

(JBS)



PREFEITURA DE
SÃO PAULO

apresentam

Guia *prêmio* paladar

ESTADÃO



Sobremesa Da
Lama ao Caos,
servida no Maní
de Helena Rizzo,
vencedora da
categoria Chef
dos 20 Anos

CONHEÇA OS VENCEDORES DE 2025

Patrocínio:



Apoio:



Apoio
institucional:



Realização:



Parceria:





Alimentar
inovação
abre portas
para o
futuro.

Pode entrar.

A JBS chega diariamente às casas de milhões de famílias em todo o mundo, apoiada por produtores, parceiros, clientes e pelos nossos 280 mil colaboradores.

Com processos rigorosos de qualidade e foco em inovação, fortalecemos cada etapa da cadeia produtiva, levando do campo à mesa produtos que garantem sabor, segurança e sustentabilidade.

É assim que alimentamos o mundo e abrimos portas para construir o futuro da alimentação.

JBS. A gente alimenta um futuro melhor



Conheça nossas marcas

Friboi

Swift



Maturatta
Friboi



Delícia Doriana

19
53
Friboi

INCRÍVEL!



Um brinde ao melhor da gastronomia paulistana — e aos 20 anos de Paladar

Em 2025, o Paladar celebra 20 anos de trajetória. Para comemorar junto aos bares e restaurantes que marcaram e que marcam São Paulo, o Prêmio Paladar está de volta: depois de anos de hiato, a premiação volta repaginada, com novas categorias e com um método de seleção dos vencedores construído em parceria com a FIA Business School.

Neste guia, você encontra todos os vencedores do Prêmio Paladar 2025: são 20 restaurantes e 20 bares que conquistaram a maioria dos votos do nosso júri altamente especializado — nas próximas páginas, os ganhadores estão organizados pelo ranking de votação, do 1º ao 20º colocado.

Além deles, o Prêmio Paladar consagrou mais 20 vencedores na trilha especial Honra ao Mérito: são profissionais que fazem a diferença na gastronomia paulistana, restaurante que deixou saudades, melhor lanchonete, melhor sorveteria, melhor prato, melhor sobremesa, livro de gastronomia e muito mais.

Folheie este guia sem pressa e escolha a sua próxima aventura gastronômica em São Paulo, com a certeza de que a visita será inesquecível. Boa leitura e bom apetite!

Macunaína, do Boca de Ouro,
eleito melhor drinque de São Paulo

Conheça o júri do Prêmio Paladar 2025

Para selecionar os vencedores, o Paladar convidou 20 profissionais da gastronomia (críticos, repórteres, gourmands) para votar nos melhores restaurantes e nos melhores bares da cidade

Restaurantes

Arnaldo Lorençato
Daniela Filomeno Seripieri
Danielle Nagase
João Ferraz
Josimar Melo
Luiza Fecarotta
Patrícia Ferraz
Rafael Tonon
Rosa Moraes
Sergio Timerman

Bares

Carolina Oda
Fabio Wright
Fernanda Meneguetti
Gilberto Amendola
Marcelo Sant'ago
Michel Berndt
Mohamad Hindi
Sergio Crusco
Tomas Vieira
Yasmin Yonashiro

Rubens Kato/Divulgação

Ervilha com uni, do TUJU, vencedor de melhor restaurante do Prêmio Paladar

vem **PAULISTAR**



São Paulo tem
mais de 100 mil
bares e restaurantes.
É comida típica
de todos os estados
do Brasil e de mais
de 60 países
pelo mundo.
**Paulistar é
tudo de bom.**



**PREFEITURA DE
SÃO PAULO**



Guia
prêmio
paladar

ESTADÃO 

Bares



O head bartender Caio Carvalhaes (à esq.) e o chef Thiago Bañares são a dupla à frente do Tan Tan, eleito o melhor bar de São Paulo

Leo Martins/Estadão

Tan Tan

Uma viagem pela história dos drinques

Luiza Wolf

○ Tan Tan nasceu em 2015 — a ideia do chef Thiago Bañares era que fosse um noodle bar. Esse plano não deu muito certo. E ainda bem, porque abriu caminho para algo bem mais grandioso: desde o início, o Tan Tan acumulava filas na porta e, hoje, é o único brasileiro na lista dos 50 melhores bares do mundo, a World's 50 Best Bars, ocupando a 31ª posição. E é também o vencedor de melhor bar de São Paulo, eleito pelo cuidadoso e altamente qualificado júri do Prêmio Paladar.

Em seu bar, Bañares se mantém fiel aos sabores brasileiros e orientais, uma característica que guia seu trabalho como diretor do Grupo Tan Tan, que também inclui outros premiados neste Guia: a Liquor Store (veja na página 8) e o restaurante Kotori (página 23).

Comandado por Caio Carvalhaes, head bartender do grupo, o balcão do Tan Tan apresenta drinques que

mudam de tempos em tempos — e foram justamente as cartas autorais, com alto nível técnico, que levaram o Tan Tan ao rol de premiações.

Atualmente, o menu em cartaz por lá é chamado de “Pour-Hibition” e resgata drinques que marcaram a história da coquetelaria em três períodos, relacionados à Lei Seca nos Estados Unidos, nos anos 1920 e 1930: pré-proibição (considerado a era dourada da coquetelaria), proibição (quando os bares precisavam funcionar na clandestinidade) e pós-proibição (a redescoberta da cultura dos drinques).

O menu tem nove criações inéditas. Do período de proibição, tem o Libertine, uma homenagem ao drinque Scofflaw, feito com yuzu, folha de figo, moonshine, vermute branco seco, vermulhão jabuticaba e licor Drambuie. Entre as receitas do período de pós-proibição, há o Hedonism, que leva manga, vodca, jerez fino, awamori (destilado japonês) e vermute branco seco.

Para acompanhar os coquetéis, o menu lista receitas com toque asiático, como o tempurá de batata frita com ovas de salmão, maionese e aonori, e o macarrão frito com molho de cogumelos e brócolis cantonês.

Ao visitar o Tan Tan, você tem a experiência completa da gastronomia — que vai além da excelência do que está no copo e no prato e também remete à cultura, a viagens e a histórias.

R. Fradique Coutinho, 153, Pinheiros. Ter. a dom.: 19h às 23h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h. Seg.: fechado. Fecha no último domingo do mês.

O chef Thiago Bañares (à esq.) e o bartender Caio Carvalhaes também conquistam o segundo lugar pelo trabalho na The Liquor Store



Leo Martins/Estadão

The Liquor Store

Desconstruir o clássico, criar o novo

Talvez você tenha uma sensação de déjà vu ao observar a foto acima. É que o chef Thiago Bañares e o bartender Caio Carvalhaes apareceram na página anterior. É isso aí: foi dobradinha — a dupla levou o primeiro lugar pelo trabalho no Tan Tan e leva também o Prêmio Paladar de segundo melhor bar da cidade pela Liquor Store.

Neste bar, a proposta é explorar a coquetelaria a fundo: com sua equipe de bartenders, Carvalhaes desconstrói a estrutura de coquetéis clássicos, analisa os balanceamentos, entende a composição de sabores — e, então, recria essas receitas com mais elegância e equilíbrio.

A carta tem 12 coquetéis autorais, divididos em quatro seções que remetem ao estilo dos drinques: Spirit Forward, Bitters, Sours e Light. Entre as opções, está o

drinque Maria Bonita, que brinca com os sabores e texturas do doce maria mole: é aveludado e tem mix de cachaça, brandy de Jerez, vermute branco, coco e avelã.

Gosta de margarita? Então, peça o Miss Daisy, que remete ao drinque clássico com o sabor sour, misturando cachaça envelhecida em amburana, cordial de grapefruit, agave, azedinha, vermute branco e limão.

Na Liquor Store, a coquetelaria reina suprema. Mas, se bater a fome, há petiscos, como a porção de azeitonas e a tábua de queijos. O bar é intimista e tem só 25 lugares — portanto, vale fazer reserva. **(LW)**

Al. Franca, 1151, 1º andar, Cerqueira César. Ter. a sáb.: 19h à 0h15. Dom. e seg.: fechado. Reservas por exploretock.com/the-liquor-store.

ROTEIRO

1º TanTan

Leia na pág. 7

2º The Liquor Store

Leia nesta pág.

3º Picco

Leia na pág. 10

4º Fel

Leia na pág. 12

5º Boca de Ouro

Leia na pág. 14

6º Caledonia Whisky & Co.

Como o próprio nome da casa indica, o bar é dedicado ao uísque — ao menos, foi assim que nasceu, da paixão pelo destilado compartilhada pelos amigos Maurício Porto e Guilherme Valle. Embora

homenageie o uísque, o Caledônia também abre espaço para outras bebidas. A carta de drinques, assinada pelo bartender Alison Oliveira, muda de tempos em tempos. Atualmente, está em cartaz por lá a carta chamada “Mitos & Matéria”, que destaca quatro mitos relacionados a elementos que podem ser fermentados: cevada, arroz, leite e uva. O Noor, por exemplo, combina Gim Mare com infusão de feijão borboleta, vermute Dolin Dry, licor Cointreau Noir e solução de bicarbonato de sódio e algodão doce. Esse drinque remete à história da deusa egípcia Sekhmet que, segundo a mitologia, só não destruiu a humanidade porque se acalmou ao beber cerveja. Para acompanhar, o menu tem opções de comidinhas como o bolovo e os bolinhos crocantes de mandioca e mandioquinha, recheados com mortadela, queijo da Canastra e ora-pro-nóbis.

R. Vupabussu, 309, Pinheiros, tel 99187-3601 (WhatsApp). Ter. a sáb.: 18h à 0h. Dom. e seg.: fechado.

ROTEIRO

7º Exímia

Depois de criar drinques em suas coqueteleiras em bares na Europa, na Ásia e na América Latina, Márcio Silva voltou ao Brasil e abriu o Exímia — e, em sua casa, são os ingredientes brasucas que ganham protagonismo. A decoração do bar também homenageia a cultura e o visual brasileiros: o andar térreo tem um balcão com azulejos antigos, que remete aos tradicionais botecos paulistanos, enquanto o segundo andar, mais escurinho, tem um painel que representa a Floresta Amazônica. As criações de Silva começam no seu laboratório, que fica ali no bar mesmo: uma câmara com temperatura controlada, onde os coquetéis são produzidos por até 60 horas e, depois, finalizados no balcão, às vistas dos fregueses. Na carta, estão drinques autorais como o Eroica, que leva uísque, vodca, uvaia, manga, camomila e água de coco, e o Ameríndio, com conhaque, rum com especiarias, pau-brasil, amburana, gengibre, limão e bitters. Comandada pela chef Manu Buffara, a cozinha expede pratos como o tartare de tomate, levemente defumado e marinado no tucupi, e o polvo na brasa com maionese de linguiça blumenau, pico de gallo, pão de batata e rúcula.

R. Dr. Mário Ferraz, 507, Itaim Bibi, tel. 93097-0357. Ter. a qui.: 18h à 1h. Sex. e sáb.: 18h às 2h. Dom. e seg.: fechado.

8º The Punch

Uma movimentada galeria, próxima à avenida Paulista, guarda essa joia da coquetelaria, escondida atrás de uma porta que sempre fica fechada — não se acanhe e toque a campainha. Mas é preciso reservar um lugar antes de ir até lá: há só 11 bancos no balcão e uma mesinha com mais quatro cadeiras. Mas tudo isso garante que a experiência de cada visitante seja exclusiva no The Punch. Inspirado pela coquetelaria japonesa, Ricardo Miyazaki atende cada freguês com cuidado: ele pergunta sobre qual sabor agrada mais (doce? Cítrico? Amargo?), qual o destilado favorito (vodca? Uísque? Gim?), e quais ingredientes não agradam. É só então que ele indica um drink — sempre certo. A carta exibe receitas que mudam, conforme a sazonalidade, e que destacam os sabores japoneses. Entre os drinques autorais estão o Green Garden, feito com shissô macerado com gim, e o Kuro Bunê, que leva bourbon Makers Mark, shochu de cevada, licor de umê feito na casa, vermute rosso e bitter Peychauds. Outro coquetel que tem arrebatado paladares por lá é o Golden Pavillon, com blended do uísque japonês Hibiki, vinho Sauternes, limão siciliano e aromático de yuzu. Para quem curte mais a tradição, a carta também tem drinques clássicos, como Fitzgerald e Dry Martini.

