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

Com mais de 12,5 mil restaurantes, a maior cidade do País tem opções para todos os gostos e bolsos

Em busca de um dos dez melhores restaurantes do mundo? O **D.O.M.**, do chef Alex Atala, foi eleito em 2012 pela tradicional revista britânica de gastronomia “Restaurant” como o sexto 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 **Mercadão**) 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 por 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 consequentemente, 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 seis mil pizzarias. Aqui são feitos diariamente 10,4 milhões de pãezinhos (ou 7,2 mil por minuto), um 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 **Mercadão**, 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, além de restaurantes 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 Rua João Cachoeira. A presença germânica é forte nos restaurantes da região, como nos alemães **Konstanz** e **Windhuk** (a truta é imperdível) e nos suíços **Florina** e **Platz**.

Já na 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 Rua Joaquim Távora, concentram-se alguns dos melhores bares do bairro, frequentados 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** – vizinha do ótimo bar Original, em Moema. Já o Itaim abriga o “corredor do hambúrguer”: na Rua Joaquim Floriano, o sanduíche é servido com capricho em lanchonetes tradicionais, como o **Joakin’s**, **New Dog** e o **General Prime Burger**, pilotado pelo estrelado chef Sérgio Arno na paralela Rua Leopoldo Couto Magalhães Jr.

Na região da Paulista, encontra-se alguns dos melhores restaurantes da cidade, de sanduíches às sofisticadas casas dos Jardins, passando pelos ambientes mais descolados e “moderninhos”. Em uma de suas travessas, Rua 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** (foto) 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 Rua 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 24h. Além da **Bella Paulista**, a uma quadra da Paulista.

Para quem preza a tradição, não deixe de conhecer a 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 (nome de um padre espanhol, do século XVI), 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 o **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.

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** (Rua Haddock Lobo), o **Vento Haragano** (Av. Rebouças). 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 frequentadas 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 e o uruguaio **El Tranvía**, na região de Higienópolis/Santa 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 Avenida Nove 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 44º 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 Vechia Cuccina**). 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.”