

Cliente: RESTAURANTE JOSEPHINE
Veículo: GO WHERE? GASTRONOMIA
Data: NOV/DEZ/2009 - Nº 33
Cidade: SÃO PAULO
Coluna:
Marca: RESTAURANTE JOSEPHINE

28/10/09
SP
Pág: 161

Novilho de Prata

Av. Marquês de São Vicente, 1215 - Barra Funda. Mais cinco endereços.
Tel.: (11) 3619 5454 e 3619 5458. www.novilhodeprata.com.br. C/C.: todos.
A casa existe há 20 anos e oferece diversos tipos de cortes. Entre eles: alcatra, baby beef e paleta de carneiro. Além disso, tem american bar e extensa carta de vinhos.

Rodeio

R. Haddock Lobo, 1498 - Jardim Paulista.
Tel.: (11) 3474 1333.
www.churrascariarodeio.com.br. Segunda a quinta: 11h30/15h30 e 18h30/0h30. Sexta e sábado: 11h30/1h. Domingo: 11h30/23h. C/C.: todos.
Com meio século de história, a churrascaria não se rendeu ao sistema rodízio. Permanece servindo cortes à la carte, que são finalizados no salão. Tudo para a carne chegar ao ponto na mesa. Para acompanhar, o arroz Rodeio (também conhecido como biro-biro) é uma boa pedida.

Varanda Grill

R. General Mena Barreto, 793 - Itaim Bibi. Tel.: (11) 3887 8870. Segunda a quinta: 12h/15h e 19h/23h30. Sexta: 12h/17h30 e 19h/0h. Sábado: 12h/0h. Domingo: 12h/17h30. C/C.: A, D, M e V. Os cortes servidos na churrascaria são divididos por nacionalidade. A casa oferece desde cortes americanos como prime rib, passando pelos brasileiros (picanha) e argentinos (asado de tira). Destaque também para a carta de vinhos, com cerca de 400 rótulos.

CONTEMPORÂNEOS

D.O.M.

Rua Barão de Capanema, 549 - Jardim Paulista. Tel.: (11) 3088 0761. www.domrestaurante.com.br. Segunda, terça e quinta: 12h/15h e 19h/0h. Sexta: 12h/15h e 19h/1h. Sábado: 19/1h. Fecha na quarta. C/C.: todos.
O cardápio rico em ingredientes brasileiros proporciona aos clientes uma experiência sensorial inesquecível. Entre as criações do chef Alex Atala estão o risoto líquido de coco com molho suave de dendê.

Josephine

R. Jacques Félix, 253 - Vila Nova Conceição. Tel.: (11) 3842 5891. Domingo a quinta: 12h/23h. Sexta e sábado: 12h/0h.
Discreto e charmoso, o restaurante lembra os cafés e bistrôs franceses, com opções de quiches, sanduíches no pão ciabatta, baguete ou pão light e pratos leves - massas, risotos, grelhados - que se alternam diariamente.

Maní

R. Joaquim Antunes, 210. Tel.: (11) 3085 4148. www.restaurantemani.com.br. Segunda a quarta: 12h/16h e 20h/23h30. Quinta: 12h/16h e 20h/0h. Sexta: 20h30/0h30. Sábado: 13h/16h e 20h30/0h30. Domingo: 13h/17h. C/C.: D, M e V.
A chef Helena Rizzo e seu marido Daniel Redondo comandam uma cozinha marcada pela criatividade. No cardápio, opções como o falso tortelli (fina camada de palmito pupunha, com recheio de creme de abóbora, melão-cantalupo, amêndoas e manteiga de sálvia).

Sal Gastronomia

R. Minas Gerais, 350 - Higienópolis. Tel.: (11) 3151 3085. www.salgastronomia.com.br. Segunda: 12h/15h. Terça a sexta: 12h/15h e 20h/0h. Sábado: 12h/18h. C/C.: todos.
Discípulo de Alex Atala, o chef Henrique Fogaça também utiliza ingredientes brasileiros em suas criações. As iguarias do cardápio acompanham as estações do ano. Entre as sugestões: atum em crosta de gergelim com arroz negro e ceviche de prego com dedo de moça.

ESPAÑHOLA

Don Curro

R. Alves Guimarães, 230 - Pinheiros. Tel.: (11) 3062 4712. www.restaurantedoncurro.com.br. Terça a quinta: 12h/0h. Sexta e sábado: 12h/1h. Domingo: 12h/17h. C/C.: A, D e M.
Com meio século de tradição em culinária espanhola, o Don Curro ainda tem a portentosa paella como marca registrada. Uma boa pedida é a versão com lagosta. O crustáceo é criado em aquários no próprio local e só sai de lá direto para a panela.