R. Manuel da Nóbrega, 76, Loja 17, Paraíso, tel. 3508-8629. Seg. a sex.: 18h à 0h. Sáb.: 17h à 0h. Dom.: fechado. Reservas em getinapp.com.br/sao-paulo/the-punch-bar.

3 X BARES QUE ABREM NA SEGUNDA

Foi-se o tempo em que segunda-feira era dia de fechar as portas — ao menos, para esses bares. Eles dão as boas-vindas a quem quer brindar ao início da semana. Tim-tim!

Baretto

O bar do Hotel Fasano recebe o público para bons drinques, como o dry martini (foto), ao som de música ao vivo que transita entre jazz, MPB e bossa nova. **Pág. 10.**



Bruno Gerardi/Divulgação

Kotchi

Comece a semana com os ótimos coquetéis da mixologista argentina Inês de los Santos — uma das melhores da América Latina. Nada mal, hein? **Pág. 14.**

KuroMoon

É uma boa opção para quem quer celebrar a segunda-feira compartilhando ótimas receitas, com sotaques japonês e coreano, e bebendo drinques marcantes. **Pág. 14.**



Gustavo Ribeiro (à esq.) e Jorge Edson servem drinques surpreendentes no Picco.

Picco

Não há limites para a coquetelaria

Já pensou em experimentar um drinque que tenha sabor de torta de pera? E se o tiramisù, sobremesa clássica italiana, fosse um coquetel? No Picco, não há limites para a criatividade — com ingredientes inusitados, os drinques surpreendem a cada gole. E ainda bem: a ousadia dá muito certo e, por isso, o bar conquistou o terceiro lugar entre os preferidos dos jurados do Prêmio Paladar.

Logo na entrada do bar, está o balcão — dali, é possível observar a montagem dos drinques, que, em sua maioria, são filtrados e clarificados. Chegam no copo transparentes, límpidos, com cores vivas. E com a explosão de sabor.

A carta atual tem autorais como o Baklava, que remete ao doce turco: tem nozes e pistache, mais vodca, manteiga noisette, cupuaçu, jerez e sorvete de pão na chapa. O

Bombocado tem rum, coco, cambuci, amaro, gengibre, queijo grana padano e iogurte.

Mas, se seu paladar é mais tradicional, tudo bem: o Picco também tem drinques clássicos, como o dry martini e o negroni.

Para comer, a cozinha prepara pizzas individuais e saborosas — mas, para fomes menores, é possível compartilhar. A Picco, por exemplo, tem calabresa picante, queijo caccio cavallo e manjerição. Já a vegetariana combina abobrinha, berinjela, cogumelos, cebola roxa e manjerição.

Ah, e o bar também tem um cardápio musical: todos os dias, a música ao vivo embala os comensais, com soul-funk, hip-hop, brasilidades ou jazz. (LW)

R. Lisboa, 294, Pinheiros. Ter. a dom.: 18h à 0h. Seg.: fechado.

ROTEIRO

9º Baretto

A coquetelaria marcante e a boa música se encontram no Baretto. No Hotel Fasano, o bar é decorado com tons amadeirados e tem um imponente piano — eternizado pelo americano Bobby Short, que o estreou em 1999. Depois dele, o Baretto recebeu shows de Caetano Veloso, Elza Soares, Steve Ross e Dave Gordon, entre outros. Além de artistas convidados, a casa tem programação musical fixa com bandas residentes — assim, a música nunca para. Quem comanda o bar é Francisco Valter Alves de Lima, o Bolinha. Ele prepara drinques clássicos, como cosmopolitan e o negroni. Para acompanhar os coquetéis, há antepastos, paninis e pratos, a exemplo do espaguete à carbonara e do risoto com camarão e abobrinha.

Rua Vítório Fasano, 88, Jardim Paulista, tel. 3896 4000. Seg. a sáb.: 19h às 2h. Dom.: fechado.

10º SubAstor

Dentro do Astor, na Vila Madalena, há uma porta que leva a uma escada. Desça os degraus e passe pela cortina vermelha, que esconde um outro bar: o SubAstor. O speakeasy fez sucesso e, hoje, tem mais duas unidades na cidade, uma na Bela Vista e outra no centro da cidade (o Bar do Cofre, que fica no Farol Santander). Ao longo de seus 15 anos de vida, o SubAstor segue surpreendendo com seus drinques autorais. Para celebrar a trajetória, o bartender Alex Sepulchro faz uma imersão nos biomas brasileiros. O drinque Caatinga, por exemplo, leva óleo de babaçu, amaro cola, jerez Tio Pepe, Amaro Rosato e vinagre de amora. Para aplacar a fome, vale pedir o sanduíche de carpaccio.

R. Delfina, 163, Vila Madalena, tel. 5555-2351. Qua.: 19h à 0h. Qui.: 19h à 1h. Sex. e sáb.: 19h às 2h. Dom., seg. e ter.: fechado.

11° Shiro

No andar superior do premiado restaurante Kuro, está o Shiro, um bar com sotaque japonês que dá as boas-vindas aos comensais em um ambiente intimista e acolhedor — são apenas oito lugares. Lá, as receitas premiadas do chef Gerard Barberan, do Kuro, podem ser degustadas na companhia dos ótimos drinques criados pelo consultor Danilo Nakamura, em coautoria com Renan Scussel. A carta é composta por coquetéis clássicos preparados à moda japonesa, chamados de wafu. Um deles é o Dry Marinho, versão do dry martini que mistura gim Single Fin Ocean, infusão de alga wakame e karasumi (iguaria japonesa feita com ovas de peixe). Há quatro drinques autorais disponíveis — o menu indica o sabor de cada um. Leve, mineral e com umami, o Mizu tem shochu, saquê, suco de maçã verde e vodca infundada com alga nori. Já o Ichigo, frutado, elegante e borbulhante, leva saquê, suco de morango clarificado, vodca e champanhe. Para acompanhar os co-

Divulgação

**Santana**

O bartender Gabriel Santana encanta com coquetéis como o Mocha Mousse (foto), com tequila infundada com café, uísque, merlot, cumaru e mousse de chocolate. **Pág. 12**

quetéis, vale pedir o sanduíche de peixe com maionese de karashi (mostarda japonesa) ou o Wagyu Don: fatias de wagyu levemente selado em molho de gengibre, servidas sobre arroz shari com gema de ovo caipira. Antes de ir até o bar, faça sua reserva pelo WhatsApp: o Shiro trabalha com janelas de horários a cada 30 minutos.

R. Padre João Manuel, 712, Cerqueira César, tel. 91255-0906 (WhatsApp). Seg. a qui.: 19h às 23h30. Sex e sáb.: 19h à 0h30. Dom.: fechado.

12° Guarita

A alta coquetelaria está ali no balcão, mas o ambiente do bar quebra o tradicional: é mais informal, escurinho, com rock dos anos 1990 tocando nas caixas de som. Quem comanda o balcão é Alice Guedes — de suas coqueteleiras, saem drinques que ela criou ao lado de Jean Ponce, sócio da casa. Algumas receitas também tiveram a participação de chefs: Alice e Ponce pediram a eles que indicassem ingredientes para as bebidas. Nasceu assim, por exemplo, o Forasteiro, que teve a participação do chef Henrique Fogaça, do Sal Gastronomia, e leva blend de rum com fava de baunilha, mel com framboesa, abacaxi e especiarias exóticas. Já o La Beaute de la Nuit, criado em parceria com a chef Elisa Fernandes, mistura pisco, gim, infusão de manga, concentrado de cambuci, sal maldon e pimenta Baniwa. Para beliscar, o cardápio tem delícias como o bolinho de carne com mandioca, o bolinho de rabada e o hot dog, servido na massa de pizza com salsicha Frankfurt, molho secreto e mandioquinha palha.

R. Simão Álvares, 952, Pinheiros. Ter. a qui.: 18h às 23h30. Sáb.: 17h à 1h30. Dom.: 17h às 23h30. Seg.: fechado.

13° Lágrima

O Lágrima prova que idade não é documento: aberto no ano passado, ele já conquista o Prêmio Paladar como um dos melhores bares de São Paulo. Com clima intimista e ambiente escurinho, o bar combina coquetelaria à boa música — recebe DJs que tocam jazz, soul, rock alternativo e brasilidades. Mas a ideia não é que o Lágrima vire uma pista de dança: o objetivo é que a música embale e acompanhe os drinques. A carta do bar tem seções curiosas. Uma delas homenageia o café da manhã e tem drinques como o Cereal Killer, com bourbon, sucrilhos, morango, baunilha e leite, e o Granola e Mel, que leva vodca, granola, mel laranja, cítricos e baunilha. Na ala de umami, tem o Bloody Molly, com bourbon, suco de tomate, furikake e óleo de gergelim. Já a seção que destaca as sobremesas tem drinques adocicados, como o Manjar, que combina blend de rum, óleo de coco, vermouths seco e bianco e ameixa. Há também drinques clássicos, a exemplo do dry martini e do bambu.

R. Major Sertório, 95, República. Ter. e qua.: 19h à 0h. Qui. e sex.: 19h à 1h. Sáb.: 18h à 1h. Dom. e seg.: fechado.



Fábio Dias, chef de bar no Fel, destaca coquetéis que já marcaram época, mas foram esquecidos com o passar dos anos

Fel

Para nunca mais esquecermos

No Fel, cada gole é uma viagem pela história. Aberto em 2018 no edifício Copan, o bar tem a proposta de resgatar coquetéis que marcaram época, mas que acabaram sendo esquecidos com o passar do tempo. No Fel, eles ganham uma nova vida. O profundo trabalho de pesquisa é amparado pela alta coquetelaria, o que rendeu ao Fel a consagração como um dos melhores bares de São Paulo pelo Prêmio Paladar.

O bar tem ambiente pequeno e acolhedor. No comando do balcão, está o chef de bar Fábio Dias — a sua carta de drinques atual traz 13 coquetéis, vindos de diferentes regiões do mundo.

De Londres, na Inglaterra, vem o Chaparra. De sabor cítrico, a receita fez sucesso em meados de 1920 e tem rum añejo, vermute Di Torino Rosso Cinzano 1757, suco de limão-siciliano e xarope de açúcar. Já o Lobo de Mar

vem de Havana, em Cuba, e mistura rum Havana Club 3 Años, jerez fino Delgado Zuleta e dry Curaçao.

Se a ideia é pedir um drinque mais refrescante, vá de Plam's Blossom, que fez sucesso em Paris, na França, em 1947. Ele tem gim Roku, licor Luxardo Maraschino, suco de grapefruit e espumante Comte Baily Brut.

