



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Ficha de identificação

Nome do estabelecimento: Bar do Luiz Fernandes

Razão Social do estabelecimento:¹⁷³ Bar do Luiz Fernandes Ltda.

Endereço: Rua Augusto Tolle, 610, Mandaqui, São Paulo–SP, CEP 02405-001

Telefone: (11) 2976-3556

Página na internet: <https://www.bardoluizfernandes.com.br/>

Data de constituição: 05 set. 2011 (Jucesp)

1942: Pequeno empório; 1970: Bar do Luiz Fernandes¹⁷⁴ (Site Oficial).

Início de atividade:¹⁷⁵ 11 jul. 2011

Horário de funcionamento:¹⁷⁶ 12h00-22h00 (quarta-feira); 16h00-23h00 (quinta-feira); 12h00 às 23h00 (sexta-feira); 12h00 às 20h00 (sábado); 12h00 às 18h00 (domingo)

Data de inauguração: 1970

Proprietários/sócios:¹⁷⁷ Luiz Fernandes Pinheiro e Luiz Eduardo Fernandes

Ramo de atividade: Comida de Boteco

Setor/Quadra/Lote: 072.056.0081-2

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Sim

¹⁷³ JUCESP. Ficha Cadastral Completa [dados a partir de 1992]. Acesso em: 26 ago. 2025.

¹⁷⁴ BAR DO LUIZ FERNANDES. Site oficial. Acesso em: 11 ago. 2025.

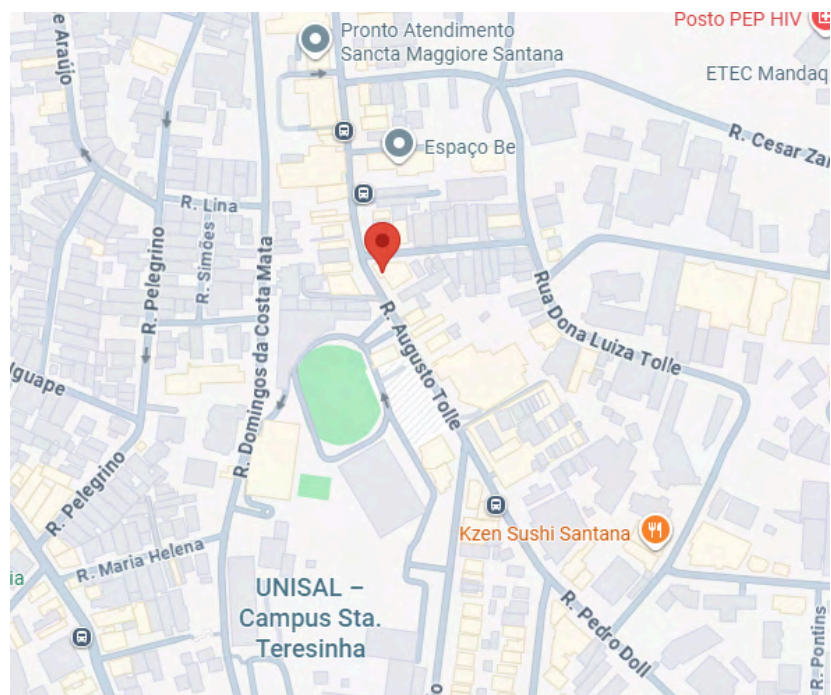
¹⁷⁵ JUCESP, op.cit.

¹⁷⁶ GOOGLE. Bar do Luiz Fernandes. Disponível em: <<https://g.co/kgs/CcFk2ao>>. Acesso em: 26 ago. 2025.

¹⁷⁷ JUCESP, op. cit.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Localização do Bar do Luiz Fernandes, 2025. Rua Augusto Tolle, 610, Mandaqui. Fonte: Google Maps.
Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/tHJqybvFfLZHus88>>. Acesso em: 27 ago. 2016.



