos Bandeirantes), o Jardineira (av. dos

Bandeirantes), o Rodeio (r. Haddock Lobo), o Vento Haragano. Quando se trata de carne a la carte, as opções também são muitas – as da rede Rubaiyat (Baby Beef e Figueira), no Paraíso, Itaim e nos Jardins, são freqüentadas por um público de alto poder aquisitivo. E costuma ser considerada a melhor casa de carnes de São Paulo.

E já que o tema é esse, não faltam restaurantes argentinos e uruguaios pela cidade, com carne macia e das mais suculentas, como reza a tradição, também para todos os bolsos. Destaques para os argentinos Bárbaro, no Itaim, Parrilla Argentina, na Saúde, ou o La Caballeriza, na al. Campinas, nos Jardins. E para o uruguaio El Tranvía, na região de Higienópolis/Sta. Cecília. Não esqueça de pedir o suflê de queijo de acompanhamento.

Vindos do outro lado do mundo, os restaurantes japoneses tomaram conta da cidade e vão dos sofisticados como o Jun Sakamoto ou o Nakombi, aos mais acessíveis, como o Koi, de boa qualidade e presente em várias regiões da cidade. E há ainda os rodízios japoneses, fartos nas regiões de Pinheiros/Vila Madalena e Jardins, como o Mori Sushi e o Kabuki, ou Vila Olímpia/Itaim, destaque para o Noyoi. E há muitos ambientes especiais para o fim de noite, como a Forneria São Paulo ou o Pasta e Vino. Prefere os românticos – no inverno, não faltam opções de fondues pela cidade, para serem saboreados a dois, como o Casa da Suíça, em Pinheiros, ou o Chalet Suisse, no São Paulo Othon Hotel, no Centro.

Aliás, o centro da cidade tem boas opções para quem não quer ou pode gastar muito. O Bar do Léo, na rua Aurora, está entre as mais tradicionais, assim como o Estadão, na av. 9 de Julho, no Anhangabaú. Para bolsos medianos e amantes da MPB, o Bar Brahma completa uma das mais famosas esquinas da cidade – o cruzamento da av. Ipiranga com a av. São João. E há outras opções charmosas na região, como o Café Girondino, do séc. XIX, a rotisserie dos monges do Mosteiro de São Bento, dentro do próprio Mosteiro, ou o tradicional Terraço Itália, no 44 o andar do edifício de mesmo nome e com uma bela vista em 360º da cidade de São Paulo.

Outra vista imperdível da cidade é a do Skye, no alto do Hotel Unique, na av. Brigadeiro Faria Lima, comandado pelo chef Emanuel Bassoleil. Ou o The View, ambos nos Jardins. Ambientes especiais também para o francês La Tambouille ou o italiano La Risotteria. E ainda a cozinha contemporânea e consagrada de chefs estrelados, como Carla Pernambuco (Carlota), Morena Leite (Capim Santo), Bella Masano (Amadeus) e o sempre consagrado Sergio Arno (La Vecchia Cucina). Em uma autêntica viela italiana é assim que se sente quem visita o belo Il Viccolo Nostro, no Brooklin, na zona sul da cidade.

Mas as delícias não se resumem às mesas de bares e restaurantes. Elas passam por docerias como a Cristallo, a Maria Brigadeiro, pelos chocolates da Chocolat du Jour, pelos sorvetes da Häagen-Dazs, do Stuppendo, da Sottozero ou da Gelateria Parmalat, todos nos Jardins mas com algumas filiais pela cidade, especialmente nos shoppings.

Outra dúvida para os paulistanos, moradores e visitantes é escolher entre o melhor café. O expresso é outra instituição local e há pontos onde eles recebem requintes que vão de aromas a sabores e dezenas de combinações. Experimente o Suplicy, na al. Lorena, o Café Florinda, na Vila Madalena, o Octávio Café, na av. Brigadeiro Faria Lima, e os muitos Frans Café 24 horas e Starbucks, em muitos bairros.

E tem muito mais. Venha e explore seus sentidos. E por falar neles, não faltam também bons vinhos e restaurantes com cartas de primeira e com grande número de opções. Mas aí é assunto para outro roteiro.

“Os estabelecimentos citados nesse material são meramente ilustrativos. O objetivo da São Paulo Turismo é promover a cidade de São Paulo, de forma independente e sem nenhum vínculo com os estabelecimentos.”