Quando a fome bater, há opções de porções, como a de chips de raízes e a de mix de queijos. O cardápio de comidinhas é enxuto — porque, afinal, o forte do Fel são mesmo os drinques: receitas perdidas no tempo que nunca deveriam ter sido esquecidas, mas que, ali, conquistam novamente os paladares. **(LW)**

Edifício Copan - Av. Ipiranga, 200, Centro. Seg. a qui.: 17h à 0h. Sex.: 17h à 1h. Sáb.: 12h à 1h. Dom.: 14h às 22h

ROTEIRO

14° Santana

O bartender Gabriel Santana comanda o balcão do bar que leva seu sobrenome — e o faz com excelência: o Santana já esteve, por exemplo, na lista World's 50 Best Bars e agora é consagrado pelo Prêmio Paladar. A carta de drinques atual celebra as cores: a ideia foi de Vinícius Demian, chef do bar, que se inspirou nas coleções francesas e monocromáticas de moda e design. Os tons claros são representados pelo Lucent White, que mistura caju, graviola, flor de laranjeira e uva riesling. Entre o roxo e o violeta, está o Future Dusk, com, gim, açai, mirtilo, amora e espuma de leite de cereal. Para acompanhar os drinques, a cozinha expede pratos leves e descontraídos, ideais para compartilhar, como o tartare de carne.

Rua Joaquim Antunes, 1026, Pinheiros, tel. 99105-6699. Seg., qua., qui. e sex.: 18h à 0h. Sáb.: 16h à 0h. Dom.: 15h às 21h. Ter.: fechado.

15° Bar do Luiz Fernandes

Está aí um clássico que permanece delicioso. O Bar do Luiz Fernandes nasceu no Mandaqui na década de 1970 — antes disso, funcionava como mercearia. Inaugurado por Luiz Fernandes e sua mulher, a Dona Idalina, o boteco foi conquistando os fregueses com cerveja bem gelada e petiscos deliciosos — para criá-los, Dona Idalina buscava inspiração na sua ascendência portuguesa e espanhola. Assim nasceram petiscos como o Braga, feito com alheira. Atualmente, quem comanda o bar é o filho de Luiz e Idalina, o Edu. Ele segue a tradição da família: encanta os comensais com cerveja gelada e com petiscos incríveis — o bolinho de carne, inclusive, venceu o Prêmio Paladar de melhor petisco (veja na pág. 27).

R. Augusto Tolle, 610, Santana, tel. 2976-3556. Qua.: 12h às 22h. Qui.: 16h às 23h30. Sex.: 12h às 23h30. Sáb.: 12h às 20h. Dom.: 12h às 19h. Seg. fechado. Mais dois endereços.

ROTEIRO

16° Trinca Bar & Vermuteria

O nome da casa já dá a letra: o Trinca é reduto para os fãs de vermute. O cardápio lista opções nacionais e internacionais (de países como Argentina, Espanha e Itália), além de cinco vermutes produzidos na própria casa: rosé, branco, tinto malbec, Tropical (com manjeriço, limão siciliano e maracujá) e Clássico Trinca (com infusões de ervas aromáticas). Além de serem servidos puros, os vermutes também são utilizados em receitas de drinques autorais, como o Don Cabruca, que leva o vermute Clássico Trinca, tequila Don Julio Blanco, cacau, cupuaçu, cambuci e bitter de coco. A carta lista, ainda, coquetéis clássicos, como old fashioned, negroni e dry martini.

R. Costa Carvalho, 96, Pinheiros. Ter. a qui.: 18h à 0h. Sex.: 18h à 1h. Sáb.: 16h à 1h. Dom. e seg.: fechado.

17° Fifty Fifty

Está aí mais uma novidade que, em pouco tempo de trajetória, já levou o Prêmio Paladar. Inaugurado no início do ano, o Fifty Fifty encanta com seus drinques autorais e as ótimas receitas expedidas pela cozinha. Se você conseguir se sentar em um dos oito lugares no balcão, poderá ver o casal de mixologistas Stephanie Marinkovic e Danilo Rodrigues em ação. Além de drinques clássicos, eles preparam dez coquetéis autorais, entre eles o Yuzu + Jasmin + Vinho, que leva gim, jasmin, yuzu, vinho rosé, vermute branco, bitter e matchá, e o Biscoito + Whisky + Caramelo, com single malt, irish whiskey, jerez, bitter de cacau e biscoito amanteigado. Para saciar a fome, vale pedir a lula na brasa acompanhada de pão de fermentação natural ou a porção de wonton de língua, com caldo de costela e chilli oil.

R. Deputado Lacerda Franco, 596, Pinheiros. Seg.: 18h à 0h. Qui. e sex.: 18h às 2h. Sáb.: 15h às 2h. Dom.: 15h às 22h. Ter. e qua.: fechado.

18° Koya88

O Koya88 não se denomina como um izakaya, como são chamados os tradicionais bares japoneses. Mas, certamente, a influência asiática está em todo o menu — tanto na carta de drinques quanto no cardápio de comensais. Entre os coquetéis autorais do bartender Thiago Pereira, brilha o Mr. Shinoda, com Jim Beam Black com Lapsang Souchong, vinagre de framboesa, mel e angostura de laranja e cacau. Prefere um sabor mais forte? Vá de Wasabi Sour, com gim, saquê, calda de wasabi, limão-taiti e espuma de gengibre. Na cozinha, o chef Thiago Maeda prepara receitas asiáticas para acompanhar os coquetéis. Para petiscar, vale pedir o tempurá de couve-flor com molho agridoce e picante e sour cream de tofu. Se a fome for maior, peça o Curry Udon, macarrão com caldo, vegetais e ovo.

R. Jesuíno Pascoal, 21, Vila Buarque, tel. 94066-8846 (WhasApp). Ter. a sáb.: 18h à 0h. Dom.: 13h às 19h.

3 X DRINQUES BRASILEIROS

Ingredientes nativos, 100% brasucas, brilham em coquetéis autorais e criativos. Confira onde explorar esses sabores.

SubAstor

Na carta que destaca os biomas brasileiros, brilha o Pantanal (foto), com pequi, água de tomate, champagne, awamori, saquê, camomila e pó de batata-doce. **Pág. 10.**

**Exímia**

A jaboticaba ganha destaque no drinque Amaryllis, que também leva licor, gim, vinho chardonnay, mel de cacau, lichia e yuzu. **Pág. 9.**

Trinca Bar & Vermuteria

Saboreie o cambuci no Peanutcillin. A fruta é acompanhada de uísque, mel, gengibre, amendoim e spray de uísque defumado. **Nesta página.**



Renato Martins (à esq.) e Arnaldo Hirai comandam o Boca de Ouro, vencedor do Prêmio Paladar na categoria bares e melhor drinque

Boca de Ouro

A casa dos clássicos

Pinheiros é um bairro agitado, cheio de restaurantes e bares. Mas é em uma fachada discreta que está o Boca de Ouro: um bar onde clássicos são impulsionados ou criados — sejam eles drinks ou comidinhas saborosas.

Foi ali que nasceu o coquetel Macunaíma, vencedor do Prêmio Paladar na trilha Honra ao Mérito, consagrado como melhor drinque de São Paulo (leia na página 26). E é lá também que você pode provar um bolovo inesquecível, com carne bem temperada em volta de um ovo cozido que chega à mesa com a gema mole.

Mas, convenhamos, vale provar tudo no menu do Boca de Ouro. A porção de pickles de pepino empanado também vai arrebatá-lo — e ganhar seu paladar.

As boas opções de porções podem vir acompa-

nhadas pelos ótimos drinks autorais da casa. Além do Macunaíma, peça o Apothecary, que combina cachaça, limão-taiti, gengibre e mel. Há também coquetéis clássicos, como o Fitzgerald, cítrico e refrescante na medida.

A visita ao Boca de Ouro é ainda mais valiosa pelo atendimento de primeira. E o bar atende a todas as ocasiões: se estiver a fim de conversar, sente no balcão, no térreo, para observar a produção dos drinks e bater papo com os bartenders. Mas, se preferir um local mais reservado, há mesinhas no primeiro andar ou na área externa, um agradável quintal nos fundos e bem convidativo nos dias mais quentes. **(LW)**

R. Cônego Eugênio Leite, 1121, Pinheiros. Ter. e qua.: 18h à 0h. Qui. a sáb.: 18h às 2h. Dom. e seg.: fechado.

ROTEIRO

19° Kotchi

Em meio ao agito dos Jardins, está esse bar discreto: não há nome na fachada. Mas entre sem medo (antes, faça reserva): ali está o Kotchi, que serve drinks com sotaque asiático. Embora tenha inspiração japonesa, quem comanda o bar é a mixologista argentina Inés de los Santos, uma das bartenders mais influentes das Américas. A cozinha conta com o comando do chef Makoto Okuwa, japonês radicado nos Estados Unidos. Na carta de drinks, brilham o Ash, com shochu, gim, vermute de gergelim e pickles de bambu, e o Pinku Ball, que leva gim, espumante e cordial de uva rosa e lichia. Para acompanhar, vale pedir o mochi (típico bolinho japonês) feito de batata, com creme de queijo e salsa trufada.

R. Padre João Manuel, 1231, Jardins. Seg. a qua.: 18h à 0h. Qui.: 18h à 1h. Sex. e sáb.: 18h às 2h. Dom.: fechado. Reservas por getinapp.com.br/sao-paulo/kotchi-bar.

20° KuroMoon

Japão e Coreia se encontram no KuroMoon. Criado pelo empresário Fábio Moon e pelo chef Fernando Kuroda, o cardápio tem ótimas receitas que mostram inspiração nos dois países. Há, por exemplo, o Korean Bolognese, macarrão japonês com polpettine de wagyu com kimchi (acelga fermentada e picante), molho cremoso à base de pimenta gochujang e queijo pecorino. Para se esquentar nos dias mais frios, vale pedir o Omukare Raisu, que leva caldo kare feito na casa, com carnes e vegetais, arroz, repolho refogado e omelete cremosa. Para bebericar, há drinks, como o Shisso Sour (com shochu, shisso e limão), além de saquês — a carta do bar mostra a origem e tem descrições detalhadas sobre cada rótulo.

R. Teixeira da Silva, 596, Paraíso. Seg. a sáb.: 19h às 23h30. Dom.: fechado.



Guia
prêmio
paladar

ESTADÃO 

Restaurantes



O chef Ivan Ralston, que está à frente da cozinha do TUJU, e a pesquisadora Katherina Cordás, responsável pelo TUJU Pesquisa

Leo Martins/Estadão

TUJU

A todo tempo, uma nova experiência

Luiza Wolf

Jantar no TUJU nunca cai na mesmice. O chef Ivan Ralston faz questão de sempre buscar o novo: em sua casa, a cada quatro meses, um novo menu-degustação é preparado na cozinha, que ocupa o centro do salão. Os pratos mudam, mas a alta qualidade e os sabores surpreendentes estão sempre ali: não à toa, o TUJU ostenta duas estrelas Michelin e agora conquista o Prêmio Paladar de melhor restaurante de São Paulo.

Sempre atento à qualidade dos ingredientes, à sazonalidade e à natureza, Ralston cria sequências de pratos que valorizam os insumos da época. Os menus são batizados de acordo com o índice pluviométrico das estações do ano: Umidade (na primavera), Ventania (no outono), Chuva (no verão), e Seca (no inverno) — esse último é o atual do TUJU e fica em cartaz por lá até setembro.

Com dez tempos, o cardápio dá destaque a ingredientes como brócolis-asparago, wasabi, pupunha, mangostim, milho, salsão e tainha.

Mas, verdade seja dita, o que se vive no TUJU não se resume à alta gastronomia — que, por si só, já bastaria. A experiência começa no ambiente do restaurante, cuidadosamente projetado para conduzir o percurso de cada visitante. No andar térreo, decorado com uma bela jaboticabeira, a visita começa no bar comandado por Rachel Louise, que serve drinks para reverenciar as raízes brasileiras. Ali, também fica a adega, com 2 mil vinhos especiais e raros que podem ser harmonizados com o menu. No primeiro andar, o salão principal é o ponto alto da experiência, com a cozinha aberta integrada ao ambiente e ao serviço. Suba mais um lance para chegar ao terraço, onde é possível apreciar o café e os petit fours, com vista para a cidade.