Fachadas do Bar Luiz Fernandes. Rua Augusto Tolle, 610, Mandaqui, abr. 2024. Fonte: Google Street View. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/Posni5thhNJQWUjY7>>. Acesso em: 27 ago. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Dados históricos

A história da família Fernandes conta um pouco da imigração espanhola na metrópole paulistana multicultural, retratada aqui por meio do Bar do Luiz Fernandes instalado na zona norte da cidade. Fundado, em 1970, por Luiz Fernandes Pinheiro, o qual deu nome ao estabelecimento, atualmente tem como sócio seu filho Luiz Eduardo Fernandes.

Considerado um dos bares tradicionais da capital paulista no ramo de atividade voltada à comida de boteco, o bar tem os seus antecedentes. Em 1942 foi criado por Eduardo Fernandes um pequeno mercado de secos e molhados, à Rua Augusto Tolle, que tinha como lema "Não tememos concorrência" (Figs. 1, 2 e 3). A seguir foi transcrito um texto extraído no site oficial do bar em "Nossa História", sobre a narrativa dessa família.

A história do Bar do Luiz começa muito antes do bar e até mesmo do Luiz. Em 1942 o sr. Eduardo Fernandes e sua esposa Idalina (pais do Seu Luiz) tocavam um **pequeno empório localizado na Rua Augusto Tolle. "Produtos nacionais e estrangeiros. Não tememos concorrência", afirmava o calendário exibido nas paredes de seu negócio.** Mas a concorrência veio forte e a pequena mercearia foi abalada pela nova onda dos supermercados.

Em 1970 Seu Luiz, sua mãe e sua esposa (ambas chamadas Idalina) mudaram o rumo de seu negócio drasticamente. As portas da vendinha deram lugar a um pequeno bar. Ali já reinava um salgadinho de primeira: o famoso e inigualável bolinho de carne. Todos na região ouviam falar, pegavam para viagem ou consumiam ali mesmo, de pé entre um bate papo e outro. Acompanhado das batidas artesanais ou de um guaraná caçulinha para os pequenos.

No fim da década de 70, aos 12 anos, o Eduardo – filho de Seu Luiz e Dona Idalina – já atendia as mesinhas e inovava acrescentando novas opções no balcão de acepipes ou fazendo pequenas reformas no espaço. Aos poucos o bar expandiu, ganhou fôlego no concorrido cenário da botecagem paulistana e acabou se tornando um dos bares mais conceituados da cidade.[Grifo nosso]

Na entrevista com Luiz Eduardo Fernandes e suas duas filhas Clara e Carolina de Arruda Mazetto Fernandes¹⁷⁸, terceira e quarta geração do empreendimento, relataram que não foi possível competir com os supermercados nos anos 1970. A opção foi transformar o ramo de atividade para bar de comida de boteco, valendo-se da culinária espanhola. De empório a 'boteco', da segunda à quarta geração da família Fernandes na cidade de São Paulo (Figs. 5, 6 e 7), o negócio familiar voltou a ter êxito,

¹⁷⁸ FERNANDES, Luiz Eduardo et. al. Bar do Luiz Fernandes. Entrevista, 04 set. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

levando o conceito das suas instalações nos ambientes das filiais e nos acessórios personalizados.



Fig. 1. Eduardo Pinheiro, imigrante espanhol, s/d. (Fonte: Acervo Bar do Luiz Fernandes).



Fig. 2. Inscrição na parede do Bar do Luiz Fernandes, antigo “Mercado de Seccos Molhados” de Eduardo Fernandes, que estampa a parede do bar, 04 set. 2024 (Foto: Iná Rosa).



Fig. 3. Eduardo Fernandes Pinheiro e a sua esposa Idalina Pinheiro, imigrantes espanhóis, primeira geração da família Fernandes, s/d (Fonte: Acervo Bar do Luiz Fernandes).



Fig. 4. As duas “Idalinas” (Idalina Fernandes e Idalina Amaro Fernandes, sogra e nora), criadoras do bolinho de carne, s/d (Fonte: Acervo Bar do Luiz Fernandes).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 5. Logo do bar na sua fachada principal, 04 set. 2025 (Foto: Iná Rosa).

Fig. 6. Fachada principal, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).



Fig. 7. Nas laterais da imagem, Idalina Amaro Fernandes e Luiz Fernandes Pinheiro. Esse último é pai e sócio de Luiz Eduardo Fernandes, ao centro, ao seu lado, as suas filhas Clara e Carolina de Arruda Mazetto Fernandes. Da segunda à quarta geração, set. 2025 (Fonte: Acervo Bar do Fernandes).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Cabe destacar que na mesma região, à Rua Conselheiro Moreira de Barros, 1084, existe o Bar Bambu, que é de propriedade de Alberto Fernandes Pinheiro. Os irmãos Alberto e Luiz Fernandes Pinheiro iniciaram juntos suas atividades no empório, depois cada um optou por investir em seu próprio negócio. Contudo, ambos deram continuidade ao legado familiar.

Curiosamente os nomes pessoais (masculinos) da família Fernandes, e a composição entre eles se repetem pelo menos nas três últimas gerações, como: Luiz Fernandes Pinheiro, Luis Eduardo Fernandes (pai e filho) e Eduardo Fernandes (pai de Alberto e Luiz Fernandes Pinheiro). Chama atenção que os irmãos Fernandes colocaram em seus cardápios o bolinho de carne, com a mesma receita criada pela própria mãe e esposa de Luiz Fernandes Pinheiro. Coincidentemente, nora e sogra têm o nome de Idalina.

Apesar da complexidade da obra clássica de Gabriel García Márquez em *Cem anos de Solidão*, de 1967, autor laureado com o Prêmio Nobel de Literatura, em 1982, a história da família Fernandes faz lembrá-la no que respeita aos nomes de mesmo parentesco que seguem gerações.

Os irmãos Fernandes, da segunda geração, continuam com o mesmo ramo de atividade. Nos respectivos cardápios encontram-se os petiscos e sanduíches de prato, com opções remissivas à culinária espanhola, influenciada pela nacionalidade de seus ancestrais. Entre os salgados, os que se destacam são os bolinhos de vários sabores, especialmente o bolinho de carne espanhol (Figs 8, 9 e 10). Há também uma variedade de petiscos típicos de boteco (Fig. 11), porém o Bar do Luiz F., como é conhecido, possui maior área física, vários ambientes e a maior oferta de pratos. A decoração dos bares comunga do mesmo conceito, ambos possuem adereços personalizados, nas paredes há matérias de revista e jornais (Figs. 12 e 13) e faixas de times de futebol nacional e internacional emoldurados, fotos de clientes, entre outros, organizados cada um a seu modo.

No Bar do Luiz F. em todos ambientes também apresentam, junto aos quadros com temáticas diversas, várias lousas distribuídas nos seus ambientes, destacando os produtos oferecidos. No salão principal do bar, há uma lousa com uma lista de 21 bolinhos, sendo o bolinho de carne espanhol, de 1970, o atrativo da casa. A partir de 2005 a 2024, passaram a criar um bolinho de novo sabor a cada ano, desafio que pretendem dar seguimento (Fig. 14).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 8. Bolinho de Carne, tradicional no bar, 2024 (Foto: Flavio Santana).

Fig. 9. Recheio do bolinho de carne, 2024 (Foto: Flavio Santana).



Fig. 10. Recheio do bacalhau, 2024 (Foto: Flavio Santana).

Fig. 11. Acepipes, 2024 (Foto: Flavio Santana).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 12. Bar do Luiz F. Suportes de cerveja e guardanapos personalizados, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).



Fig. 13. Bar do Luiz F. Matérias de jornais e revistas por todo o bar, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).