A valorização da sazonalidade dos ingredientes é tamanha no TUJU que ela não ficou apenas no restaurante. No mesmo imóvel, funciona uma escola batizada de Centro de Pesquisa e Criatividade TUJU, ou simplesmente TUJU Pesquisa. Criado em 2022 pela pesquisadora gastronômica Katherina Cordás e pelo chef Ivan Ralston, o projeto tem o objetivo de aprofundar o conhecimento sobre ingredientes através da sazonalidade e do território, com olhar especial para a culinária paulistana.

R. Frei Galvão, 135, Jardim Paulistano, tel. 91899-0002. Ter. a sáb.: 19h às 22h. Dom. e seg.: fechado. Reservas pelo site tuju.com.br



O casal Marco e Erika Renzetti combina alta gastronomia a um atendimento personalizado no Fame Osteria

Leo Martins/Estadão

Fame Osteria

Discreto na fachada, gigante no sabor

Não se engane pela aparência discreta do Fame Osteria: por trás da pequena portinha de ferro, entre uma academia e uma sorveteria na rua Oscar Freire, está um dos melhores italianos da cidade. Comandado pelo casal Marco e Erika Renzetti, o Fame conquistou o segundo lugar entre os melhores restaurantes de São Paulo, segundo o júri do Prêmio Paladar.

Enquanto Erika cuida do serviço do salão e faz uma cuidadosa curadoria de vinhos, Marco comanda a cozinha, que fica bem à vista do público. Lá, ele prepara receitas impactantes, que compõem o seu menu-degustação.

O cardápio muda com frequência, mas Marco preza pela gastronomia clássica italiana — com massas frescas

e risotos — e também se aventura na grelha, de onde tira carnes, peixes e vegetais.

Com alta gastronomia, o Fame mantém a tradição italiana de se comer bem: são cerca de 11 etapas de pratos inesquecíveis, que podem ser harmonizados com os bons vinhos escolhidos a dedo pela sommelière Erika.

Um pedacinho da Itália em São Paulo que, certamente, vale a visita — que deve ser agendada, pois o Fame só funciona com reservas. **(LW)**

R. Oscar Freire, 216, Jardins, tel 99364-4442 (WhatsApp para reservas). Qua. a sáb.: 20h à 0h. Dom., seg. e ter.: fechado.

ROTEIRO

1º TUJU

Leia na pág. 16

2º Fame

Leia nesta pág.

3º Maní

Leia na pág. 19

4º Evvai

Leia na pág. 21

5º D.O.M.

Leia na pág. 23

6º A Casa do Porco

O chef Jefferson Rueda carrega suas raízes em cada prato que cria, tendo a carne suína como a grande protagonista. Talvez, por isso, A Casa do Porco tenha conquistado tantos fãs - e tantos prêmios, inclusive

o do Paladar. De seis em seis meses, o restaurante apresenta um novo menu-degustação. Com o cardápio atual, o chef ressignificou a sigla D.O.C: na gastronomia, ela quer dizer Denominação de Origem Controlada; para Rueda, ela é "Denominação de Origem Caipira". Em oito etapas, o menu traz iguarias da roça, para lembrar São José do Rio Pardo, a cidade-natal do chef. Para abrir os trabalhos, tem shot gelado de cachaça com caldo de cana, melão e sorbet de pimenta de cheiro. A etapa batizada de "O Porco É Pop" tem receitas globais reinventadas: a pizza tem linguiça curada com garum, orégano fresco, tomate e stracciatella. O prato principal do menu é o Porco Sanzé, vencedor do Prêmio Paladar na categoria Receita de Sucesso Revelada por Paladar (leia mais na pág. 28) - a receita também está disponível no menu à la carte, ideal para fomes menores.

R. Araújo, 124, República, tel. 3258-2578. Seg. a sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 17h.

ROTEIRO

7º Cepa

O chef Lucas Dante cresceu na Zona Leste de São Paulo. Foi lá, no Tatuapé, que abriu o Cepa, em parceria com a sommelière Gabrielli Fleming. Após cinco de sucesso por ali, o restaurante se mudou para uma casa em Pinheiros, onde aumentou a sua capacidade - tanto no salão quanto na cozinha, que dobrou de tamanho. No novo endereço, Lucas segue encantando os comensais com suas receitas contemporâneas, repletas de ingredientes sazonais e técnicas como defumação, maturação e fermentação. Entre as entradas do menu, estão a língua de Wagyu com caldo de galinha, quiabo e hortelã e o repolho na brasa, com creme azedo de amêndoas, óleo de limão e dill. Na etapa principal, brilham o stinco de porco preto confitado em gordura de pato, com fava, caldo de chorizo e gremolata, e o nhoque de batata com molho de queijo gorgonzola, escarola e cebola crispy. Para encerrar a refeição em grande estilo, tem flan de licor de amêndoas e sorbet de caqui. Se a ideia for harmonizar a refeição com vinhos, a adega possui 300 garrafas - são descobertas de Gabrielli, que está continuamente em contato com pequenos produtores de todo o mundo em busca de joias étlicas que tornem os vinhos naturais mais acessíveis.

Pça. dos Omaguás, 110, Pinheiros, tel. 2096-0687 (WhatsApp para reservas). Qua. a sex.: 19h às 23h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h. Dom.: 12h às 16h. Seg. e ter.: fechado.

8º Aiô

Em mandarim, "aiô" é uma expressão de surpresa - o nome do restaurante traduz bem o objetivo da casa: surpreender a cada prato. Depois de explorar a culinária taiwanesa com o restaurante Mapu Baos e comidinhas, o empresário Duilio Lin e os chefs Caio Yokota e Victor Valadão inauguraram o Aiô. Os chefs viajaram por Taiwan para trazer ao Brasil receitas criativas, com técnicas inovadoras e ingredientes locais - daí a expressão de surpresa que dá nome à casa. O menu tem pratos para compartilhar, em jantares descontraídos. Vale pedir a salada de tomates e caqui com garum, chilli oil, crocante de feijão moyashi; o bolo de nabo com pimenta de cheiro e cogumelos; o bao de peixe frito (sanduíche feito com o tradicional pãozinho cozido no vapor), servido com maionese de pimenta de cheiro, pickles de pepino e salsão fresco; e o You Fan, um arroz glutinoso com porco, frutos do mar e cebola frita. Para acompanhar, o cardápio tem drinques autorais e outros inspirados em Taiwan, como Kinmen, que combina o licor taiwanês Kinmen Kaoliang, jerez fino, shissô, mel, vinho branco, limão siciliano e bitter de pêssego. Se a ideia era surpreender e agradar aos paladares dos comensais, o plano deu muito certo: além do Aiô estar entre os vencedores do Prêmio Paladar de melhor restaurante, os chefs Caio Yokota e Victor Valadão foram consagrados como chefs revelação (leia na pág. 28).

R. Áurea, 307, Vila Mariana, tel. 5083-4778. Ter. a sáb.: 19h às 22h50. Dom. e seg.: fechado.

3 X MENU PARA COMPARTILHAR

Nada é de ninguém, tudo é nosso: restaurantes apostam em menus inteiros compostos por pratos para dividir com a mesa toda.

Clandestina

Inspirada pelas diferentes regiões do Brasil, a chef Bel Coelho propõe que os convidados deem garfadas variadas, sem ordem certa, e experimentem várias receitas. **Pág. 20.**



Raphael Criscuolo/Divulgação

Aiô

Não há divisão entre entradas e pratos principais: as receitas taiwanesas podem vir à mesa em qualquer ordem, sejam sanduichinhos, ostras, peixes ou arrozes. **Nesta pág.**

Kotori

O chef Thiago Bañares prepara em sua cozinha porções como a de abobrinha com molho banbanji e a de Vieira de Hokkaido, com molho ponzu, pimentão amarelo e nabo. **Pág. 23.**



Os chefs Helena Rizzo e Willem Vandeven encantam com receitas contemporâneas no Maní

Maní

A transformação do simples

Quando nasceu, em março de 2006, o Maní tinha um objetivo claro: incentivar uma alimentação orgânica e mais saudável, mas sem deixar de lado, é claro, a alta qualidade das receitas. A chef Helena Rizzo cumpre a missão com maestria — tanto é que, em seus quase 20 anos de vida, o Maní foi amplamente premiado e agora também recebe o Prêmio Paladar.

Atualmente, Helena divide a criação das receitas com o chef belga Willem Vandeven. Sempre atentos às novidades e tendências, eles renovam o menu com frequência. Mas ingredientes locais e simples, do dia a dia, sempre estão por lá — só que aparecem de forma inusitada e muito saborosa. É o caso da berinjela que estrela a sobremesa Da Lama ao Caos: compota de berinjela defumada, coalhada de queijo de cabra e gelatina de água de flor de laranjeira.

A mandioquinha, por sua vez, é o ingrediente do nhoque com dashi de tucupi, enquanto a polenta, a cebola roxa e a vagem acompanham bem a costela Black Angus.

É possível provar as incríveis criações do Maní em menu-degustação ou no cardápio à la carte. Ambos refletem a irreverência, a criatividade e a alta gastronomia — marcas do restaurante por esses quase 20 anos. Pelas duas décadas de receitas icônicas, Helena Rizzo também levou o Prêmio Paladar de Chef dos 20 Anos (leia mais na página 26). **(LW)**

R. Joaquim Antunes, 210, Jd. Paulistano. Ter. e sex.: 12h às 15h e 19h30 às 23h. Sáb.: 13h às 16h e 19h30 às 23h. Dom.: 13h às 16h30. Seg.: fechado.

ROTEIRO

9º Mocotó

Quando o pernambucano Zé Almeida e seus irmãos chegaram a São Paulo, abriram uma casa de produtos nordestinos na Vila Medeiros, Zona Norte da cidade. Lá, vendiam produtos típicos de sua terra-natal e também preparavam algumas receitas — entre elas, o caldo de mocotó, que foi ganhando cada vez mais fãs. O negócio cresceu e, em 1973, virou restaurante, batizado de Mocotó. Em 2001, o chef Rodrigo Oliveira, filho de seu Zé, assumiu o comando da cozinha — para colocar, de vez, a comida sertaneja no mapa mundial da gastronomia. Os pratos cheios de sabor levam o público paulistano até a Vila Medeiros, onde há filas para o almoço, especialmente no fim de semana — hoje, o fenômeno também se repete na Vila Leopoldina, Zona Oeste, onde o Mocotó inaugurou uma segunda unidade. Cada casa tem seu próprio cardápio, mas receitas de sucesso marcam presença em ambas: é o caso dos dadinhos de tapioca (criados por Rodrigo, hoje são sucesso pelo Brasil todo), do escondidinho de carne-se-

ca com requeijão, do sarapatel, da favada e, é claro, do caldo de mocotó. Outras especialidades também fazemos sucesso nas duas casas, como o baião-de-dois e o atolado de vaca. Uma das receitas que mais faz sucesso no Mocotó é vegetariana: é a moqueca sertaneja, preparada com caju, banana-da-terra, maxixe e abóbora, acompanhada de arroz vermelho e farofa crocante de castanhas. Para molhar o bico, vale pedir um dos drinques da casa. Bem equilibrado, o Maria Bonita tem cachaça, caju, maracujá e calda de cajá. O chef confeitiro Ale Sotero é o responsável por fechar as refeições com chave de ouro. Vale provar o pudim de tapioca, com leite de coco, calda de coco queimado e coco crocante. Mix de França e Brasil, o crême brûlée é feito com doce de leite e amburana — doce na medida certa, vale cada colherada.

Av. Nossa Sra. do Loreto, 1100, Vila Medeiros, tel. 2951-3056. Seg. a sex.: 12h às 23h. Sáb.: 11h30 às 23h. Dom.: 11h30 às 17h. Mais um endereço.