Notam-se nas listas das lousas, do cardápio, e das garrafas sobre os balcões, a variedade de sabores de bebidas feitas de cachaça, a caipirinha, e as batidas, produzidas pelo bar e recomendadas por seus donos. Ambas têm suas garrafas personalizadas (Fig. 15 a 21).



Fig. 14. Lousa com uma lista de 21 bolinhos criados a cada ano, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).



Fig. 15. Lousa com lista de bebidas com cachaça, 2024 (Foto: Flavio Santana).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 16. Garrafas de cachaças personalizadas, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite)



Fig. 17. Caipirinha do Seu Luiz, com cachaça, limão, tangerina e caju, 2024 (Foto: Flavio Santana).



Fig. 18. Lousa com a lista de batidas artesanais feitas pelo bar, 04 set. 2025 (Foto: Iná Rosa).



Fig. 19. Batida de coco. Garrafa e copo personalizados, 2024 (Foto: Flavio Santana).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Nas garrafas personalizadas de batidas artesanais, há um texto que destaca a história da bebida tão apreciada pelos frequentadores do estabelecimento (Fig.19).

BAR DO LUIZ F.

Aqui no Bar do Luiz as batidas são produzidas artesanalmente desde a década de 60, quando o pequeno empório do Sr Luiz transformou-se em botequim. **A qualidade da bebida fez com que o boteco ficasse conhecido na região como Bar das Batidas.** Os sabores mais amados pelo público estão presentes no cardápio até hoje, sendo vendidos por dose ou por litro. Experimente: da nossa família para a sua! [Grifo nosso]



Fig. 20. Salão principal. Parede com prateleiras de bebidas e balcão decorado com antigas garrafas de leite, onde eram armazenadas as primeiras batidas artesanais. Lousa com um breve histórico do bar pelo bar, 04 set. 2025 (Foto: Iná Rosa).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 21. Detalhe do balcão decorado com antigas garrafas de leite, onde eram armazenadas as primeiras batidas artesanais, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).

Segue o texto escrito na lousa, junto ao balcão do salão principal (Fig. 20).

Venda e empório de secos e molhados eram as atividades exercidas em meados de 1934 neste prédio que se transformou em um bar, o estabelecimento era dirigido pelo sr. Eduardo Fernandes e pela sra. Idalina Pinheiro Fernandes, pais do Luiz cujo negócio perdurou até 1970, ano em que a rotatividade já não era mais a mesma. Foi quando surgiu a ideia de transformar aquela venda em um bar. Na época, os amigos que já descansavam os cotovelos neste balcão, se referiam carinhosamente ao local, como “O Bar do Careca, da Curva, do Leite do Pata, da lua e das batidas ...” até que foi batizado de *BAR DO LUIZ F.* A partir daí, os capítulos dessa bela história são construídos a cada dia. E por todos nós.

Em relação ao futuro do empreendimento, Luiz Eduardo Fernandes fala com veemência que o legado de seu avô e seu pai deve ter continuidade, e que as suas três filhas (quarta geração) gerenciam boa parte dos negócios: Catarina Mazetto Fernandes, Carolina e Clara de Arruda Mazetto Fernandes. Segundo site do Bar do Luiz Fernandes,

A filha mais velha, Catarina, durante a faculdade teve a ideia de usar um ultra congelador para vender os bolinhos fritos para as pessoas aquecerem e consumirem em casa. Outras prioridades fizeram com que a ideia ficasse guardada na gaveta. Anos depois, com o atendimento presencial suspenso devido à pandemia, a ideia tomou forma e saiu do papel. **Hoje os bolinhos de Carne e Bacalhau na versão pronta para consumo em casa já conquistaram importantes pontos de venda de São Paulo.**¹⁷⁹ [Grifo nosso]

¹⁷⁹ BAR DO LUIZ FERNANDES. Site oficial. Acesso em: 15 set. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Luiz Eduardo conta que aos poucos expandiu os negócios da família e instalou mais duas filiais, com o mesmo cardápio e o mesmo preço, além de manter o mesmo estilo do ambiente interno de sua sede, marca do Bar do Luiz Fernandes (Figs. 22 e 23). A primeira filial foi inaugurada em 1993, à Avenida Engenheiro Caetano Alves, 1470 (onde alterna os dias de almoço com a Sede), e outra à Avenida Parada Pinto, 2262, no Andorinha Hipermercado, em 2010, na Praça de Alimentação.



Fig. 22. Bar do Luiz F. Sede. Rua Augusto Tolle, 610, jan. 2024 (Fonte: Acervo Bar do Fernandes).



Fig. 23. Filial à Avenida Eng. Caetano Alves, 1470, jan. 2024 (Fonte: Acervo Bar Luiz Fernandes).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana

O Bar do Luiz Fernandes situa-se na esquina da Rua Augusto Tolle (onde estão as entradas para o bar) com a Rua Ulisses Esteves (via estreita, reservada para entrada de serviços), em uma quadra com traçado irregular (ver mapa de localização à inicial) e topografia acidentada. Localizado em área de uso misto, predominantemente comercial e de serviços, é notória a existência de construções térreas e sobrados. No entanto, o seu entorno encontra-se em processo de verticalização.

O bar ocupa mais de um terreno, no piso térreo. A construção térrea remete ao antigo empório. A construção assobradada já existente foi adquirida cerca dos anos 2000, e o seu pavimento superior passou a ser utilizado para depósito e descanso, como informa Carolina de Arruda Mazetto Fernandes. O conjunto todo passou por reforma em 2014. A pintura atual das suas fachadas é marcante, num tom de amarelo queimado e barrado azul, da cor do toldo, e, por isso destacando-se na quadra (Figs. 24 e 25).

Sob o ponto de vista da preservação, verificou-se que não há construções ou áreas tombadas nas suas proximidades. Entretanto, como estabelecimento de ‘comida de boteco’ destaca-se pelo seu valor histórico e cultural, alinhados à sua tradição espanhola, à boa qualidade de seus produtos e de seu atendimento, apreciados por clientes fiéis e atraindo sempre novos consumidores.



Fig. 24 . Entorno do Bar Luiz Fernandes. Rua Augusto Tolle, vista em declive, abr. 2024. Fonte: Google Street View. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/Posni5thhNJQWUjY7>>. Acesso em: 27 ago. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

O bar ocupa as calçadas principalmente aos sábados, domingos e feriados, o que propicia outra dinâmica no local, como pode ser visto na imagem de 2023 extraída do Google Street View, antes da atual cor da fachada, e na foto disponibilizada pelo Bar do Luiz F., de 2000 (Figs. 22, 25 e 26).



Fig. 25. Entorno do Bar do Luiz F., antes da pintura atual. Vista da rua em alicive, dez. 2023.
Fonte: Google Street View. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/rVrQEsd6RQEwxPkX7>>.
Acesso em: 27 ago. 2025.



Fig. 26. Bar do Luiz F., antes da reforma de 2014, 2000 (Fonte: Acervo do Bar do Luiz Fernandes).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Quanto ao seu ambiente interno, organiza-se com o salão principal e outros ambientes, como foi dito anteriormente, com as paredes cobertas de quadros com motivos diversos, lousas informativas, e as tesouras aparentes são dotadas de objetos, faixas e bandeiras de vários países. Os ambientes possuem mobiliário distintos (mesas, cadeiras) e balcões de serviços do bar e de clientes. Esse conjunto de adereços traz uma atmosfera aprazível ao local (Figs. 27 a 30).



Fig. 27 Salão principal. Painel com esta foto no bar, 2023.
Fonte: Revista Menu. Acesso em: 28 ago. 2025.