ROTEIRO

10° Clandestina

A chef Bel Coelho leva à mesa de seus comensais receitas que carregam a história e a cultura da gastronomia de diversas regiões do País. Em seu antigo restaurante, o Clandestino, Bel servia menus-degustação criados a partir de suas viagens pelo Brasil: seus pratos sempre exaltavam ingredientes nativos e, por vezes, eram releituras criativas e deliciosas de receitas clássicas de outros Estados. Em 2020, ano de pandemia, Bel encerrou as atividades do Clandestino. Quatro anos depois, abriu o Clandestina: uma nova fase do projeto, agora menos formal e com menu à la carte. Apesar das mudanças, Bel continua a destacar a cultura alimentar brasileira e os ingredientes nativos. O cardápio é formado por receitas para compartilhar – assim, dá para experimentar mais de um prato, em garfadas deliciosas. Há, por exemplo, kimchi de quiabo, guioza de pato com tucupi, jambu e azeite de pimentas brasileiras, salada de PANCs com cítricos, queijo de ovelha maturado e baru e arroz de costela com gado curraleiro com jiló na farinha de milho. Para acompanhar, o menu lista drinques autorais da casa: são releituras de clássicos com ingredientes bem brasileiros. É o caso do Negroni Clandestina, com gim infundado com pacová e amburana, vermute tinto e campari. Para fechar, vale pedir a torta de queijo brülée com baunilha do cerrado e calda de jabuticaba.

R. Girassol, 833A, Vila Madalena, tel. 94145-9589. Qua. e qui.: 19h às 23h. Sex. e sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h. Dom.: 12h às 17h. Seg. e ter.: fechado.

11° Nelita

A casa da chef Tássia Magalhães é referência em cozinha italiana e autoral – em receitas preparadas, exclusivamente, por profissionais mulheres. Para celebrar os quatro anos do restaurante, a chef serve o menu-degustação batizado de “O prazer da mesa pertence a todas as épocas” – em 10 etapas, ele revisita movi-

mentos, tendências e conceitos que já dominaram cozinhas e mesas mundo afora. A primeira etapa inclui um sucesso do Nelita: o pão de fermentação natural e manteiga noisette, que está no cardápio desde a inauguração. Entre os pratos principais, está o Ravioli Solar, recheado com tomates doces e fermentados, coberto por ganache de foie gras e envolto por caldo de galinha – ele chega à mesa sob um cloche, um símbolo da alta gastronomia do século 18. Para fechar, há sobremesas como o flan de leite, com laranja e caramelizado com bottarga. O Nelita também serve suas receitas saborosas em cardápio à la carte, que lista pratos como o risoto de beterraba e o pappardelle com polvo, guanciale e espinafre.

R. Ferreira de Araújo, 330, Pinheiros, tel. Seg. a sex.: 19h às 23h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h. Dom.: fechado.

12° Metz

A chef Luciana Sabino traz os ingredientes e sabores do Brasil, enquanto o chef Eduardo Ortiz traz a culinária e o tempero mexicanos. É uma mistura que deu (muito!) certo: os pratos surpreendentes e cheios de sabor, que entregam essa improvável harmonia entre ingredientes mexicanos e brasileiros, fizeram do Metz um dos melhores restaurantes da cidade. No salão, é possível escolher o menu-degustação, com oito etapas, ou os pratos à la carte. Entre eles, vale provar os moles: o verde leva brócolis e queijo fresco, enquanto o negro é feito com pato e queijo feta. Peça também a tostada de atum com macha de castanhas-do-Pará e avocado e o porco Duroc al pastos com manteiga de abacaxi e tortillas feitas na casa. Na ala doce, brilham o tres leches com cupuaçu e o churros de doce de leite com cumaru.

R. João Moura, 861, Pinheiros. Ter. e qua.: 19h às 22h30. Qui. 19h às 23h. Sex.: 19h à 0h. Sáb.: 12h às 15h e 19h à 0h. Dom.: 12h às 17h. Seg.: fechado.

**A Casa do Porco**

Comandada pelo Jefferson Rueda, A Casa do Porco é duplamente premiada: está entre os melhores restaurantes e também leva o prêmio Melhor Receita Revelada por Paladar, pelo Porco Sanzé (foto). *Págs. 17 e 28.*

Evvai

Muito sabor, muita autenticidade

○ que cabe dentro de um prato? No Evvai, cabem Brasil, Itália, povos originários, cultura pop, ídolos e memórias afetivas. Sim, tudo isso está nas receitas que o chef Luiz Filipe Souza prepara em seu premiado restaurante.

Há oito anos, ele une sabores e técnicas italianas a ingredientes nativos brasileiros para surpreender os comensais a cada etapa de seu menu-degustação — que muda com certa frequência. O novo cardápio acabou de entrar em cartaz por lá, com 14 etapas.

Agora, desfilam pelo Evvai pratos como a massa cozida e servida fria, com emulsão de feijão verde e kefir, e o lombo e costela de javali, servidos com laranja e cenoura.

As sobremesas da chef confeitadeira Bianca Mirabili encerram a refeição com estilo e muito sabor. Nesta temporada, ela homenageia o cupuaçu: a fruta vem à mesa em diferentes texturas e temperaturas. Tem ainda o “Popcorn and Ice Cream”, picolé que combina a crocância da pipoca com o sabor marcante do cacau.

Ah, vale ressaltar que a alta gastronomia vem com um toque divertido: cada prato é entregue na mesa com uma ilustração que o representa — ao estilo de histórias em quadrinhos, elas são feitas pelo próprio chef Luiz Filipe. (LW)

R. Joaquim Antunes, 108, Pinheiros, tel.: 3062-1160. Ter. a sex.: 19h às 23h. Sáb.: 12h às 15h e 19h às 23h. Dom. e seg.: fechado.



A chef confeitadeira Bianca Mirabili e o chef Luiz Filipe Sousa encantam com os pratos do Evvai

Leo Martins/Estadão

ROTEIRO

13° Kanoë

Mais do que um restaurante, o Kanoë é uma experiência. O chef Tadashi Shiraishi recebe apenas oito visitantes por vez. E o cuidado com os clientes começa antes mesmo do jantar: o chef lhes pergunta se são destros ou canhotos, se têm alguma alergia, se preferem vinho ou saquê. Shiraishi trabalha com o conceito de omakase: serve a seus visitantes o que cria com os ingredientes sazonais e mais frescos do dia. Por isso, o menu muda sempre — mas, em todas as ocasiões, Shiraishi apresenta a alta gastronomia em receitas que resgatam a autêntica culinária japonesa. Suas criações destacam o arroz, o ingrediente mais importante do Japão, evidenciando nuances de temperatura, textura e acidez. O Kanoë trabalha apenas com reservas. Os jantares têm início às 19h em ponto e duram cerca de três horas.

Al. Itu, 1578, Jardins. Ter. a sáb.: 19h. Dom. e seg.: fechado. Somente com reservas, pelo site kanoorestaurant.com/omakase.

14° Notiê

O chef Onildo Rocha cria os menus-degustação com base em suas viagens pelo Brasil — a cada temporada, o cardápio muda, assim como sua decoração. Atualmente, a Chapada Diamantina ganha protagonismo na temporada batizada de “Terra Altar”. O menu-degustação — com cinco, oito ou 11 etapas — traz pratos como o godó de banana: trata-se de um cozido da fruta, com ou sem carne-seca, que era muito consumido nos garimpos durante o século 19. Há ainda receitas como a moqueca de jaca e o abará com gremolata de castanhas brasileiras. Os comensais também podem optar por degustar os pratos acompanhados de bons vinhos — atualmente, a harmonização é assinada pelas sommelières Daniela Bravin e Cassia Campos, também vencedoras do Prêmio Paladar (veja na pág. 32).

Rua Formosa, 157, Centro (acesso pelo subsolo do Shopping Light), tel. 2853-0373. Qua. a sáb.: 19h às 23h. Dom. a ter.: fechado.

ROTEIRO

15° Goya Zushi

Em seu elegante balcão, o chef Uilian Goya recebe apenas dez comensais a cada jantar (são duas sessões por noite). O número limitado de visitantes possibilita que o chef ofereça uma experiência mais exclusiva - e saborosa, claro, com receitas que compõem seu menu omakase, que muda de acordo com a sazonalidade, sempre priorizando os ingredientes mais frescos. Embora sempre traga novidades, o jantar costuma ter de dez a 15 etapas, com entradas (chamadas de Otoshi), sashimis, sushis e temakis, além de pratos quentes. O objetivo do chef é que os visitantes tenham uma experiência sensorial e possam mergulhar na gastronomia japonesa. Embora as receitas sempre mudem, é possível encontrar por lá receitas feitas com peixes como bluefin, buri (nome japonês para o peixe-olho-de-boi) e otoro, a barriga do atum, que tem textura marmorizada e que derrete na boca. Os jantares acontecem com hora marcada (às 19h e às 21h15) - e não se atrase: os convidados são servidos simultaneamente, para que possam degustar a refeição ao mesmo tempo. Antes de ir até o restaurante, lembre-se de fazer sua reserva pelo site.

Al. Franca, 1151, Jardins. Ter. a sáb.: 19h e 21h15. Dom. e seg.: fechado. Somente com reservas, pelo site getinapp.com.br/sao-paulo/goya-zushi.

16° Picchi

É o endereço certo para quem quer provar receitas italianas, com toques autorais e contemporâneos: há 11 anos, o chef Pier Paolo Picchi vem encantando os paulistanos com excelentes massas, peixes, risotos e carnes. Para conhecer verdadeiramente o trabalho do chef, vale a pena pedir um menu-degustação: são três opções - Tutto Pasta (apenas de massas, com 4 etapas), Tradizione (6 etapas) ou Picchi (12 etapas) - cujas receitas são preparadas com ingredientes sazonais; por isso, os pratos mudam de acordo com a estação. O cardápio também tem opções à la carte: vale começar pelos antepastos, como o carpaccio de camarão, ovas e raiz forte e a língua de boi Wagyu, que vem à mesa fatiada e servida com salsa verde. Depois, avance para as massas. As receitas evocam a Itália clássica. Entre elas, estão o pappardelle ao ragu de pato e foie gras, nhoque de espinafre com fonduta de queijo taleggio, e o espagete ao vôngole, com pancetta e ouriço fresco. Na seção de segundos pratos, há carnes e peixes, como o polvo grelhado com pomodoro, batata e azeite-da taggiasca e o carré de cordeiro com batatinhas, berinjelas e alcachofra. Vale experimentar também o confit de pato, que chega à mesa acompanhado de foie gras e imerso em seu próprio caldo. Em sua casa, o chef Pier Paolo Picchi leva seus convidados em uma viagem pelos sabores da Itália - com o passaporte carimbado com uma estrela Michelin e, agora, com o Prêmio Paladar.

R. Oscar Freire, 533, Jardins, tel. 3065-5560. Ter. a sáb.: 12h às 15h e 19h às 23h. Dom.: 12h às 16h. Seg.: fechado.

3 X CRUDO

Sem fogo e com muito sabor: chefs apostam em carnes e peixes crus para conquistar o paladar de seus visitantes — e dá muito certo!

Cepa

Entre as entradas, serve cruado de gado Curraleiro e anchova sobre uma fatia de brioche (são duas unidades; foto). *Pág. 18.*

**Clandestina**

Para compartilhar na mesa, cruado de carne bovina com cogumelo Yanomami e pickles de melão. *Pág. 20.*

Jacó

Da cozinha, sai o cruado de peixe com avocado e katsuobushi, tempero japonês feito a partir da fermentação e defumação de peixe. *Pág. 24.*

Leo Martins/Estadão



O subchef Geovane Carneiro (à esq.) e o chef Alex Atala, na cozinha do D.O.M.

D.O.M.

O clássico que nunca sai de moda

Mesmo que você nunca tenha ido ao D.O.M., certamente já viu Alex Atala por aí: ele é um dos chefs mais célebres da gastronomia brasileira. Mas vale ir até seu restaurante para entender a razão por trás do sucesso — ali, os ingredientes nativos de biomas brasileiros são valorizados, em uma cozinha altamente técnica, contemporânea e autoral.

Com 25 anos de trajetória, o D.O.M. nunca saiu de moda. Pelo contrário, foi um dos responsáveis por colocar o Brasil no mapa da gastronomia mundial.

Para celebrar um quarto de século, Atala serve um menu-degustação de 12 etapas — é uma viagem pelo Cerrado, pela Mata Atlântica, pela Amazônia. Há receitas como o beiju com feijão andu e mocotó e uma releitura do clássico arroz com ovo: no D.O.M., ele vem à mesa com arroz vermelho do Vale do Piancó

(na Paraíba), creme de queijo sertão, cubos de queijo manteiga, cebola frita crocante e gema cremosa.

Como é impossível contar a história do Brasil sem falar da cultura dos povos originários, Atala mostra o pirarubu, técnica Kayapó em que proteínas ou vegetais são cozidos com farinha de mandioca e tapioca em folha de bananeira. Em sua casa, o peixe é cozido com farinha de mandioca, envolto na folha de bananeira, e vem acompanhado de gremolata de ervas frescas e salada de folhas comestíveis brasileiras com manteiga e cumaru.

Para fechar a refeição com aconchego e memória afetiva, tem o pudim de avó, feito de tapioca. (LW)

Rua Barão de Capanema, 549, Jardins, tel. 3088-0761. Seg. a sex.: 12h às 15h e 19h às 21h. Sáb.: 19h às 21h.

ROTEIRO

17° Ryo Gastronomia

Em japonês, Ryo significa “coisas boas” e “irmandade”. É um nome apropriado: o restaurante nasceu da paixão de três amigos pela autêntica gastronomia japonesa. O balcão é o lugar mais disputado da casa — e há um motivo ótimo para isso. Ele acomoda oito pessoas, que, dali, conseguem observar de perto o trabalho minucioso do chef Edson Yamashita. Para eles, Yamashita serve suas criações ao estilo omakase: um menu que muda de acordo com a sazonalidade. A cada etapa, os visitantes são surpreendidos pela alta gastronomia japonesa, que conquista o paladar e também os olhos: os pratos são cuidadosamente finalizados com folhas e flores naturais e são apresentados em louças exclusivas. As mesas do salão acomodam mais dez pessoas — ali, é possível optar pelo omakase ou pelo menu à la carte.

R. Pedroso Alvarenga, 665, Itaim Bibi, tel. 99221-2525. Ter. a sáb.: 12h às 15h e 19h às 23h. Dom. e seg.: fechado. Reservas pelo site ryo.meitre.com.

18° Kotori

O chef Thiago Bañares criou um menu com pratos que podem ser compartilhados entre todos da mesa. Assim, é possível pedir várias receitas, todas de sotaque asiático, e ir degustando-as com os hashis. Bañares coloca em prática o conceito de cozinha yōshoku, com pratos autorais. As receitas são inspiradas em uma vertente da cozinha japonesa que valoriza o uso de ingredientes regionais e o equilíbrio de sabor. Vale pedir a porção de abobrinha com molho banbanji (à base de amendoim, tahine, gengibre e shoyo) e chili crunch (óleo de pimenta), de brócolis chinês com missô envelhecido e gergelim e de karaage de tulipa de frango, que chega à mesa com casquinha bem crocante por fora e suculento por dentro. Para encerrar, tem rabanada da casa, feita com shokupan embebido em creme inglês e tostado na manteiga, servida com sorvete de leite e toffee.

R. Cônego Eugênio Leite, 639, Pinheiros. Ter. a sex.: 19h às 23h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h.

ROTEIRO

19° Jacó

É difícil definir o tipo de culinária do Jacó. O chef Iago Jacomussi serve receitas contemporâneas, que trazem toda sua bagagem na cozinha. E não se engane: Jacomussi tem apenas 26 anos, mas já passou pela cozinha de restaurantes premiados, como Evvai, Maní, Belcanto (em Portugal) e Jordnær (na Dinamarca). Pode-se dizer que, no Jacó, ele serve pratos verdadeiramente autorais: combina ingredientes brasileiros a temperos e sabores europeus e asiáticos. O menu está repleto de belas criações, salpicadas de gochujang, pó de nori, maionese kewpie, tucupi e kimchi. O cardápio não separa entradas e principais - a ideia é ir pedindo pratos para compartilhar na mesa. Vale experimentar os dumplings recheados com cogumelo e tucupi e a carne cruda, cortada na ponta da faca e temperada com maionese, gochujang, picles de mostarda, servida com polvilho com pó de alga nori. Da churrasqueira, sai o brócolis tostado, que chega à mesa finalizado com mel de abelha borá e acompanhado de babaganoush e tempurá de cogumelo enoki. Na ala doce do menu, brilha a torta basca feita com queijo boursin, pêssego e pimenta gochugaru. O cardápio também traz boas opções de drinques autorais, como o The Old Man and the Sea, que combina licor de marraschino, suco de abacaxi assado com kimchi e rum.

R. Fidalga, 357, Vila Madalena, tel. 98563-4163 (WhatsApp). Qua. a sex.: 19h às 23h. Sáb.: 12h às 15h e 19h às 23h. Dom.: 12h às 16h. Seg. e ter.: fechado.

20° Cais

No meio do agito da Vila Madalena, há uma casinha com ares de vó: é nesse local calmo e acolhedor que fica o Cais, restaurante especializado em peixes e frutos do mar comandado pelos chefs Adriano de Laurentiis e Catarina Ferraz. O cardápio está repleto de receitas autorais e criativas, guiadas por ingredientes sazonais e frescos. Para começar os trabalhos, há opções leves, como o cruído de peixe com água de tomate e crispy chilli e o tartare de atum, alface romana e molho caesar. Entre os clássicos da casa, tem lula grelhada com creme de alho e pão e a nadadeira na brasa - um prato que demonstra o aproveitamento total dos ingredientes. Se a ideia for provar vários pratos, peça o "Banquete", um menu-degustação com cinco etapas, que traz pratos variados (que vão mudando de acordo com a sazonalidade) e pode incluir iguarias como camarão tigre, cavaquinha, lagostim e bochecha de peixe. Para encerrar, tortinha de queijo com sorvete de leite. Em tempo: é possível harmonizar os pratos com vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos oferecidos na carta da casa. Ah, e uma última dica: vale a pena chegar cedo ao restaurante, especialmente nos fins de semana, quando a casa costuma ter filas em sua porta.

R. Fidalga, 314, Vila Madalena, tel. 3819-6282. Qua. e qui.: 19h às 23h. Sex.: 12h30 às 15h e 19h às 23h. Sáb.: 12h30 às 16h e 19h às 23h. Dom.: 12h30 às 16h. Seg.: fechado.

3 X OMAKASE

Traduzido do japonês, omakase significa "confio em você". E é exatamente isso: confie no sushiman, que não tem menu definido para sua casa - a cada dia, ele serve receitas de acordo com os ingredientes mais frescos (e sazonais) disponíveis.

Ryo Gastronomia

Tente se sentar no balcão - são apenas oito lugares - para acompanhar de perto o trabalho minucioso do chef Edson Yamashita (foto). Pág. 23.



Leo Martins/Estadão

Kanoe

Em sua casa, o chef Tadashi Shiraishi recebe apenas oito visitantes a cada jantar, que tem duração de cerca de três horas. Pág. 21.

Goya Zushi

São dez lugares no balcão, de onde os comensais observam o chef Uilian Goya preparar e servir as 15 etapas de seu menu. Pág. 22.

Guia
prêmio
paladar

ESTADÃO 

Honra
do
mérito



Chef dos 20 Anos

Helena Rizzo

O Paladar e o restaurante Maní são contemporâneos: enquanto a editoria do Estadão celebra 20 anos, o restaurante de Helena Rizzo também está prestes a completar duas décadas. Coincidência ou destino, tanto faz. O fato é que, nesses anos, as histórias acabaram se entrelaçando.

Dos anos 2000 pra cá, Helena e Paladar estiveram juntos em reportagens, vídeos, eventos. “Além das matérias, inclusive capas, lembro muito do Paladar Cozinha do Brasil, das aulas que eu dei por lá, de como isso fazia a gente refletir, estudar e se perguntar sobre ingredientes, técnicas e tendências”, diz a chef.

A cozinha de Helena, que sempre equilibra tradição e vanguarda, foi escolhida quase com unanimidade entre o júri do Prêmio Paladar. “Sinto que isso demonstra a consistência do nosso trabalho. Porque cozinhar, ter

restaurante, é um estilo de vida. A coisa entra em você, vira a sua vida”, afirma Helena. “Receber um prêmio assim é maravilhoso porque reflete o reconhecimento por tantos anos de dedicação”.

Vinte anos se passaram, mas Helena segue inovando — inquieta, sempre busca o novo. E tem dado certo: constantemente premiado, o Maní foi consagrado como o terceiro melhor restaurante de São Paulo pelo Prêmio Paladar (leia na página 19).

Que venham, então, mais 20 anos — e muito mais. Helena está pronta. “Não tem parada! A gente olha pra frente, pro agora e pro futuro”. **(LW)**

Maní - Rua Joaquim Antunes, 210, Jd. Paulistano. Ter. e sex.: 12h às 15h e 19h30 às 23h. Sáb.: 13h às 16h e 19h30 às 23h. Dom.: 13h às 16h30. Seg.: fechado.

A chef Helena Rizzo, vencedora do prêmio de Chef dos 20 Anos.



Leo Martins/Estadão

ROTEIRO

Melhor Drink Macunaíma

O drink vencedor do Prêmio Paladar vem mostrar que idade pouco tem a ver com sucesso. O Macunaíma é um clássico moderno: nasceu em 2014, no bar Boca de Ouro, de Arnaldo Hirai e Renato Martins. Assim como seu bar-natal, é um drink desprezioso. Foi criado a partir de um teste de Hirai, que resolveu combinar cachaça, Fernet, xarope de açúcar e limão, em um balcão que, até então, era especializado em cervejas. Ah, e a espuminha que fica na superfície do drink é resultado da batida forte - não vem de clara de ovo, como

muitos drinks sofisticados. Até porque o Macunaíma conquistou o paladar dos paulistanos justamente pela sua simplicidade, que carrega um sabor muito brasileiro e, claro, marcante. Hoje, o drink pode ser apreciado em vários bares de São Paulo e de outras cidades brasileiras. Vale ir ao Boca de Ouro provar o Macunaíma “original”: é boa ideia pedir o clássico bolovo ou a porção de pickles à milanesa para acompanhá-lo.

Boca de Ouro - R. Cônego Eugênio Leite, 1121, Pinheiros, tel. 4371-3933. Ter. e qua.: 18h à 0h. Qui. a sáb.: 18h às 2h. Dom. e seg.: fechado.

ROTEIRO

Melhor Petisco**Bolinho de carne do Bar do Luiz Fernandes**

O que seria da cervejinha gelada sem um bom petisco? O Bar do Luiz Fernandes, clássico da Zona Norte de São Paulo, respeita ao máximo esse lema: tem ótimos quitutes no cardápio, que, além da cerveja, também fazem par com caipirinhas, batidas, refrigerante... Mas o bolinho de carne é o petisco que ganhou mesmo o coração dos paulistanos - e levou o Prêmio Paladar. Chega à mesa em tamanho robusto, moreninho por fora (com casquinha bem crocante!) e rosadinho por dentro. Tem carne bem temperada, que combina muito bem com a vinagrete que acompanha a porção. Os petiscos do bar foram criados por Dona Idalina, esposa do Luiz Fernandes. Hoje, quem comanda o bar é o filho deles, o Edu, que mantém a tradição de combinar petiscos deliciosos a cerveja bem gelada. Além dos quitutes do cardápio, vale explorar o balcão de acepipes - um clássico de boteco que também traz opções deliciosas para petiscar. O Bar do Luiz Fernandes também foi consagrado pelo Prêmio Paladar como um dos melhores bares da cidade - confira na pág. 12.

R. Augusto Tolle, 610, Santana, tel. 2976-3556. Qua.: 12h às 22h. Qui.: 16h às 23h30. Sex.: 12h às 23h30. Sáb.: 12h às 20h. Dom.: 12h às 19h. Seg.: fechado. Mais dois endereços.

Melhor prato**Picadinho do Bar da Dona Onça**

Ele tem inspiração portuguesa e, apesar de algumas histórias que dizem que nasceu nos Arcos da Lapa, no Rio de Janeiro, o picadinho virou clássico paulistano - e há quem defenda que a receita foi criada mesmo em São Paulo, como refeição popular. Por aqui, ele pode ser PF, prato de bar, comida de vó. Entre tantas boas opções da receita espalhadas pela cidade, o picadinho do Bar da Dona Onça despontou e levou o Prêmio Paladar de melhor prato de São Paulo. É bem icônico que uma receita tão clássica tenha vencido o Prêmio Paladar no Bar da Dona Onça - que, por sua vez, também está dentro de um clássico paulistano, o edifício Copan. Lá, a chef Janaína Torres serve uma versão da receita carregada de sabor e de afeto. Ela convida os comensais a abrirem os trabalhos com um pastel de carne bem crocante. Depois, eles saboreiam a carne molhadinha com caldo intenso e aveludado, arroz, ovo frito e tartare de banana, que traz acidez e doçura à refeição. Um prato com alma, em que cada garfada é uma explosão de sabor que abraça - como deve ser, afinal, um bom picadinho. Para encerrar a refeição com gostinho afetivo e sobremesas bem brasileiras, peça o Trio Elétrico, que tem quindim, pudim de leite e brigadeiro.

Edifício Copan - Av. Ipiranga, 200, Centro, tel. 3257-2016. Seg. a sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 17h.

3 x queijo na sobremesa

É o casamento perfeito! Uma boa sobremesa que combina doce com queijos é capaz de roubar o protagonismo de qualquer refeição

Carlota

O suflê de goiabada (foto), com queijo tipo Catupiry, é tão inesquecível que levou o Prêmio Paladar de melhor sobremesa. **Pág. 28.**



Leo Martins/Estadão

Cais

Não tem pra ninguém: a tortinha de queijo com sorvete de leite está no cardápio há quase seis anos e é sucesso absoluto na casa. **Pág. 24**

Aiô

Junção entre Brasil e Taiwan, a torta de queijo chega à mesa com texturas de goiabada, anis estrelado e pobá (bolinhas negras, feitas com tapioca). **Pág. 18.**



A dupla Caio Yokota e Victor Valadão está à frente do restaurante Aiô.

Chef Revelação

Caio Yokota e Victor Valadão

Trabalhar em uma cozinha significa trabalhar em equipe. Mas dividir o comando do fogão é outra história — nem todo mundo consegue criar pratos e liderar em dupla. Caio Yokota e Victor Valadão se encaixam nesses casos raros: a sinergia é enorme, os chefs se completam, e tudo dá certo. Não à toa, eles levam o Prêmio Paladar de chefs revelação pelo seu trabalho no Aiô (leia na página 18) e no Mapu Baos.

Caio e Victor se conheceram em 2015, quando faziam faculdade de gastronomia juntos. Desde então, segundo eles, a ideia sempre foi que um desse suporte para o outro. “A gente se ajuda, se cobra, nos dividimos e vamos passo a passo crescendo”, afirmam.

Apaixonaram-se pela comida taiwanesa com a primeira mordida em um Guabao, um bao de panceta tradicional de Taiwan, no Mapu, que ainda era food truck. A paixão foi tanta que a dupla acabou indo trabalhar no projeto, do empresário Duilio Lin. Quando ele inaugu-

rou o Aiô, Caio e Victor também toparam o desafio de servir pratos taiwaneses criativos e inovadores por ali.

A sinergia entre os dois é tanta que o Aiô também foi selecionado como um dos melhores restaurantes da cidade pelo Prêmio Paladar. “É bonito ver o Aiô e o Mapu, com uma cultura tão progressista, com uma equipe jovem, conseguindo alcançar esses prêmios”, dizem os chefs. “Apesar de ser um prêmio direcionado para nós como chefs revelação, nós somos porta-vozes de um coletivo de pessoas, que batalham todos os dias para estarmos onde estamos”. (LW)

Aiô - R. Áurea, 307, Vila Mariana. Ter. a sáb.: 19h às 22h50. Dom. e seg.: fechado.

Mapu Baos - R. Áurea, 267, Vila Mariana. Ter. a qui.: 11h30 às 14h30 e 18h30 às 22h30. Sex.: 11h30 às 14h30 e 18h30 às 23h. Sáb.: 12h às 15h30 e 18h30 às 23h. Dom. e seg.: fechado.

ROTEIRO

Melhor Sobremesa

Suflê de goiabada do Carlota

Está aí uma mistura de Brasil e França que deu - muito! - certo. A sobremesa da chef Carla Pernambuco, criada em 1995 no seu Carlota, tornou-se um clássico e faz sucesso até hoje, com técnica francesa e sabor bem brasileiro: combina goiabada e queijo tipo Catupiry. A inspiração, na verdade, tem raízes uruguaias: Carla se inspirou em sua avó, vinda do país vizinho, que fazia pavê de goiabada com queijo. O suflê criado pela chef chega à mesa alto, em um ramequin, com clara em neve firme e goiabada cremosa. Uma receita que carrega brasilidade, técnica, afeto, memórias de família e muito sabor - e, por isso, leva o Prêmio Paladar de melhor sobremesa de São Paulo.

R. Sergipe, 753, Higienópolis, tel. 3661-8670. Ter. a qui.: 12h às 16h e 19h às 23h. Sáb.: 12h às 17h e 19h30 às 23h30. Dom.: 12h às 17h. Seg.: fechado.

Receita de sucesso relevada por Paladar

Porco Sanzé d'A Casa do Porco

Em 2014, o chef Jefferson Rueda, d'A Casa do Porco, participou da 8ª edição do evento Paladar Cozinha do Brasil. Ele teve a ideia ousada de assar lentamente um porco inteiro, no palco, ao vivo, em uma churrasqueira feita sob medida. Patrícia Ferraz, hoje colunista de Paladar, nomeou a receita: Porco Sanzé, em homenagem a São José do Rio Pardo, cidade-natal do chef Jefferson Rueda. A receita fez tanto sucesso que passou a compor o menu d'A Casa do Porco: no restaurante, chega à mesa na forma de quadradinhos suculentos e pururucados, acompanhados de feijão, tartare de banana, farofa e hortaliças do Sítio Rueda, que variam de acordo com a época do ano.

R. Araújo, 124, República, tel. 3258-2578. Seg. a sáb.: 12h às 23h. Dom.: 12h às 17h.

ROTEIRO

Restaurante que deixou saudades**Gigetto**

Se você mora em São Paulo, certamente já ouviu esse nome: Gigetto. A cantina italiana coleciona histórias e as espalhou pela cidade – chegaram nos ouvidos até mesmo de quem não teve o prazer de degustar os travessas fartas, que podiam satisfazer famílias inteiras. Inaugurado em 1938, na avenida Rio Branco, o restaurante “passeou” pela cidade: ocupou imóveis nas ruas Nestor Pestana e Avanhandava, próximas ao centro, e no Bixiga. Quem almoçava por lá se lembra com carinho do couvert – que chegava à mesa com manteiga geladinha em formato de bolinhas – e de pratos como o filé cordon bleu, camarões à grega, cabrito à fiorentina, steak à diana, coquetel de camarão. O Gigetto apagou as luzes e fechou suas portas em 2016 – mas permaneceu na memória da cidade e, por isso, leva o Prêmio Paladar de restaurante que deixou saudades.

Melhor livro**Não É Sopa**

Antes de mais nada, você precisa saber que “Não É Sopa” não é um livro de receitas – a própria autora, Nina Horta, já dá esse aviso logo no começo da edição revisada de sua obra. O livro, afinal, abrange a gastronomia em todas as suas vertentes: é sobre cotidiano, afeto, experiências, vivências. “Não É Sopa” fala de comida de um jeito que poucas pes-

soas conseguem – Nina comunicava a gastronomia como ninguém, com pitadas de humor, reflexões e, claro, sabores. Lançado em 1995, o livro é uma coletânea de suas colunas publicadas na Folha de S. Paulo – continua sendo atual e um ícone na bibliografia da gastronomia e leva o Prêmio Paladar, trinta anos após a sua primeira publicação.

Padaria que é a cara de São Paulo**Bella Paulista**

Frequentar padarias faz parte da cultura paulistana – por isso, a votação de Honra ao Mérito à padaria que é a cara de São Paulo não foi tarefa fácil. Venceu a padaria que fica sempre aberta na cidade que nunca dorme: a Bella Paulista, que funciona 24h, dá as boas-vindas tanto a quem procura um bom café da manhã quanto a quem precisa matar a fome às 4h da madrugada, depois de curtir uma balada nas redondezas da rua Augusta e da Avenida Paulista. O cardápio é variado, para atender mesmo todas as refeições do dia (e da noite): tem pães diversos, esfihas e pizzas, entre outras opções. A Bella Paulista nunca fecha as portas para acompanhar a correria dos paulistanos – mas é um local certo para desacelerar e curtir uma boa comida a qualquer hora do dia. É mesmo a cara de São Paulo.

R. Haddock Lobo, 354, Cerqueira César, tel. 3129-8340. Dom. a dom.: 24h.

**Bar da Dona Onça**

O picadinho da chef Janaína Torres foi eleito o melhor prato da cidade: é uma receita do dia a dia, que explode em sabor. **Pág. 27.**

Leo Martins/Estadão



Com drinques no copo ou na garrafa, Ale D'Agostino impressiona com suas receitas e leva o prêmio de melhor bartender.

Melhor bartender

Ale D'Agostino

No copo ou na garrafa — tanto faz como o drink é servido, desde que ele seja preparado na coqueteleira de Ale D'Agostino. Se passou pelas mãos dele, a bebida chega balanceada, marcante, com sabores surpreendentes.

Hoje à frente de cartas de bares como o Guilhotina, Ale tem uma longa trajetória atrás dos balcões. Profissionalmente, são 25 anos. Mas tudo começou bem antes, quando ele ainda era criança e brincava de bar na casa da avó.

A primeira experiência como bartender foi no Spot. “Foi aí que eu percebi que a brincadeira virou profissão”, conta Ale. Depois, ele abriu o Apothek, seu bar autoral — pequeno, nasceu para ser speakeasy, mas logo o balcão ficou lotado de fregueses. “Depois de um tempo, eu quis sair da operação”, lembra Ale. “Comecei a pensar para onde ir, o que daria para fazer, e vi o pessoal de

outros países fazendo coquetéis engarrafados”.

Nasceu assim a APTK Spirits, sua marca de drinques na garrafa. “No começo, houve um estranhamento do público com os coquetéis engarrafados”, lembra ele. “Acredito que agora já tem uma aceitação muito maior. E essas bebidas também ajudam quando são usadas nos bares: dão mais controle ao bartender e mais agilidade ao serviço”.

Pelas suas excelentes receitas, Ale leva o Prêmio Paladar de melhor bartender da cidade. “Fiquei muito feliz por esse prêmio”, diz. “Sei que o nome é melhor bartender, mas eu entendo que é por um conjunto da obra, de uma carreira de 25 anos. Então, ser lembrado é motivo de muito orgulho”. (LW)

APTK Spirits - R. Harmonia, 366B, Vila Madalena. Seg. a sáb.: 11h às 20h. Dom.: 11h às 19h. Mais endereços.

ROTEIRO

Melhor sorveteria

Frida e Mina

A gastronomia conquista, primeiro, com os olhos. Mas os sorvetes de Frida e Mina conquistam, antes mesmo disso, pelo aroma: quem caminha pela esquina das ruas Artur de Azevedo e Joaquim Antunes, em Pinheiros, sente o cheirinho delicioso das casquinhas assadas na hora. Preparados pelo casal Fernanda Bastos e Thomas Zander, os sorvetes de massa têm sabores variados. Alguns são inusitados. Vale provar, se estiverem disponíveis, o sorvete de caramelo com flor de sal e de doce de limão siciliano com mirtilo. Mas é possível fazer combinações mais inusitadas ainda: mescle dois ou três sabores empilhados na casquinha artesanal ou no copinho.

R. Artur de Azevedo, 1147, Pinheiros, tel. 2579-1444. Seg. a sex.: 12h às 22h. Sáb.: 11h às 22h. Dom.: 11h às 21h.

Melhor pizzaria

Bráz

Em meio à diversidade da gastronomia paulistana, há clássicos que nunca saem de moda. A pizza é um deles — um dos maiores símbolos de São Paulo. A Bráz se encaixa nessa categoria, com o adicional da memória afetiva: é frequentada por famílias, que ocupam mesas compridas e esperam ansiosas por suas redondas, que vêm nas bandejas de alumínio. Inaugurada em 1998, em Moema, a Bráz conquistou o paladar dos paulistanos com sua massa leve, de fermentação lenta e espessura média. Além da famosa Castelões, com calabresa e mussarela, tem a Bráz, com mussarela, parmesão e fatias de abobrinha assadas com alho.

R. Graúna, 125, Moema, tel. 5561-1736. Seg. a qui.: 18h30 às 23h30. Sex. e sáb.: 18h às 0h30. Dom.: 18h às 23h30. Outros 7 endereços.

Melhor confeitiro**Rafael Aoki**

Um pouco de Japão, um pouco de Brasil. Essa receita deu muito certo — e ela é doce. Rafael Aoki leva o Prêmio Paladar de melhor confeitiro de São Paulo pelas suas incríveis sobremesas, servidas no restaurante Aizomê.

“Sempre tive foco em valorizar os ingredientes nativos brasileiros”, conta Aoki. “Mas foi apenas quando fiz uma viagem ao Japão que compreendi a minha missão: criar uma confeitaria que une a delicadeza da confeitaria japonesa à riqueza dos ingredientes do Brasil”.

E o trabalho não para: inquieto, Aoki não cansa de buscar novas combinações e técnicas. “Sempre fui meio “doidinho” e adoro explorar ingredientes diferentes”,

afirma. “Eu tenho, por exemplo, a ideia de usar tutano de bluefin em alguma sobremesa. É um ingrediente desafiador, mas justamente por isso me atrai tanto”.

A excelência — e a ousadia — da confeitaria de Aoki é resultado de oito anos de estudo. “É difícil até encontrar palavras que descrevam a emoção e a honra que sinto em vencer o Prêmio Paladar. Ser reconhecido nesse meio é a confirmação de que todo o caminho trilhado, com tantas batalhas, incertezas e momentos de quase desistência, valeu a pena”. (LW)

Aizomê - Al. Fernão Cardim, 39, Jd. Paulista. Seg. a sáb.: 11h30 às 14h30 e 18h às 22h. Dom.: fechado.



Rafael Aoki é o responsável pela confeitaria do restaurante Aizomê.

Leo Martins/Estação

ROTEIRO**Melhor lanchonete****Z Deli Sandwich Shop**

Tradição e criatividade, Nova York e São Paulo — essas combinações estão no DNA da Z Deli Sandwich Shop. E deu muito certo: a lanchonete caiu no gosto dos paulistanos e foi eleita a melhor da capital paulista pelos jurados do Prêmio Paladar. Hoje com quatro endereços na cidade, a Z Deli foi inaugurada em 2011, inspirada nas tradicionais delis nova-iorquinas — os restaurantes conhecidos pelos sanduíches encorpados. É fácil encontrar a lanchonete em São Paulo: geralmente, há filas na porta, com fregueses que se aglomeram na calçada, sem se importar em esperar por uma mesa. É que a espera vale a pena mesmo. Comandada pelo chef Julio Raw, a Z Deli impressiona pelos sanduíches saborosos. Entre tantas boas opções, há um clássico que é quase obrigatório: o pastrami, que é defumado e curado na própria casa. Com sabor marcante, ele está em duas

receitas do menu: no sanduíche com pão artesanal, mostarda, maionese e relish com dill, e na porção de batatas fritas, que também leva queijo fundido e sour cream. Ambas são ótimas opções, mas se for pastrami demais, vale explorar outros sandubás do cardápio. Para os fãs de peixe, tem o Salmon Club, sanduíche no pão de forma com salmão defumado a frio, alface, tomate, salada de ovos, bacon e maionese. A Z Deli também não decepciona os fãs de hambúrguer: tem, por exemplo, o BBQ, com queijo americano, bacon, cebola crispy, pickles e molho barbecue. E vale visitar todas as unidades, porque cada uma tem burgers exclusivos: na casa de Pinheiros, por exemplo, é possível provar o Black Burger, que chega à mesa com tutano e molho rôti.

R. Francisco Leitão, 26, Pinheiros, tel. 2305-2200. Dom. a qui.: 12h à 0h. Sex. e sáb.: 12h à 1h. Seg.: fechado. Mais 3 endereços.



Daniela Bravin e Cassia Campos levam o Prêmio Paladar de melhores sommeliers da cidade.

Melhor sommelier

Daniela Bravin e Cassia Campos

Degustar um bom vinho é uma experiência e tanto — mesmo que você não entenda, especificamente, de aroma, limpidez e terroir, certamente sabe quando é arrebatado pelo sabor de um bom rótulo. Essa satisfação não seria possível sem o trabalho cuidadoso do sommelier, que seleciona os melhores vinhos para seus fregueses.

Em um mercado muitas vezes dominado por homens, foram Daniela Bravin e Cassia Campos, a dupla à frente do bar Sede261, que levaram o Prêmio Paladar de melhores sommeliers de São Paulo. “Hoje, muitas mulheres estão envolvidas não apenas no serviço do vinho, como em outras bebidas e áreas da restauração. Esse prêmio vem para reconhecer esse movimento”, afirma a dupla.

Em Pinheiros, elas recebem apreciadores de vinho no Sede261. A carta do bar está sempre mudando — a busca incessante por novos rótulos faz parte do trabalho. “Estamos sempre em busca de novidades. Levamos em consideração a comida e também o clima. Dias mais quentes pedem vinhos mais frescos, por exemplo”.

Cada visita ao Sede261, portanto, é uma nova experiência — e uma nova oportunidade de degustar vinhos selecionados por quem realmente entende do assunto. **(LW)**

Sede261 - R. Benjamin Egas, 261, Pinheiros. Qua. a sex.: 18h às 23h. Sáb.: 15h às 23h. Dom.: 12h às 18h. Seg. e ter.: fechado.

ROTEIRO

Melhor cafeteria

Coffee Lab

O “Lab” do nome não é por acaso - a Coffe Lab é, de fato, um laboratório do café. Ali, a barista Isabela Raposeiras testa e cria receitas que elevam o grão: o café se torna uma verdadeira experiência. O estudo está nas raízes da cafeteria: fundada em 2004, ela nasceu como torrefação e escola de café. Até hoje, mantém o DNA do aprendizado. Há, inclusive, uma seção do menu para quem quer aprender: chamada de “Rituais”, ela tem opções de degustação para que os comensais entendam a diferença entre um café de alta qualidade e aquele do dia a dia e comparar diferentes expressos. Para acompanhar o cafezinho, há opções doces e salgadas - e muitas delas também tem café, como o sanduíche de carne cozida no café.

R. Fradique Coutinho, 1340, Vila Madalena, tel. 3375-7400. Seg. a dom.: 9h às 18h. Mais um endereço.

Espaço de compras

Casa Santa Luzia

Mais do que um espaço de compras, a Casa Santa Luzia é um passeio para os amantes da boa comida: os corredores da casa expõem produtos e ingredientes que só são encontrados ali - ou em viagens internacionais. Vale enfrentar a fila para encontrar embutidos vindos diretos da Itália, conservas japonesas saborosas, melões do Líbano, cafés surpreendentes, docinhos saborosos, vinhos premiados, queijos diversos, carnes diferentes (tem até de javali). É a visita ao Santa Luzia que faz com que a cozinha de casa vire uma experiência gastronômica internacional - com ingredientes certos, afinal, nenhuma receita é inalcançável, nenhum sabor é inexplorável.

Al. Lorena, 1471, Jardim Paulista, tel. 3897-5000. Seg. a sáb.: 7h30 às 20h30. Dom.: fechado.

Personalidade da Gastronomia

Rosa Moraes

A gastronomia não está apenas nos restaurantes. Na verdade, ela começa bem antes: na formação de cozinheiros, na democratização do conhecimento, no compartilhamento de técnicas. Por ser uma profissional essencial nessa área, Rosa Moraes é reconhecida com o Prêmio Paladar de Personalidade da Gastronomia.

Foi ela, afinal, que trouxe ao Brasil o primeiro curso de graduação em gastronomia. De lá pra cá, Rosa segue trabalhando pela educação e pelo reconhecimento de profissionais do setor — atualmente, ela é responsável pela seleção do júri que vota no The World's 50 Best Restaurants no Brasil.

“Ser vencedora do Prêmio Paladar é um reconhecimento muito especial que celebra não só minha trajetó-

ria, mas também o compromisso que sempre tive com a valorização da cultura gastronômica e, sobretudo, com a educação”, celebra Rosa. “Dedico minha vida profissional à formação de talentos, à construção de caminhos para que a gastronomia seja reconhecida como uma área de conhecimento e de transformação social”.

Sabe aquele prato inesquecível que você provou em um restaurante? Talvez isso não fosse possível sem Rosa Moraes e sem seu trabalho essencial para formar e reconhecer cozinheiros. “O Prêmio é uma honra imensa que me motiva a seguir contribuindo para o desenvolvimento da gastronomia brasileira — sempre com paixão, autenticidade e a crença de que o conhecimento é o ingrediente mais poderoso de todos”.

Leo Martins/Estação



Rosa Moraes é eleita Personalidade da Gastronomia, por seu trabalho na educação e no reconhecimento de profissionais do setor.

ROTEIRO

Cozinha social

Quebrada Alimentada

A gastronomia é arte, é claro. Mas é também afeto, amor e uma necessidade básica – a boa alimentação é direito de todo cidadão. Em 2020, a pandemia da Covid-19 impossibilitou muitos trabalhos presenciais, inclusive o funcionamento de bares e restaurantes. Para ajudar a comunidade de seu bairro, a Vila Medeiros, na Zona Norte de São Paulo, Adriana Salay, historiadora da fome, professora da USP e ativista, e Rodrigo Oliveira, chef do Mocotó (que também está entre os vencedores do Prêmio Paladar; veja na pág. 19), começaram a preparar marmitas e a distribuí-las

gratuitamente. Batizado de Quebrada Alimentada, o projeto começou discreto. Mas bastou que uma foto viralizasse nas redes sociais para que tudo crescesse: aumentou a fila de espera pelas marmitas, mas também chegaram muitas doações que possibilitaram que mais e mais famílias fossem atendidas. O Quebrada Alimentada sobreviveu à pandemia e segue na ativa: em cinco anos, foram mais de 100 mil refeições servidas. Hoje, o projeto tem uma Cozinha Solidária na Ocupação Viva Jardim Julieta, onde distribui cerca de 350 refeições por dia, além de oferecer formação profissional na área da gastronomia para moradores da comunidade.