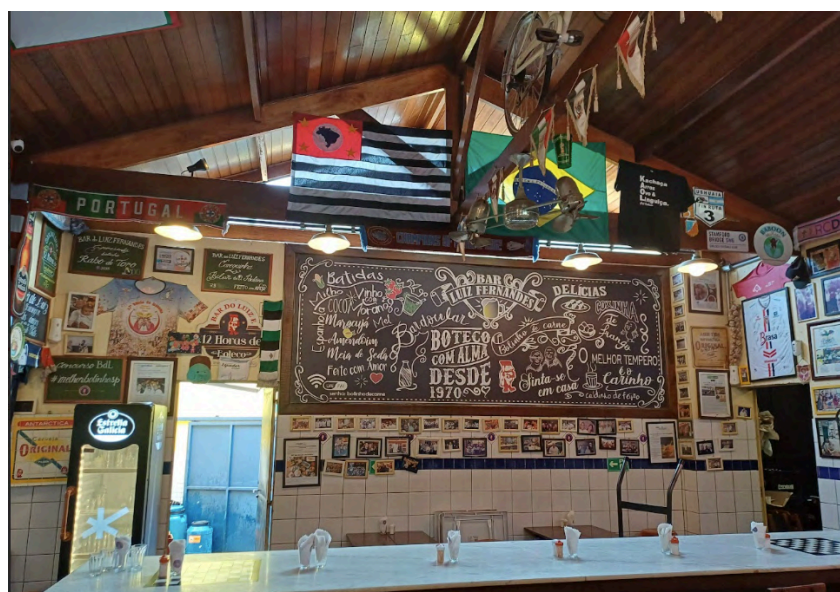


Fig. 28. Decoração que segue o conceito de todo bar, 04 set. 2024. (Foto: Iná Rosa).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 29. Ambiência interior, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).



Fig. 30. Ambiência interior, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).

O piso de cimento foi assentado em todo o bar, com cerâmica impressa com o logo do bar nas suas juntas (Fig. 31), como marca e personificação do lugar.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 31. Detalhe do piso de concreto em todos os ambientes, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).

Por fim, conclui-se com a figura 32, que é uma amostra de brasilidade da família espanhola, que ganhou destaque num dos ambientes do Bar do Luiz Fernandes.



Fig. 32. Ambiência interna, 04 set. 2025 (Foto: Marcelo Leite).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Referências:

BAR DO LUIZ FERNANDES. Site oficial. Disponível em: <<https://www.bardoluizfernandes.com.br/nossa-historia>>. Acesso em: ago. 2025.

FERNANDES, Luiz Eduardo et. al. Bar do Luiz Fernandes. Entrevista e registro fotográfico concedidos à Iná Rosa e ao Marcelo Leite, em 04 set. 2025.

GOOGLE. Imagens do Bar do Luiz Fernandes. Fonte: Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/FMizRCBbW3j3aaYW8>>. Acesso em: ago./set. 2025.

INSTAGRAM. Bar do Luiz Fernandes. Site oficial. Disponível em: <<https://www.instagram.com/explore/locations/770483386451939/bar-do-luiz-fernandes/>>. Acesso em: 15 set. 2025

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO (Jucesp). Ficha Cadastral Completa e Ficha Cadastral Simplificada (dados atuais da empresa. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/Pre_Visualiza.aspx?nire=35225908831&idproduto>. Acesso em: ago. 2025.

MÁRQUEZ, Gabriel Garcia. **Cem anos de Solidão**. 42a ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 1995. (1a. edição 1967).

SANTIAGO, Larissa. Bar do Luiz Fernandes: conheça a história do bar paulistano e aprenda o clássico bolinho de carne. *In. Revista Menu*. 27 out. 2023, Disponível em: <<https://revistamenu.com.br/autor/larissa-santiago>>. Acesso em: ago./set. 2025.

Elaborado por: Iná Rosa, Arquiteta e Urbanista, ago./set. 2025.

Revisado por: Marcelo Leite, Arquiteto e Urbanista, em 18 set. 2025.

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH