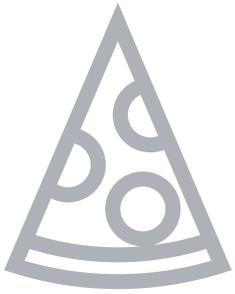
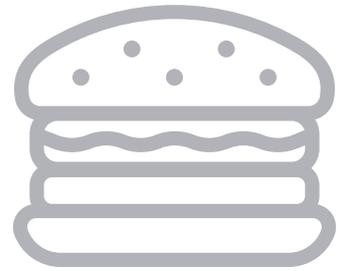
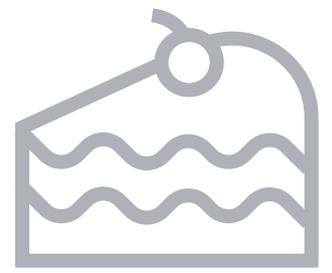
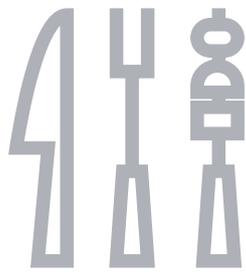




GUIA IDENTIDADE GASTRONÔMICA PAULISTANA

Região Centro

VOLUME 1



GUIA IDENTIDADE GASTRONÔMICA PAULISTANA

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Guia identidade gastronômica paulistana [livro eletrônico] : Região Centro : volume 1 / [coordenação Guta Chaves, Sênia Bastos]. -- São Paulo : Universidade Anhembi Morumbi, 2024. PDF

Vários autores.
Realização: Observatório da Gastronomia e Universidade Anhembi Morumbi.
ISBN 978-65-5788-778-3

1. Gastronomia - São Paulo (SP) 2. Restaurantes - São Paulo (SP) - Guias I. Chaves, Guta. II. Bastos, Sênia.

24-233647

CDD-647.958161

Índices para catálogo sistemático:

1. Restaurantes : São Paulo : Cidade : Guias
647.958161

Cibele Maria Dias - Bibliotecária - CRB-8/9427

GUIA IDENTIDADE GASTRONÔMICA PAULISTANA

VOLUME 1

Centro: Sé, República, Bela Vista, Liberdade

Escrito por:

Alunos do Curso de Gastronomia e de
Extensão da Universidade Anhembi Morumbi

Realização:

Observatório da Gastronomia e
Universidade Anhembi Morumbi

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho (SMDET)

Secretária:

Eunice Prudente

Secretário Adjunto

Armando Junior

Chefe de Gabinete

Paola Forjaz

Coordenador de Desenvolvimento Econômico

Celso Casagrande

Observatório da Gastronomia:

Camila Alexandrino

Guta Chaves

Lúcia Verginelli

Ecosistema Ânima:

Embaixadora de Gastronomia

Rosa Moraes

Head de Turismo e Hospitalidade

Patricia Garcia

Professora coordenadora do projeto

Sênia Bastos

E-book Identidade Gastronômica Paulistana

Coordenação: Guta Chaves e Sênia Bastos.

Organização e projeto editorial: Guta Chaves e Sênia Bastos.

Edição de textos: Guta Chaves. **Colaboração:** Lúcia Verginelli.

Revisão de texto: Miguel Guedes (comunicação SMDET).

Textos volume 1 (Centro): Sênia Bastos, Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse, Maria Cláudia S. G. Franco, Aluizio B. Margarido, Agatha M. R. Silva, Alex C. Weissenborn, Alex Lieb, Allyson Daniel, Amanda S. Pereira, Amanda L. Perez, Ana Beatriz M. Souza, Ana Clara M. Seixas, Ana Luiza M. Coelho, Andressa S. Barrêto, Andressa S. Zare, Arriete Vieira, Arthur G. Loureiro, Arthur J. Souza, Beatriz A. Souza, Breno A. Paes, Bruna Duenas, Camila Alexandrino, Carolina M. Pedreira, Caroline Passos, Dora P. Carvalhaes, Elisangela S. Barbosa, Eric Z. Carioba, Fatima C. C. Salles, Felipe U. Canto, Felipe G. Costa, Fernanda D. Clementino, Filipe L. Lima, Francisco A. Prudencio, Gabriela C. Ambrogini, Gabriela L. R. Soares, Gabrielle H. Lambert, Gabrielle M. Prado, Gabrielli D. Souza, Gilberto Silva Junior, Giovanna B. Mello, Gisele C. F. Pileggi, Gleyson R. A. Falcão, Isabela S. Desidera, Isabela N. C. Sato, Isabella B. R. Santos, Isabella G. Parras, Isabelle C. C. Pereira, Jean S.L. Kobayashi, Jennifer S. Dias, João L. M. Nakahara, Joao V. Aragão, Júlia S. B. Santos, Karoline C. Correia, Kaua C. Ferreira, Laryssa C. S. Lima, Leticia T. Trindade, Lucas W. O. Sousa, Lucas Z. Assis, Lucca Schuster, Luisa S. Persicheto, Luiza M. Renesto, Luiza R. Silva, Marcelo J. B. Franca, Maria L. B. Peraceli, Marianna V. L. Silva, Marina S. Wehba, Marta Cristina Souza, Melina G. A. Ely, Miguel R. Marques, Monique P. F. Monteiro, Niccole L. Florio, Othon E. C. Silva, Patricia Giannoni, Paula V. Lourenco, Paulo C. B. Dutil, Raquel Pisaniello, Rebeca C. F. Trento, Ricardo J. B. C. N. Cheida, Rosa Maria de O. da Silva, Rosangela O. Monteiro, Sabrina R. Faria, Samira W. Floss, Sidney A. Melo, Simone A. Chorbajian, Simone Catapano, Stefany K. M. Silva, Tamiris H. Amoroso, Telma S. Santos, Thainá T. Almeida, Thiago M. i. Abrão, Thierry C. Viana, Tiago Y. S. Carlim, Victor F. Zanata, Vilson F. C. Souza, Vitoria F. Fernandes.

Projeto gráfico e diagramação: Matheus Araujo de Meneses Melo

Concepção inicial do esboço do projeto gráfico: Arthur A. Mamede Jovedi e Thiago A. Moreno de Paula

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho:

<https://capital.sp.gov.br/web/desenvolvimento>; Instagram @spsmdet

Universidade Anhembi Morumbi:

<https://portal.anhembi.br/>; Instagram @anhembimorumbi

GUIA IDENTIDADE GASTRONÔMICA PAULISTANA CENTRO – volume 1

Agradecimentos	11
Apresentação.....	12
A Universidade Anhembi Morumbi	13
Ânima Educação.....	13
Observatório da Gastronomia.....	14
Projeto Identidade Gastronômica Paulista	15
São Paulo, Capital da Gastronomia.....	17
Identidades Gastronômicas do Centro.....	19
Como utilizar este guia.....	22

SÉ (Centro Histórico)	24
Banca do Ramon.....	26
Bar do Mané	28
Bar Guanabara.....	30
Café Latte	32
Café Martinelli Midi	34
Casa Godinho.....	36
Hocca Bar.....	38
O Brasileirinho	40
Padaria Santa Tereza	42
República	44
About Shawarma & Comida Árabe.....	46
A Casa do Porco.....	48
À Mercê	50
Apfel Nutrisom Restaurante Vegetariano	52
Bar Brahma	54
Bar da Dona Onça.....	56
Bar dos Arcos / Salão Dourado	58
Bar e Lanches Estadão	60
Bar Leo	62
Biyou'Z Restaurante	64
Cachaçaria SP.....	66
Café Floresta.....	68
Casa do Raimundo.....	70
Cuia Restaurante Café	72
Drosophyla Restobar.....	74
Espaço VHMOR	76

Esther Rooftop.....	78
Hot Pork.....	80
La Casserole	82
Leiteria Ita.....	84
O Gato que Ri.....	86
Paloma	88
Ponto Chic.....	90
Pratada.....	92
Rinconcito Peruano	94
Sorveteria do Centro	96
Tem Umami	98
Terraço Itália.....	100
Vovô Ali.....	102
Bela Vista.....	104
Al Jannah.....	106
Bar Rancho Nordeste	108
Basilicata	110
Box 62	112
Cantina e Pizzaria Speranza	114
Empório & Cantina Roperto.....	116
Famiglia Mancini.....	118
Feijão de corda.....	120
Jamile Restaurante.....	122
Padaria Italianinha.....	124
Sabelucha.....	126
Templo da Carne Marcos Bassi.....	128

Liberdade	130
Coffee Selfie	132
Espaços Kazu.....	134
Figueirinha Restaurante	136
Filipinas Restaurante Oriental	138
Hotel Leques Brasil	140
Izakaya Issa.....	142
Kintaro Bar (Izakaya).....	144
Mr. Right	146
O Marquês Buffet e Restaurante.....	148
Pastelaria Yoka.....	150
Porque Sim.....	152
Portal da Coreia.....	154
Rei dos Reis	156
Restaurante Chi Fu	158
Restaurante Migá	160
Sushi Kenzo	162
Sushi Yassuh Liberdade.....	164
Thai Chef Restaurante	166
Tampopo Restaurante	168
Wanri Oriental Restaurante	170

Agradecimentos

Gostaríamos de agradecer o apoio das associações de bares, restaurantes e similares, assim como das organizações culturais, tanto na escolha, quanto na sensibilização dos espaços de alimentação. Sem essas entidades, não seria possível obter o volume 1 do guia, indicativo da identidade gastronômica do Centro.

abrasel



Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho (SMDET)

São Paulo é a Capital da gastronomia, o lar de inúmeras culturas, estilos, técnicas e sabores. A Capital possui mais de 28 mil estabelecimentos gastronômicos, dentre bares, restaurantes, padarias, pizzarias, empórios, confeitarias e similares, empregando mais de 250 mil pessoas, o que representa 9,13% dos estabelecimentos e 4,66% dos empregos na cidade.

Além disso, a Capital é berço de diversos bairros étnicos, como a Liberdade, com a gastronomia japonesa, o Bixiga, que guarda as raízes italianas, a Vila Madalena, considerada um polo de comida brasileira e internacional, dentre vários outros que transformam São Paulo em uma mistura de culturas e sabores. Há comida para todos os gostos, tipos e preferências!

Buscando visibilizar e impulsionar a gastronomia na cidade de São Paulo, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho criou o Observatório da Gastronomia com o objetivo de ser um interlocutor entre poder público e setor privado, sendo uma ponte entre as áreas para juntos construirmos políticas públicas eficientes e estruturadas que impulsionam o município como referência nacional e internacional.

Mapear e reconhecer estabelecimentos históricos e de alta relevância para a cidade é um gesto de visibilizar e homenagear espaços tão importantes para a memória, para a economia e sobretudo para a cultura do município, estratégias que estão alinhadas com a operação do Observatório da Gastronomia e seus comitês temáticos.

Parabéns a todos os alunos, corpo docente, especialistas, chefs, pesquisadores e trabalhadores envolvidos neste incrível projeto, que sem dúvidas beneficiará o município e seus visitantes interessados em conhecer um pouco mais da gastronomia no centro da cidade. É apenas o começo de uma bela iniciativa, que promete revolucionar e conectar todos os restaurantes do município em um só lugar.

Eunice Prudente

Secretária de Desenvolvimento Econômico e Trabalho
Prefeitura de São Paulo

Universidade Anhembi Morumbi

A Universidade Anhembi Morumbi, oferece programas de graduação, graduação tecnológica e pós-graduação lato sensu e stricto sensu, distribuídos nas áreas de Ciências da Saúde; Turismo e Hospitalidade; Negócios; Direito; Artes, Arquitetura, Design e Moda; Comunicação; Engenharia e Tecnologia e Educação. Seus cinco campi estão localizados nas regiões da Avenida Paulista, Vila Olímpia, Mooca, São José dos Campos e Piracicaba.

Possui laboratórios de última geração e diferenciais como a internacionalidade, já tendo enviado, desde 2006, milhares de alunos do Brasil para realização de cursos no exterior, além de receber centenas de estudantes estrangeiros em seus campi, que se tornaram locais multiculturais para o aprendizado. A Anhembi Morumbi também contribui para democratização do Ensino Superior, ao oferecer cursos digitais com diversos polos dentro e fora de São Paulo. Além disso, o aluno aprende na prática desde o primeiro dia de aula. Saiba mais sobre a Anhembi Morumbi <https://portal.anhembi.br/>

Ânima Educação

Com o propósito de transformar o Brasil pela educação, a Ânima é o maior e o mais inovador ecossistema de ensino de qualidade do país, com um portfólio de marcas valiosas e um dos principais players de educação continuada na área médica. A companhia é composta por cerca de 386 mil estudantes, distribuídos em 18 instituições de ensino superior, e em mais de 700 polos educacionais por todo o Brasil. Integradas também ao Ecossistema Ânima estão marcas especialistas em suas áreas de atuação, como HSM, HSM University, EBRADI (Escola Brasileira de Direito), Le Cordon Bleu (SP), Singularity Brazil, Inspirali e Learning Village, primeiro hub de inovação e educação da América Latina, além do Instituto Ânima.

Em 2023, a Forbes, uma das revistas de negócios e economia mais respeitadas no mundo, elencou a Ânima entre as 10 maiores companhias inovadoras do país e, em 2022, o ecossistema de ensino, também foi destaque do Prêmio Valor Inovação - parceria do jornal Valor Econômico e a Strategy&, consultoria estratégica da PwC – figurando no ranking de empresas mais inovadoras do Brasil no setor de educação. Além disso, o CEO, Marcelo Battistela Bueno, foi premiado como Executivo de Valor, no setor de Educação, no Prêmio Executivo de Valor 2022, que elege os gestores que se destacaram à frente de empresas e organizações. A companhia também se destacou no Finance & Law Summit Awards - FILASA, em 2022, como Melhor Departamento de Compliance. Em 2021, a organização educacional foi destaque no Guia ESG da revista Exame como uma das vencedoras na categoria Educação. Desde 2013, a companhia está na Bolsa de Valores, no segmento de Novo Mercado, considerado o de mais elevado grau de governança corporativa.

Observatório da Gastronomia

Criado em 2018, o Observatório da Gastronomia da Cidade de São Paulo é um colegiado que trabalha em colaboração com diversos segmentos da cadeia do alimento para promover a economia, cultura, segurança alimentar, turismo gastronômico e sustentabilidade. Estabelecendo parcerias em vários níveis, busca posicionar São Paulo como Capital Mundial da Gastronomia, utilizando comitês temáticos para gerar soluções inovadoras. São eles: o Comitê de Imagem e Patrimônio Gastronômico de São Paulo, Comitê de Gastronomia Social, Comitê de Qualificação Profissional e Comitê de Comida de Rua. Participam órgãos e instituições municipais, associações, cooperativas, ONGs, instituições de ensino, sindicatos, entidades do setor, chefs de cozinha, bares, restaurantes, empresas do setor de alimentação e de distribuição, comida de rua e produtores agrícolas.

O Observatório da Gastronomia, representando a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, integra o corpo de jurados do Troféu SP Capital Mundial da Gastronomia, a Comissão Extraordinária de Apoio ao Desenvolvimento do Turismo, do Lazer e da Gastronomia e o COMTUR (Conselho Municipal de Turismo).

Entre as realizações do Observatório da Gastronomia ligadas ao turismo gastronômico, constam o Festival Gastronômico Modernista (2022) e o projeto Identidade Gastronômica Paulista.

Projeto Identidade Gastronômica Paulistana

Um novo capítulo na rica história alimentar de São Paulo está sendo escrito através do Projeto Identidade Gastronômica Paulistana, uma colaboração entre o Observatório da Gastronomia da Prefeitura de São Paulo e a Universidade Anhembi Morumbi, integrante do Ecossistema Ânima. Visando mapear e revelar as múltiplas culturas alimentares que compõem a cidade, por regiões, um marco significativo foi alcançado com o 1º Simpósio Identidade Gastronômica Paulistana, realizado em novembro de 2023, que revelou os resultados das entrevistas feitas pelos alunos no Centro, envolvendo os territórios da Sé, República, Bela Vista e Liberdade.

Ocorrendo a cada semestre, na Universidade Anhembi Morumbi, o Simpósio Identidade Gastronômica Paulistana, reúne alunos, professores, especialistas do setor e membros dos comitês ligados ao Observatório da Gastronomia, discutindo não apenas os desafios e oportunidades da gastronomia, mas também do turismo gastronômico e, ainda, investiga as identidades culturais únicas que emergem das tradições e inovações culinárias dos bairros de São Paulo.

“Temos muita satisfação em estabelecer parcerias com entidades engajadas em fortalecer as iniciativas da Prefeitura de São Paulo. Um mapeamento como este feito pelo projeto Identidade Gastronômica Paulistana é de suma importância para o município e para a gastronomia de São Paulo como um todo, pois reconhece estes atores tão simbólicos não só para a economia, mas também para a memória da cidade”, comenta a secretária de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, Eunice Prudente.

Uma colaboração notável é a formação de uma comissão composta por representantes de associações culturais e de bares, restaurantes e similares: Abrasel-SP (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), ANR (Associação Nacional de Restaurantes), ABGJ (Associação Brasileira de Gastronomia Japonesa), ABC (Associação Brasileira dos Coreanos), CCCB (Centro Cultural Coreano no Brasil), Aregala (Associação de Restauradores Gastronômicos das Américas e do Mundo no Brasil) e CONSCRE (Conselho Estadual Parlamentar de Comunidades de Raízes e Culturas Estrangeiras).

Essa comissão visa sensibilizar os estabelecimentos para a importância do projeto, assim como ajudar na seleção dos empreendimentos destacados no e-book e, futuramente, no aplicativo.

“O projeto é um marco na valorização da diversidade culinária dos bairros históricos de São Paulo, unindo o Observatório da Gastronomia e a Universidade Anhembi Morumbi para mapear e celebrar as diversas culturas alimentares da cidade”, afirma a professora da Instituição, Sênia Bastos.

A parceria entre a Universidade Anhembi Morumbi e o Observatório da Gastronomia promete não apenas enriquecer a experiência educacional dos alunos, mas também contribuir para o desenvolvimento prático do setor gastronômico e do turismo gastronômico em São Paulo, através da sistematização de informações valiosas. O escopo do projeto inclui alunos de diferentes formações, como gastronomia, turismo, eventos, nutrição, design, dentre outros.

“O simpósio promove um diálogo enriquecedor sobre a preservação das tradições culinárias e destaca a múltipla e completa identidade cultural dos bairros históricos de São Paulo. Os alunos têm a oportunidade de interagir diretamente com líderes e empresários do setor, o que é crucial para sua formação e preparação para o futuro”, comenta Rosa Moraes, embaixadora de Turismo e Hospitalidade da Ânima Educação.

O Projeto Identidade Gastronômica Paulistana culmina em um simpósio semestral, um e-guia dos estabelecimentos selecionados, criação de roteiros gastronômicos, além de um festival, celebrando a riqueza e a diversidade culinária da cidade.

São Paulo, Capital da Gastronomia

Nas últimas décadas, o turismo gastronômico tem se expandido de maneira significativa. Esse tipo de viagem não se restringe apenas à degustação de pratos, mas representa uma imersão nas tradições, histórias e cultura de uma região através da sua culinária. Uma experiência que transcende o ato de comer, transformando cada refeição em um evento que celebra os sabores, o meio ambiente e a rica herança cultural do território.

Explorar mercados, feiras, festivais, restaurantes e espaços gastronômicos únicos permite aos visitantes uma conexão profunda com a comunidade local. Esses roteiros especializados oferecem vivências autênticas e memoráveis, fundamentais para quem busca uma imersão na gastronomia de cada cidade.

Desde o final do século XIX, São Paulo se consolidou como um caldeirão de culturas, enriquecido pela chegada de imigrantes estrangeiros e migrantes de diversas partes do Brasil. Essa diversidade moldou um patrimônio alimentar vibrante e diversificado. Com mais de 11 milhões de habitantes, a cidade oferece uma culinária que reflete sua população multicultural, combinando mais de 50 tipos de cozinhas étnicas comerciais com as tradicionais culinárias brasileiras.

São Paulo é reconhecida internacionalmente como um destino gastronômico de excelência. Em 2024, cinco restaurantes paulistanos foram destacados no The Latin America's 50 Best Restaurants, entre eles, A Casa do Porco, cuja sócia-proprietária, Janaína Rueda, foi eleita a melhor chef do mundo pelo The World's 50 Best Restaurants.

O Guia Michelin 2024 concedeu estrelas a 15 restaurantes de São Paulo, sendo três com duas estrelas e doze com uma estrela. A culinária japonesa se destaca com sete estabelecimentos premiados, refletindo o crescente prestígio dessa vertente na cidade. Além disso, oito pizzarias paulistanas foram reconhecidas entre as melhores do continente no ranking 50 Top Pizza Latin America 2024, com quatro delas figurando entre as sete primeiras posições.

Segundo pesquisa do Dieese/Observatório da Gastronomia (2022), São Paulo abriga cerca de 29 mil estabelecimentos de alimentação, que correspondem a mais de 9% do total de estabelecimentos comerciais da cidade. Entre esses, aproximadamente 11 mil são bares, restaurantes e similares, empregando cerca de 252 mil pessoas, o que representa cerca de 5% dos empregos formais da cidade.

A produção agrícola urbana é outra vertente importante, com mais de 1.200 locais mapeados na plataforma Sampa+Rural em 2023, muitos deles adotando práticas agroecológicas. Esses espaços produzem hortaliças, frutas e legumes, contribuindo para a economia local, segurança alimentar e preservação ambiental. O Polo de Ecoturismo de Parelheiros, na zona sul da cidade, também desenvolve roteiros turísticos que combinam gastronomia e natureza.

Para celebrar a diversidade culinária paulistana, a Câmara Municipal criou o Troféu São Paulo: Capital Mundial da Gastronomia, premiando desde 1997 em diversas categorias, incluindo reportagens em mídia e trabalhos acadêmicos de áreas como Turismo, Gastronomia, Hotelaria e Jornalismo.

São Paulo tem investido em projetos que valorizam as múltiplas culturas alimentares que a compõem, como o Projeto Identidade Gastronômica Paulistana, a temática de nosso e-book. Em resumo, São Paulo não apenas ostenta seu título de “Capital Mundial da Gastronomia”, mas também continua a inovar e celebrar sua identidade culinária através de iniciativas que enriquecem a oferta gastronômica local. Esses esforços reforçam sua posição como um dos destinos mais importantes do mundo para experiências tanto tradicionais, quanto criativas e autênticas no universo da gastronomia.

Identidades Gastronômicas do Centro

A formação de uma identidade gastronômica é resultado de um processo sócio-histórico marcado pelas relações complexas estabelecidas entre os diferentes grupos humanos que ocupam o mesmo território. Disputas, ações solidárias, experiências de alteridade, de sociabilidade e até mesmo de hostilidade se entrelaçam em um panorama composto por tradições, inovações e hibridismos culturais que ganham materialidade a partir de práticas cotidianas públicas e privadas. Nessa dinâmica complexa, algumas receitas, modos de fazer, comidas e bebidas são consagradas e transmitidas por gerações, sendo tão associadas a determinados grupos humanos que são capazes de identificá-los e distingui-los dos demais. Mas também há esquecimentos e transformações, estas últimas ocasionadas por diferentes fatores, como carência dos ingredientes originais, influência de outras culturas e até mesmo alteração das preferências de quem cozinha e de quem degusta.

Neste contexto, os estabelecimentos de alimentação (restaurantes, cafeterias, padarias, confeitarias e empórios) se destacam, não apenas por materializar essa herança cultural, mas também por permitirem que inúmeras pessoas – residentes e turistas – usufruam de diferentes tipos de alimentos, de bebidas e também diferentes formas de comer e servir – manifestações de comensalidade e hospitalidade que conferem vitalidade e características únicas a cada um dos bairros de São Paulo. São espaços sociais que oferecem, além da possibilidade do consumo de comidas e bebidas, a possibilidade do encontro de amigos e familiares e da vivência de momentos de lazer.

A tarefa de investigar as identidades gastronômicas do centro foi ao mesmo tempo complexa e saborosa. Exigiu a mobilização de diferentes conhecimentos por parte dos pesquisadores envolvidos (docentes e discentes) e também um olhar curioso e renovado sobre a própria cidade de São Paulo. Demandou também um olhar aguçado na procura por estabelecimentos com personalidade e dotados de características que oferecessem mais do que uma experiência gustativa, uma experiência sensorial. Deste modo, foram descartadas franquias e outros estabelecimentos com características genéricas que não representassem São Paulo. A partir de um questionamento inicial – quais seriam os limites geográficos considerados para pensar o centro de São Paulo – realizou-se a definição e também a delimitação dos bairros que seriam contemplados pela pesquisa.

A primeira etapa, realizada no segundo semestre de 2023 e no primeiro semestre de 2024, concentrou-se nos bairros da Sé, República, Bela Vista e Liberdade. A escolha desse território segue o curso da expansão urbana da cidade, irradiada a partir de seu marco inicial, o Pátio do Colégio. Dotado de uma delimitação distinta da atual, o bairro da Sé abrigou as primeiras modalidades de locais públicos de alimentação, tais como casas de pasto, tabernas, cafés, confeitarias e restaurantes.

Inicialmente destinados aos forasteiros e à sociabilidade masculina, esses espaços passaram gradativamente a ser frequentados por mulheres e famílias. Muitos desses estabelecimentos eram comandados por estrangeiros, o que conferiu aos restaurantes uma característica étnica, perceptível na cantina italiana, no bairro da Bela Vista, no restaurante japonês, no bairro da Liberdade, ou no restaurante francês, na região da República.

A dinâmica de ocupação e renovação do território também foi decisiva na atração desse tipo de empreendimento, que se deslocava em consonância com os investimentos públicos, a concentração de atividades de lazer e, conseqüentemente, a presença de consumidores. Esse fenômeno caracteriza a região da República desde os anos 1920, com a abertura de salas de cinema, lojas de luxo e, a partir da década seguinte, com a intensificação da verticalização, a criação de casas noturnas (bares, boates e dancings) e a realização de festivais de música.

A expansão da oferta cultural estendeu-se para territórios contíguos, como a italiana Bela Vista, onde a frequência às salas de teatro impulsionou o aumento do número de cantinas e pizzarias italianas, bares, boates e locais de apresentações musicais.

O bairro da Liberdade, reconhecido por sua significativa concentração asiática, ao abrigar salas de cinema com exibições de filmes japoneses, ofereceu tanto à comunidade nipônica (local e de outros municípios) quanto aos moradores e visitantes da cidade a oportunidade de desfrutar da estética cinematográfica japonesa. A comunidade aproveitou essa crescente frequência de visitantes para ampliar a oferta de comércio especializado em alimentos, incluindo restaurantes, e produtos orientais.

O primeiro olhar para estes bairros se deu por meio da pesquisa documental e bibliográfica. Já familiarizados com as características gerais de cada bairro (histórico, ocupação humana, imagem gastronômica assimilada pelos turistas), os alunos realizaram visitas técnicas conduzidas pela historiadora, pesquisadora e docente Sênia Bastos, onde puderam observar in loco características marcantes daqueles espaços. Só então iniciaram a pesquisa de campo propriamente dita, com a aplicação de um instrumento de coleta de dados construído em conjunto pelas equipes da Universidade Anhembi Morumbi e o Observatório da Gastronomia de São Paulo.

A coleta de dados revelou-se um exercício importante para os futuros profissionais de gastronomia: puderam exercitar um olhar crítico sobre o cenário gastronômico paulistano, conhecer empreendimentos icônicos, identificar preciosidades gastronômicas pouco conhecidas e também usufruir da generosidade daqueles que aceitaram contribuir para esta iniciativa. Uma vez coletados, todos os dados foram sistematizados e analisados de modo a delinear as múltiplas identidades que coexistem nos territórios estudados, considerando, claro, o recorte de estabelecimentos de alimentação fora do lar. A partir dessa pesquisa, foi possível perceber algumas características:

a) Sé: o bairro sedia o grande ícone gastronômico da cidade, o Mercado Municipal Paulistano (ou simplesmente Mercadão) fundado em 1933 e tombado como patrimônio histórico arquitetônico do município de São Paulo em 2004. O Mercadão abriga não apenas inúmeras bancas de frutas, legumes e outros ingredientes, mas também bares e restaurantes tradicionais cujos cardápios vão além do famoso sanduíche de mortadela. Outra marca importante do bairro é a presença de bares e cafés que testemunham há anos a efervescente vida cultural da cidade. É possível degustar também pratos da gastronomia brasileira e italiana, bem como levar para casa produtos italianos e nordestinos em alguns estabelecimentos comerciais, como a longeva Padaria Santa Tereza e a Casa Godinho.

b) República: neste bairro, a gastronomia está associada a alguns dos principais marcos urbanísticos e arquitetônicos da cidade de São Paulo. Lugares como o Largo do Arouche, o Theatro Municipal, a Galeria Metrópole, o Terraço Itália e o Edifício Copan abrigam estabelecimentos capazes de satisfazer diferentes gostos e orçamentos: há opções para veganos, para vegetarianos, para os que buscam lanches rápidos (incluindo o original Bauru) ou o famoso “pf” (prato feito). Os amantes das cozinhas africana, árabe, brasileira (em especial a nordestina), francesa, italiana e peruana também ficarão felizes. Outra característica marcante do bairro é a presença de espaços multiusos: vários estabelecimentos oferecem serviços de bar, de cafeteria, de restaurante e até mesmo de mercearia simultaneamente. O premiado restaurante A Casa do Porco é uma das referências mais conhecidas do bairro, mas há gratas surpresas esperando para serem descobertas em toda a região.

c) Liberdade: outrora conhecido como o “bairro japonês” de São Paulo, o Bairro da Liberdade hoje é reconhecido pela influência de diferentes culturas orientais que incluem não apenas referências nipônicas, mas também chinesas, coreanas, filipinas e tailandesas. É possível degustar a riqueza culinária desses povos em bares (como os tradicionais isakayas japoneses), cafês, confeitarias e restaurantes com diferentes perfis, sendo possível escolher entre aqueles que apostam em cardápios mais tradicionais ou aqueles que oferecem opções mais contemporâneas e inovadoras.

d) Bela Vista: a paisagem gastronômica desse bairro revela cantinas, padarias, pizzarias e empórios italianos que oferecem desde uma culinária mais tradicional quanto pratos mais contemporâneos. Contudo, apesar da presença italiana, a cena gastronômica do bairro não se limita a essa etnia, oferecendo também restaurantes especializados em carne, além de representantes da culinária palestina e nordestina brasileira.

É possível afirmar que a identidade gastronômica do centro de São Paulo é múltipla e complexa, construída a partir de diferentes referências culturais que coexistem, um genuíno resultado do processo sócio histórico de povoamento, desenvolvimento e transformações sofridas por aquela região. Mesmo em regiões marcadas pela predominância de estabelecimentos orientais ou ligados à etnia italiana, a presença de outros grupos humanos como árabes, africanos, latinoamericanos e até mesmo brasileiros migrantes é evidenciada em estabelecimentos que oferecem uma janela para suas culturas por meio da alimentação e que permitem conhecer um pouco mais das pessoas que fazem São Paulo uma cidade tão fascinante.

Como utilizar este guia

Ícones

No canto superior direito de cada página, você encontrará ícones que facilitam a navegação entre as diferentes categorias de espaços de alimentação presentes na cidade.



Bar



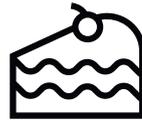
Cafeteria



Cantina



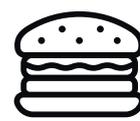
Churrascaria



Confeitaria



Empório



Hamburgueria



Lanchonete



Loja de Vinhos



Padaria



Pastelaria



Pizzaria



Restaurante



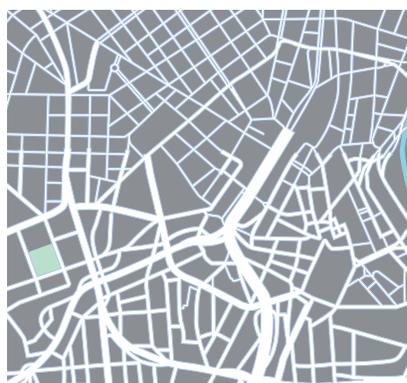
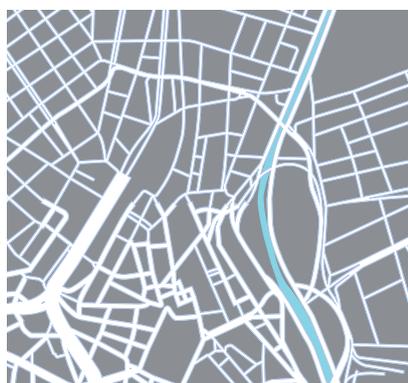
Sorveteria



Além disso, por meio de nossa pesquisa, destacamos os locais que promovem sustentabilidade ou praticam a gastronomia social, que podem ser identificados a partir do ícone ao lado.

Mapas

Cada sub-região - Sé, República, Bela Vista e Liberdade - traz mapas ilustrativos que destacam a localização aproximada dos estabelecimentos mencionados no guia. Esses mapas têm a função de facilitar a visualização e o posicionamento dos locais, de forma ilustrativa, não substituindo um serviço de localização ou mapas com precisão geográfica.



Acessibilidade de leitura

Este guia foi desenhado para que você possa identificar rapidamente as principais características e a história de cada estabelecimento, como classificação, localização, horário de funcionamento, contato e redes sociais. Esses aspectos são apresentados de forma visual, com ícones que facilitam a compreensão e tornam a navegação ágil e fluida.

Processo de Design

O desenvolvimento deste material contou com o acompanhamento de professores orientadores e a colaboração do Observatório da Gastronomia. Os alunos desempenharam um papel fundamental, enriquecendo o conteúdo com informações e histórias obtidas por meio da realização de entrevistas e de pesquisa de campo.

Elementos Visuais

Os elementos visuais foram cuidadosamente elaborados para garantir a compreensão de um público diverso. Foram considerados ícones imagéticos, tipografias adequadas e mapas desenhados à mão, baseados na localização real dos estabelecimentos nas áreas pesquisadas.



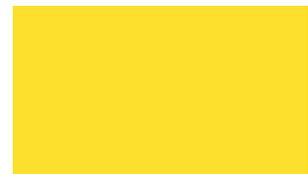
Azul
#004995
C:100 M:74 Y:7 K:0
RGB: 0 73 149
PANTONE: 2945 C



Verde
#009447
C:84 M:13 Y:91 K:2
RGB: 0 148 71
PANTONE: 355 C

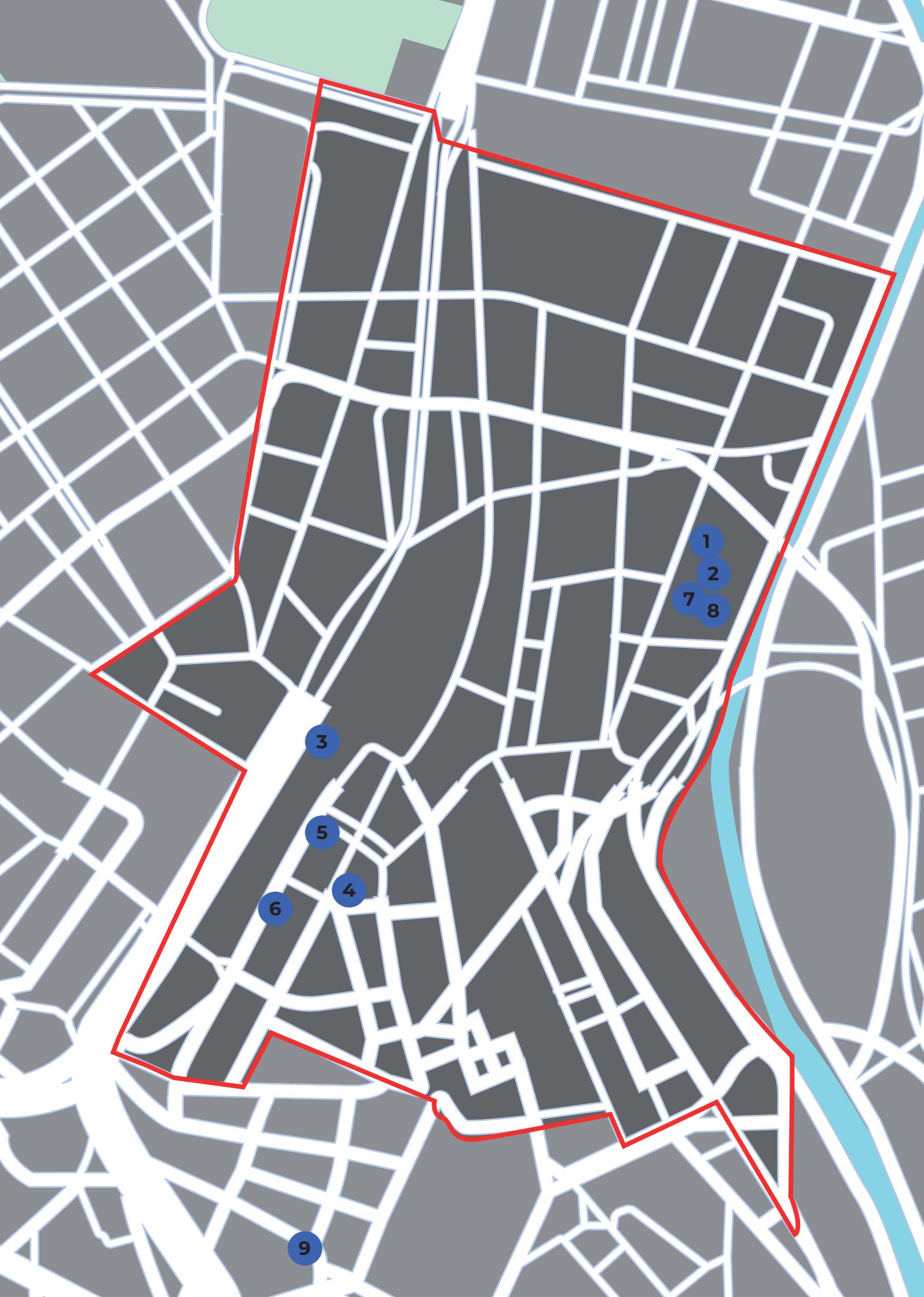


Vermelho
#ff0000
C:0 M:95 Y:91 K:0
RGB: 255 0 0
PANTONE: 2347 C



Amarelo
#ffdd00
C:2 M:10 Y:92 K:0
RGB: 255 221 0
PANTONE: 108 C

A escolha das cores para o guia foi inspirada em aspectos culturais dos bairros selecionados, cada uma representando um traço marcante da região: O azul simboliza a tradição e a seriedade do centro histórico da capital. O verde evoca as raízes italianas e o espírito de renovação, fortemente presente no bairro da Bela Vista. O vermelho reflete a intensidade e as tradições asiáticas, elementos característicos do bairro da Liberdade. Já o amarelo transmite energia e criatividade, características que se destacam no bairro da República, onde a diversidade dos estabelecimentos se mistura à utilização de espaços icônicos, como o edifício Copan.



1
2
7
8

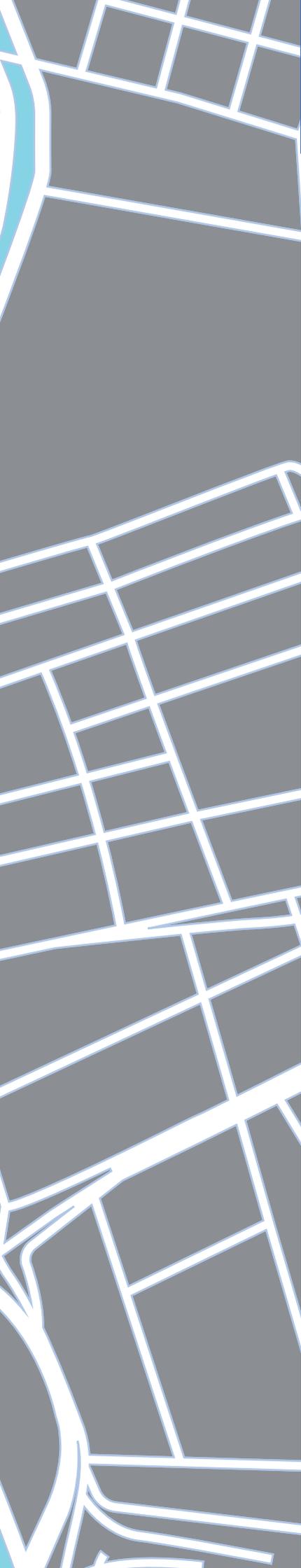
3

5

4

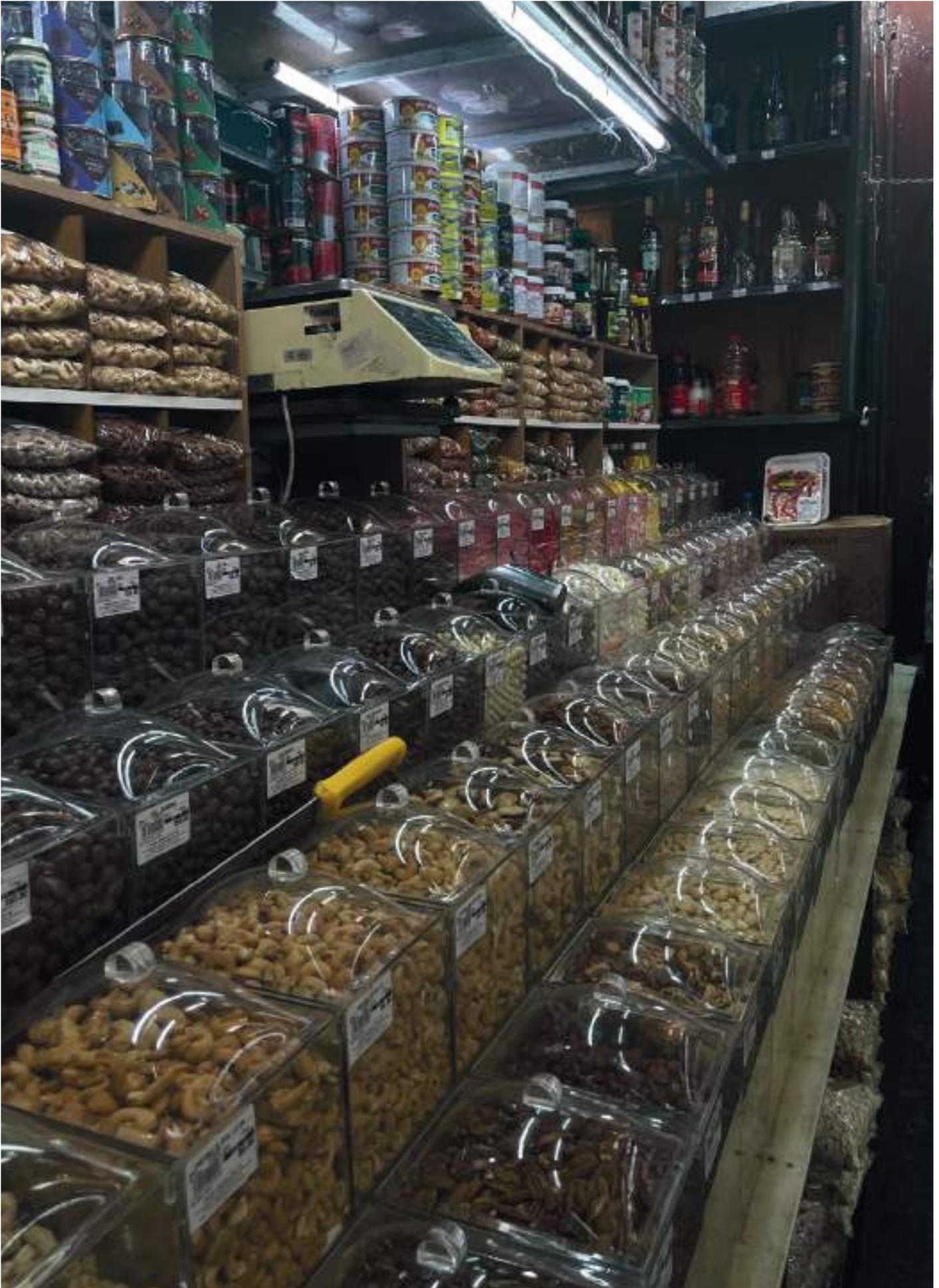
6

9



Sé/Centro Histórico

1	Banca do Ramon	26
2	Bar do Mané	28
3	Bar Guanabara.....	30
4	Café Latte	32
5	Café Martinelli Midi.....	34
6	Casa Godinho.....	36
7	Hocca Bar	38
8	O Brasileirinho	40
9	Padaria Santa Tereza.....	42





Banca do Ramon



Crédito: M. B. Peracelli

A Banca do Ramon é uma das pioneiras do Mercado Municipal de São Paulo, o imponente edifício da Rua da Cantareira, aberto ao público em 1933. Ícone da cidade e ponto de turismo gastronômico visitado diariamente por brasileiros e turistas estrangeiros.

Combinação de empório – com produtos vendidos principalmente a granel –, restaurante e lanchonete, o cardápio mescla a cozinha espanhola e portuguesa, sendo a especialidade da casa o pastel de bacalhau. Na loja, são mais de 6 mil itens, entre produtos nacionais e importados, com destaque para o bacalhau de todos os tipos e o presunto cru (serrano e pata negra). Conta ainda com uma variedade de azeites e azeitonas de diversas nacionalidades, massas, bebidas, laticínios, cereais, latarias, temperos, conservas alimentícias, féculas, chocolates, e tudo que se possa precisar para casa.

Ao longo de mais de sete décadas os proprietários se empenham em oferecer qualidade e bons serviços, mantendo a tradição que fez da Banca do Ramon uma das mais conhecidas e procuradas do Mercado.

info_

 (11) 3228.1377 / (11) 94149.8555

 Rua da Cantareira, 306 – Centro,
São Paulo - SP.

 Todos os dias, das 8h30/17h30.

 @bancadoramon





Bar do Mané



Crédito: Francisco Prudencio

O bar nasceu em 1933, junto com a inauguração do Mercado, pelas mãos do seu Jeremias. No final da década de 1970, seu filho, Manoel, ao herdar o estabelecimento do pai, emprestou seu nome para o negócio familiar, o então Bar do Mané, que se tornou um dos mais conhecidos deste símbolo de São Paulo.

Mané começou a trabalhar no local com apenas 9 anos e continuou até os 79, sendo responsável por mudar a história da lanchonete. Na época em que assumiu a casa, os lanches mais vendidos eram os de copa e salame. O sanduíche de mortadela era tabelado e tinha seu recheio muito reduzido. Com o fim da tabela de preços, o jovem resolveu inovar, incluindo um generoso recheio.

As pessoas começaram a ir ao Mercado em busca do lanche. O filho de Mané, Marco Antônio, aumentou ainda mais a dose do recheio. Hoje, o lanche leva cerca de 350 gramas do embutido; há a opção de vir também com queijo quente derretido. O negócio está na 4ª geração da família Loureiro e ficou conhecido como o bar do famoso sanduíche de mortadela do Mercado, montado na frente do cliente.

info_



(11) 3228.2141



Rua da Cantareira, 306, Rua E, Box 14
Centro Histórico, São Paulo - SP.

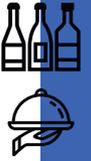


De segunda a sábado, das 5h30/17h;
Domingo, das 6h às 15h.



@bardomane





Bar Guanabara



Crédito: Divulgação

Se você deseja viver a experiência de um lugar que transporte no tempo, o Bar Guanabara é o lugar ideal. Inaugurado em 1910, com mais de cem anos de história, o local é um verdadeiro patrimônio da cidade. A decoração vintage, o piso quadriculado em preto e branco, os garçons uniformizados e o cardápio tradicional vão te transportar direto para os tempos áureos do Centro. Dizem que até o Santos Dumont já deu uma passadinha por lá!

Mesmo com mudanças de endereço e de donos ao longo dos anos – os atuais comandam a casa desde 1968 -, o Bar Guanabara continua firme e forte, mantendo a tradição de servir pratos da cozinha brasileira. O filé à parmegiana, o pintado na brasa e a centenária coxinha à la creme fazem a fama deste bar e restaurante. E não podemos esquecer da feijoada, servida às quartas e sábados.

Seja para almoçar, curtir o happy hour ou simplesmente sentir a vibe do início do século, vale uma visita a este restaurante icônico que resistiu a todas as mudanças da cidade ao longo dos anos.

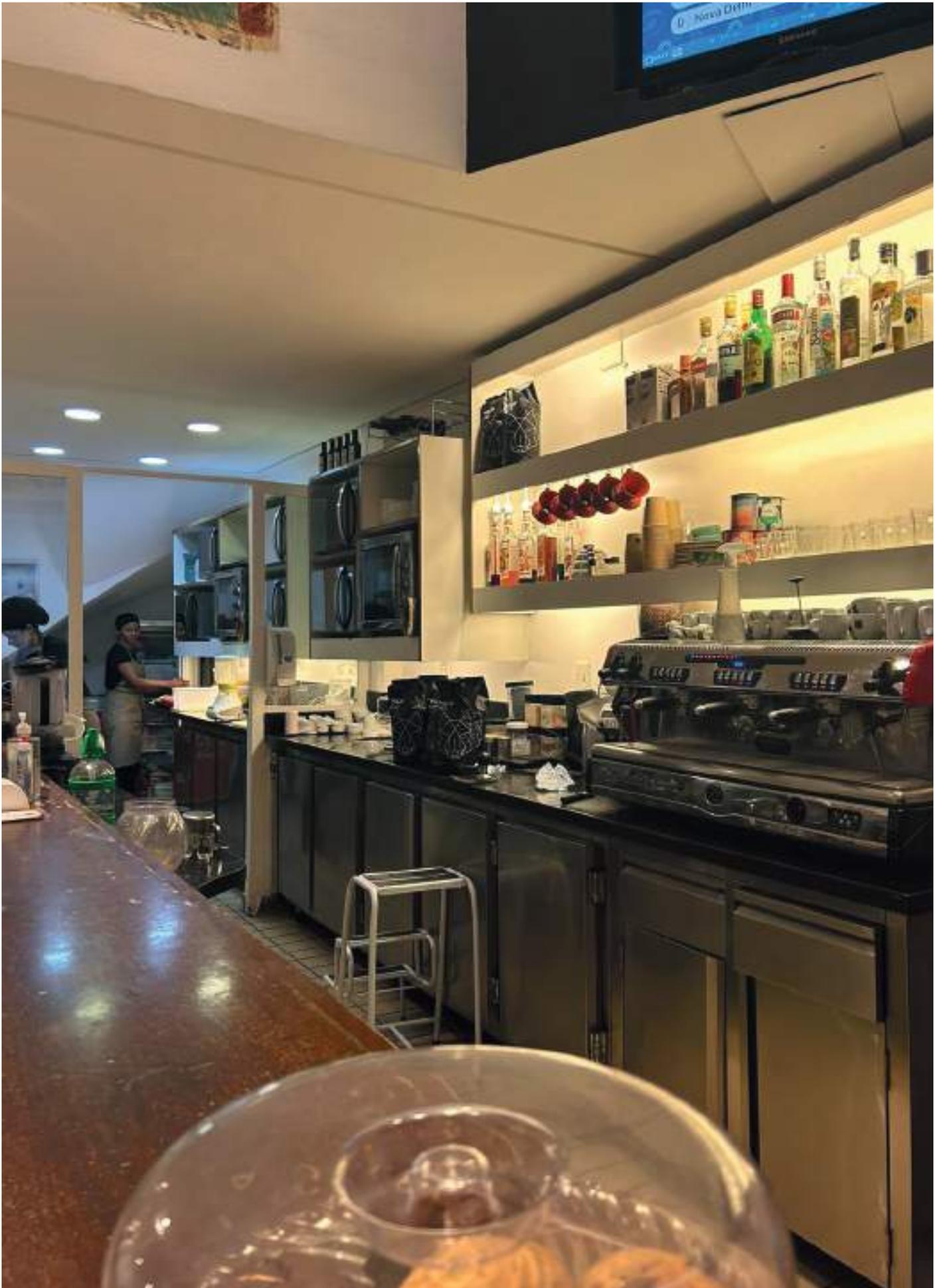
info_

 (11) 3228.7400

 Avenida São João, 128 - Centro Histórico, São Paulo - SP.

 De segunda a sábado, das 09h/17h. Fechado nos domingos.

 @barguanabara1910



Café Latte



Crédito: Ana Luiza M. Coelho, Isabelle C. C. Pereira, Luiza R. Silva

Inaugurada em 2004, a primeira unidade do Café Latte fica em um charmoso prédio histórico do século XIX. Fundado por Vitor Sapolnik, foi uma das primeiras cafeterias da cidade a oferecer cafés especiais, ou seja, feitos a partir de grãos de qualidade (isentos de impurezas e defeitos), com atributos sensoriais diferenciados.

Os cafés são compostos por 100% de grãos brasileiros. Um dos queridinhos do menu é o tradicional Café Latte, mistura de espresso e leite vaporizado, que pode ser acompanhado por croissants e doces artesanais. Além disso, há cafés coados e preparados na prensa francesa, assim como uma variedade de bebidas e refeições rápidas, como o sanduíche de salmão defumado com cream cheese e amêndoas.

Preocupado com projetos sociais, o café participa do Fazedores de Café, Ong que oferece treinamento gratuito e inclusivo para profissionais do setor.

Mantendo receitas clássicas com um toque de modernidade, o Café Latte é um ponto gastronômico do Centro, frequentado por trabalhadores locais e turistas, que conta atualmente com mais quatro unidades espalhadas pela cidade.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 (11) 3242.1700

 Rua do Comércio 58 - SP - Centro,
São Paulo - SP.

 De segunda à sexta feira,
das 8h às 20h.

 @caffelatteoficial



Café Martinelli Midi



Crédito: Elisangela dos Santos Barbosa;
Andressa dos Santos Barrêto

Localizado no icônico Edifício Martinelli, esse café é uma viagem no tempo, misturando o charme do passado com a elegância moderna. O prédio neoclássico, o primeiro arranha-céu da cidade, foi construído por Giuseppe Martinelli entre 1924 e 1933.

A cafeteria, inaugurada em 1993, traz o clima dos cafés parisienses dos anos de 1920, combinando com os detalhes originais do prédio tombados pelo patrimônio histórico. É o lugar perfeito para reuniões de negócios, encontros ou simplesmente relaxar.

E o café? O Martinelli Midi tem uma seleção especial de grãos da região Mogiana, que resulta em uma xícara encorpada e equilibrada. Os baristas são experts em preparar espressos e cappuccinos com habilidade. O menu é variado, com opções para café da manhã, almoço ou lanche da tarde, desde salgados e doces artesanais até refeições leves.

Um dos destinos preferidos de paulistanos e turistas no Centro, em busca de um momento especial na cidade, enquanto toma um bom café.

info_

 (11) 3104.6825

 Rua Líbero Badaró, 508 – Centro Histórico, São Paulo - SP.

 De segunda a sexta, das 09h/17h.

 @cafemartinelli



Casa Godinho



Crédito: Divulgação

A Casa Godinho, Patrimônio Cultural Imaterial Paulistano, fundada em 1888 pelo português José Maria Godinho, na Praça da Sé, mudou-se para o atual endereço em 1924. Originalmente criado como mercearia, empório e Casa do Norte segue como símbolo tradicional da cidade na comercialização de 'secos e molhados'.

A Casa acomoda 16 clientes e os carros chefes são as postas de bacalhau e as empadinhas, como a de alheira, uma especialidade que já foi destaque em premiações de revistas especializadas; faz sucesso também a de bacalhau. A variedade dos produtos do empório envolve uma gama de vinhos, cachaças, destilados, queijos, o autêntico bacalhau (Gadus morhua), lombo de pirarucu, cestas, todos cuidadosamente selecionados.

O público que frequenta a casa trabalha na região e está na faixa etária dos 45 e 55 anos. Dotado de arquitetura diferenciada, a área interna mantém o ambiente original, enquanto sua localização, próxima ao metrô, facilita a visita e valoriza o entorno.

info_

 (11) 3104.1520

 Rua Líbero Badaró, 340, Centro Histórico, São Paulo - SP

 De segunda a sexta, das 09h/17h.

 @casagodinho





Hocca Bar



Crédito: Francisco Prudencio

Desde 1952, o Hocca Bar vem fazendo sucesso no Mercado Municipal de São Paulo, o Mercadão, construção em estilo art déco tombada pelo patrimônio histórico. Fundado pelos imigrantes portugueses Horácio e Maria, o bar é famoso por suas delícias culinárias que se tornaram iguarias tradicionais paulistanas, como o famoso Sanduíche de mortadela, além do pastel e do bolinho de bacalhau.

Integrando a boa comida com a localização privilegiada, ponto turístico da cidade, o Hocca Bar atrai uma clientela diversificada, de jovens a executivos, famílias e turistas, inclusive os que frequentam a popular rua 25 de Março.

Sob o comando do Chef Horácio Gabriel, o bar se envolve em ações sociais, oferecendo lanches e refrigerantes para crianças de uma instituição local no Dia das Crianças.

Hoje, o Grupo Hocca conta com seis unidades em São Paulo, um empório e uma loja em Orlando, nos Estados Unidos, preservando a tradição, o padrão de atendimento e a qualidade que o tornaram uma referência paulistana.

info_

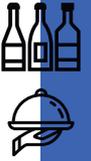
 (11) 4327.2582

 Rua da Cantareira, 306 (Mercado Municipal de São Paulo) Mezanino, Box 05, Loja 2 - Centro Histórico, São Paulo - SP

 De segunda feira a sábado, das 8h /18h; domingo das 8h00/16h30.

 @hoccabrasil





O Brasileirinho



Crédito: Divulgação

O nome da casa traz a sua essência: é focado na rica e diversificada culinária nacional, com destaque para a gastronomia nordestina. O estabelecimento foi aberto pelos empresários Gilberto Brozinga e Tita Dias, em 2006, após a reforma do Mercado, um dos pontos turísticos mais visitados da capital paulista.

Localizado no mezanino, O Brasileirinho se destaca por suas porções fartas, com ênfase em uma versão renovada do Baião de dois, acompanhado de pernil, banana frita, costelinha e torresmo – por mês são servidos mais de mil pratos. A Rabada, o Virado à paulista e a Feijoada (light e completa) são outras estrelas da casa. Adepto de práticas sustentáveis, o restaurante realiza separação de recicláveis.

O sucesso dos pratos já foram temas de reportagem no programa Ana Maria Braga, da TV Globo. Diariamente o local recebe centenas de turistas e empresários do entorno, mas é no sábado que o clima esquenta: a casa chega a ter fila para atendimento. Por isso, chegar cedo e com tempo disponível para apreciar esses quitutes é fundamental.

info_



Gastronomia Social e Sustentabilidade



(11) 3813.6814



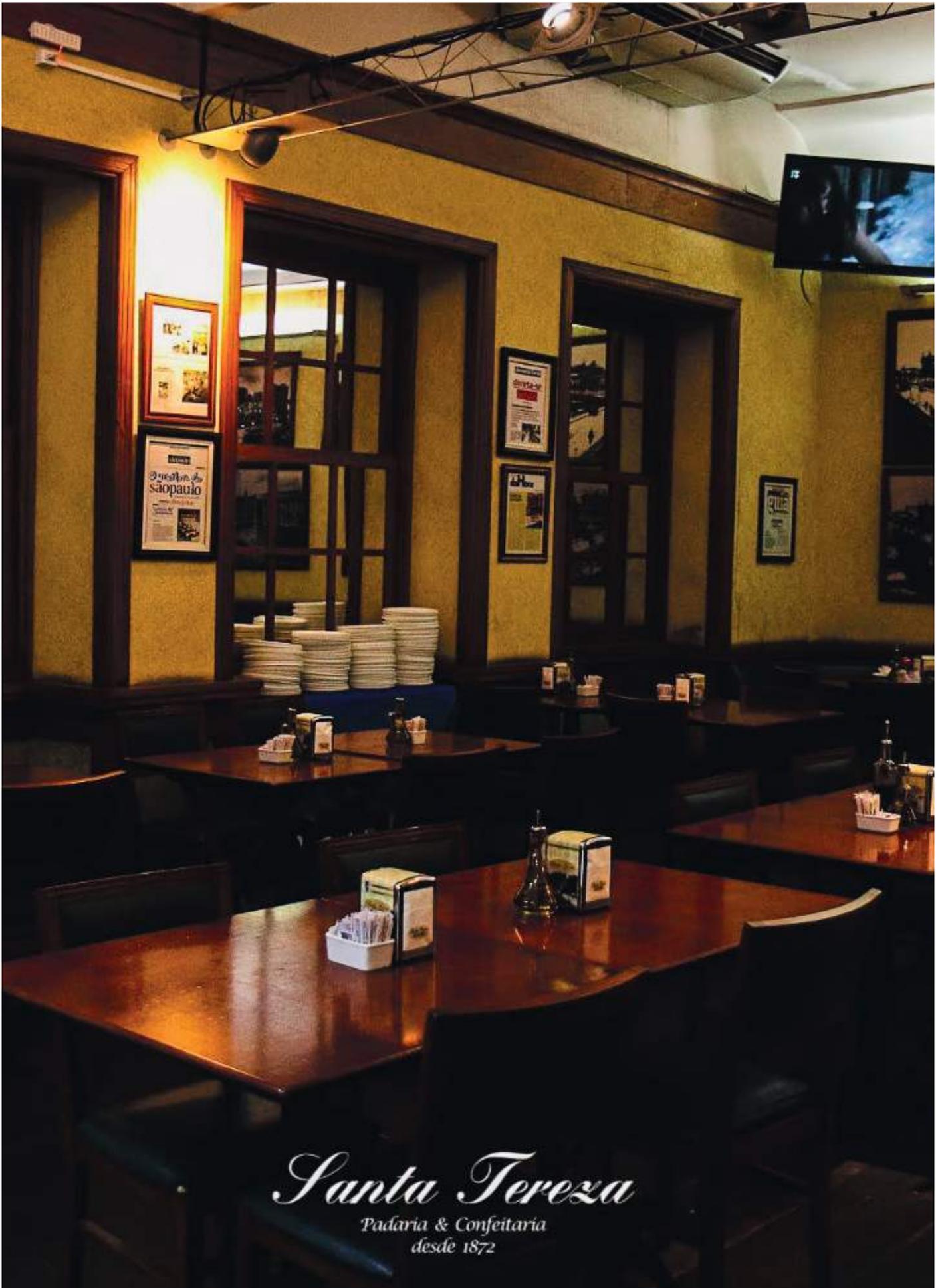
R. da Cantareira, 306 - Box 6 ,
Mezanino - Centro Histórico de São
Paulo, São Paulo (SP).



De segunda a sábado, das 5h30/17h;
Domingo, das 6h às 15h.



@obrasileirinho.mercadao



Santa Tereza
Padaria & Confeitaria
desde 1872

Padaria Santa Tereza



Crédito: Divulgação

A Padaria Santa Tereza, de origem portuguesa, foi fundada em 1872 pela família Teixeira e Vaz durante o Período Imperial. Iniciou suas atividades na Rua Santa Teresa, daí seu nome. Em 1947, mudou-se para a Praça Dr. João Mendes após seu imóvel original ser desapropriado. Casarão que pertenceu a João Mendes, renomado advogado e Ministro do STF.

Em 1995, a família Maturana adquiriu a padaria, preservando seu ambiente tradicional. Decorada com fotos antigas, proporciona uma viagem no tempo. O térreo exibe azulejos beges e balcões com bolos, pães e salgados, enquanto o segundo andar, inaugurado em 2006, oferece mesas para refeições com serviço à francesa. O cardápio destaca itens tradicionais como a coxa creme, a canja e o bife à parmegiana com batatas fritas e arroz. A casa faz doação de mini panetones para crianças carentes.

Primeira padaria em atividade da capital paulista, patrimônio da cidade, com mais de 150 anos de história, a Padaria Santa Tereza continua a encantar seus clientes no Centro Histórico.

info_



Gastronomia Social e Sustentabilidade



(11) 3111.1030



Praça Doutor João Mendes, 150,
Anexo 154 - Loja 2 - Centro - São
Paulo - SP.



De segunda a sexta feira, das 06h/20h;
Sábado, das 06h/19h;
Fecha domingo.



@padariasantatereza



República

1	Aboud Shawarma Comida Árabe.....	46
2	A Casa do Porco	48
3	À Mercê	50
4	Apfel Restaurante Vegetariano	52
5	Bar Brahma.....	54
6	Bar da Dona Onça	56
7	Bar dos Arcos / Salão Dourado	58
8	Bar e Lanches Estadão	60
9	Bar Léo	62
10	Biyou'Z Restaurante	64
11	Cachaçaria SP	66
12	Café Floresta	68
13	Casa do Raimundo	70
14	Cuia Restaurante Café	72
15	Drosophyla Restobar.....	74
16	Espaço VHMOR.....	76
17	Esther Rooftop	78
18	Hot Pork.....	80
19	La Casserole.....	82
20	Leiteria Ita	84
21	O Gato que Ri.....	86
22	Paloma	88
23	Ponto Chic.....	90
24	Pratada.....	92
25	Rinconcito Peruano	94
26	Sorveteria do Centro	96
27	Tem Umami	98
28	Terraço Itália.....	100
29	Vovô Ali	102





About Shawarma Comida Árabe



Crédito: Simoni Antonioli

Inaugurado em 2017, Abdulrahman Alsaied, natural de Al Raga (Síria), serve comida árabe, preservando as receitas e as técnicas desta tradição gastronômica com a ajuda do seu primo.

Misto de lanchonete, padaria e restaurante, Aboud escolheu o “ponto” na região central de São Paulo por intuição, “achei um lugar bem localizado e muito movimentado, logo sabia que daria certo abrir algo aqui”, comenta. O público circula em ambiente decorado com enfeites típicos da Síria, o que os aproxima desta cultura.

O carro chefe da casa é o Shawarma, sanduíche de carne ou frango, cuja denominação significa “girando” em árabe, referência ao modo de preparo da carne, que vem acompanhada de salada, molho especial de tahine e pasta de alho, proporcionando sabor único e experiência inesquecível.

Sensação que se complementa com a hospitalidade do dono: Aboud é a verdadeira definição e exemplo de uma pessoa acolhedora.

info_



Tel. (11) 95842.1962



Largo do Paissandu, 55 - República,
São Paulo (SP)



De segunda a sábado, das 9h/20h;
Fecha domingo.



@aaboudsiria



A Casa do Porco



Crédito: Mauro Holanda

O restaurante se destaca por seu foco em um único ingrediente: o porco. Localizado na região da República e inaugurado em 2015, A Casa do Porco resulta da visão dos chefs Jefferson Rueda e Janaína Torres, cuja intenção é a de criar pratos deliciosos, ao mesmo tempo que conscientizam a população sobre o consumo sustentável deste produto.

A casa conquistou o mundo gastronômico, estando bem-posicionado nos prestigiados The World's 50 Best Restaurants e Latin America's 50 Best Restaurants. Protagonistas em ações para promover o Centro, os proprietários participam de projetos como o Ocupa Rua, que revitaliza o uso das calçadas.

O cardápio oferece tanto menu degustação quanto à la carte, permitindo aos clientes explorarem a versatilidade do porco. Entre os destaques, está o Porco San Zé, assado por oito horas. Outros pratos favoritos incluem o Carbonara e a Porcoleta, um carré de porco à milanesa.

O cardápio reflete o talento dos chefs, que elevam a simplicidade do porco a novos patamares culinários, tornando-se referência na cena local e global.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 3258.2578

 Rua Araújo, 124 – República,
São Paulo (SP)

 Ter a Dom - 11h às 20h

 @acasadoporcobar



À Mercê



Crédito: Divulgação

Ao estilo dos espaços contemporâneos da República, o À Mercê é um misto de cafeteria, mercearia e bar, em três ambientes: bar de vinhos no subsolo, mercearia e cafeteria no térreo – há também mesas na calçada – e, no mezanino, um cantinho aconchegante para tomar cafés especiais e aproveitar as tostadas e tábuas da casa. Que, aliás, estão entre as especialidades do local, compostas por variedades de embutidos e queijos brasileiros de produtores artesanais, como o Canastra.

Tendo novidades a toda semana, no intuito de encurtar a cadeia entre produtor e consumidor, o local trabalha com estoque dinâmico, incluindo a seleção de vinhos, queijos e a charcutaria, boa parte de produtores nacionais, que combinam entre si. A sugestão dos garçons é sempre bem-vinda.

Instalado em um prédio tombado de 1948, o projeto, inaugurado no ano de 2022, idealizado pelo executivo francês Damien Lamquet e pelo advogado paulista Marco Aurélio Braga, tem como objetivo reavivar o aconchego encontrado nas casas dos avós. Eventualmente, o local recebe apresentações musicais que embalam as conversas dos frequentadores.

info_



Tel. (11) 97126.8917



Praça da República, 119, República,
São Paulo (SP).



De quarta, das 11h/20h;
Quinta a sexta, das 11h/23h;
Sábado e domingo, das 10h/19h.



@amerce.sp



Apfel Nutrisom

Restaurante Vegetariano



Crédito: Sênia Bastos

O Apfel é o paraíso para quem gosta de comida saudável e cheia de sabor, inclusive para os não vegetarianos, que saem de lá satisfeitos. Localizado em um espaçoso mezanino, seu ambiente conta com aquela vibe tranquila que faz a gente se sentir em casa.

As opções do buffet, de preço único, vão desde uma variedade de saladas fresquinhas, pratos quentes saborosos e sobremesas de dar água na boca, tudo preparado com ingredientes orgânicos, muitos de produtores locais. Dá para provar um pouquinho de tudo e sair de lá satisfeito.

Entre as especialidades, consta a Feijoada vegana, feita com proteína de soja, a Quiche de tomate e o Quibe assado vegano.

Aberto em 1992, o proprietário, Carlos Beutel é um excelente anfitrião, que recebe à porta cada cliente. Além disso, é um dos comerciantes mais atuantes na revitalização do bairro, participando e criando iniciativas, como a Caminhada Noturna pelo Centro, realizada periodicamente, que parte da Biblioteca Mário de Andrade, acompanhada por um guia de turismo.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 3256.7909

 Viaduto Nove de Julho, 160
Sobre loja - Bela Vista, São Paulo - SP

 De segunda a sexta,
das 11h30 às 15h

 @nutrisom





Bar Brahma



Crédito: Divulgação

Símbolo da boemia paulista, situa-se na icônica esquina das Avenidas Ipiranga e São João, reverenciada por Caetano Veloso na música Sampa. O bar e restaurante acomoda cerca de 750 pessoas em diferentes ambientes, onde podem ser apreciados shows musicais e artísticos. A música integra seu funcionamento desde os anos 1960, animando os encontros dos estudantes das faculdades de Direito do Largo São Francisco e da Católica.

A tradicional feijoada com samba é um dos atrativos para os turistas que visitam a região central, recebendo pessoas de todas as faixas etárias.

Considerada um dos símbolos da memória afetiva paulistana, a casa foi criada em 1948, por iniciativa do imigrante alemão Henrique Hillebrecht. Desativada durante um período, foi reaberta em 2001 por iniciativa de Álvaro Aogas, que mais tarde passou a integrar o grupo investidor Fábrica de Bares.

Esses investidores orgulham-se de perpetuar o funcionamento desse espaço histórico, com uma política de valorização e ressignificação, contribuindo para a revitalização do centro histórico paulistano.

info_

 Tel. (11) 5043.3822 / (11) 94746.2664

 Av. São João, 677 – República,
São Paulo (SP)

 De segunda a quarta, das 11h/1h;
De quinta a sábado, das 11h/2h;
Domingo, das 11/0h

 @barbrahma



Bar da Dona Onça



Crédito: Mauro Holanda

Em 2008, Janaína Torres abriu as portas do Bar e Restaurante da Dona Onça, ambiente acolhedor localizado aos pés do famoso Copan, obra-prima de Oscar Niemeyer. A casa é um reduto da boemia e da tradição paulistana, onde a chef desenvolve o que chama de cozinha cotidiana brasileira criativa.

Sua culinária é uma deliciosa mistura de tradições e histórias de todas as regiões do Brasil. Entre as especialidades estão a galinhada, a feijoada e a moqueca. Os petiscos típicos de boteco não ficam atrás, como a coxinha de galinha caipira e o bife a cavalo.

Janaína é apaixonada pelo Centro de São Paulo e se engaja em projetos para promover a gastronomia local e a responsabilidade social. Como o Ocupa Rua, que revitaliza o uso das calçadas, sem prejudicar a circulação de pedestres. Também é madrinha do projeto Pão do Povo da Rua, que combate a fome e promove a capacitação profissional de pessoas em situação de rua através da panificação.

O Bar da Dona Onça é uma experiência que celebra a essência da cozinha popular brasileira e a energia vibrante do Centro de São Paulo.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 3257.2016

 Edifício Copan - Av. Ipiranga, 200 - 27 e 29 - Centro Histórico de São Paulo, São Paulo (SP)

 De segunda a sábado, das 12h/23h; Domingo, das 12h/17h.

 @bardadonaonca





Bar dos Arcos / Salão Dourado



Crédito: Divulgação

Unindo história, arte e modernidade, um dos grandes destaques deste bar é sua arquitetura, formada por arcos e paredes com tijolos aparentes que datam da construção original do Teatro Municipal. Harmonizando-se perfeitamente com a iluminação indireta, inspirada no labirinto de luzes do filme *O Iluminado* (Stanley Kubrick).

Localizado no subsolo do Teatro Municipal, o bar foi idealizado pelo Empresário Facundo Guerra, que o inaugurou em 2018. A cozinha conta com pratos e petiscos tradicionais e contemporâneos brasileiros, elaborados por chefs renomados. Destaques para o Picadinho de mignon, a Maminha na ciabata e, de sobremesa, a torta de maçã. A carta de drinques conta com coquetéis exclusivos que atraem tanto os amantes de bebidas clássicas quanto os que preferem experimentar novas combinações.

Frequentemente, há apresentações musicais ao vivo e eventos culturais. Um lugar para comer, beber e viver uma experiência cultural única.

info_

 Tel. (11) 93453.5594

 Praça Ramos de Azevedo S/N -
Teatro Municipal. República,
São Paulo (SP)

 Salão Dourado: de terça a sexta,
das 11h/16h; sábado e domingo, das
10h/16h.

Subsolo: terça e quarta, das 18h/1h;
quinta e sexta, das 18h/2h; Sábado,
das 18h/3h.

 @bardosarcos



Bar e Lanches Estadão



Crédito: Hilton de Souza

Verdadeiro ponto de encontro que reflete a diversidade de São Paulo, o Bar e Lanches Estadão foi inaugurado em 1968 por imigrantes portugueses e assumido pelos atuais proprietários, vindos de São José do Rio Pardo, em 1974. Quem comanda a casa hoje é Cícero Tiez, seguindo a tradição familiar de mais de 50 anos.

Famoso por ser considerado o lar do melhor sanduíche de pernil de São Paulo, o Estadão não economiza nas tiras suculentas de pernil, que são acompanhadas por um molho especial e cebolas caramelizadas. Servido no tradicional pão francês, o sanduíche também pode vir com queijo provolone, cheddar, palmira, minas e até abacaxi. Além disso, o cardápio simples e variado oferece pratos típicos paulistanos, lanches, porções, sucos e vitaminas.

Funcionando 24 horas e recebendo artistas, políticos e jornalistas, por se localizar em frente à antiga sede da Rádio Eldorado e do Jornal Diário de São Paulo, o bar se tornou um lugar democrático, em que as pessoas se reúnem em torno de um lanche saboroso para comer, beber e colocar o papo em dia.

info_



(11) 3257.7121



Viaduto Nove de Julho, 193 - Centro Histórico, São Paulo - SP.



Funciona 24 horas, todos os dias.



@barelanchesestadao



Bar Léo



Crédito: Divulgação

Famoso pelo saboroso chope, com ambientação inspirada na temática alemã e no estilo pub, o Bar Léo é considerado como um dos mais tradicionais do Centro de São Paulo.

As porções generosas de canapés e petiscos são servidas no salão, decorado com referências de um boteco antigo, quadros de avaliações e troféus ganhos nos seus mais de 80 anos de funcionamento, no mesmo endereço.

Criado nos anos 1940, a ausência de uma placa de identificação acabou determinando sua denominação: como o primeiro proprietário era alemão, durante os anos iniciais ficou conhecido como Bar do Alemão. O segundo proprietário, por sua vez, chamava-se Leopoldo, no que resultou Bar do Léo e, posteriormente, Bar Leo, nomenclatura oficializada pelo terceiro proprietário, a quem se atribui a iniciativa de introdução do chope com cremoso colarinho, considerado uma novidade nos anos 1960.

Após ter seu funcionamento interrompido pelos antigos proprietários, que o conduziram por mais de 60 anos, passou a ser administrado pela Fábrica de Bares, em 2012.

info_

 (11) 3221.0247 / (11) 3331.8864
(11) 93004.4740

 Rua Aurora, 100 - Santa Ifigênia, São Paulo (SP)

 De segunda a quinta, das 11h/ 20h;
Sexta, das 11h /21h;
Sábado e feriados das 10h /17h;
Fecha domingo

 @barleooficial



Biyou'Z Restaurante



Crédito: Divulgação

O restaurante Biyou'Z é uma celebração da culinária africana em São Paulo. Tendo imigrado de Camarões para o Brasil em 2003, Melanito Biyouha abriu seu restaurante em 2008, com uma missão: transportar um pedaço da África para os afrodescendentes no Brasil.

Não mediu esforços, trazendo os temperos importados diretamente da África para garantir a fidelidade das receitas. Oferecendo uma experiência gastronômica autêntica e completa, não se limita apenas à culinária de Camarões, mas engloba outras ricas tradições alimentares como Nigéria, Senegal e Congo.

O cardápio inclui delícias como Kamba, um prato de camarão que é uma especialidade da região natal de Melanito, e Attieke, feito de mandioca fermentada. Alguns acompanhamentos típicos são banana-da-terra e fufu, espécie de polenta feita de milho ou arroz.

Os garçons, bem treinados, explicam cada prato, tornando a refeição uma experiência educativa. Inicialmente frequentado pela comunidade africana, o Biyou'Z agora atrai trabalhadores locais, famílias e turistas, todos em busca de desfrutar dos sabores e da hospitalidade africanos.

info_



Tel. (11) 2339.1220



Alameda Barão de Limeira, 19
República, São Paulo (SP)



Todos dos dias, das 12h/0h



@biyouzgastronomiaafricana



Cachaçaria SP



Crédito: Divulgação

Em 2004, Luis Peno inaugurou a Cachaçaria SP no Edifício Copan, no centro de São Paulo. O empório se tornou um reduto dos amantes da cachaça artesanal brasileira, oferecendo uma seleção de rótulos de pequenos produtores.

A casa divide as opções em três linhas: a Cachaça Branca, perfeita para preparar uma autêntica caipirinha, que pode ser armazenada em inox ou em barris de “madeira neutra”; as Cachaças Envelhecidas, guardadas em barris de madeiras brasileiras específicas como bálsamo, pindorama e amburana, além dos tradicionais carvalhos francês e americano, proporcionando sabores ímpares; e a Cachaça com Jambu, com infusão desta erva amazônica que amortece a boca. Além das cachaças, o empório também oferece uma variedade de licores artesanais.

Para quem deseja conhecer um pouco mais deste destilado brasileiro, a loja oferece uma degustação orientada, com duas sessões diárias de uma hora cada. O Edifício Copan, um dos ícones da arquitetura moderna brasileira, projetado por Niemeyer, é o cenário perfeito para essa jornada pelos sabores da nossa bebida nacional, tão apreciada por brasileiros e turistas.

info_

 Tel. (11) 3214.6260

 Avenida Ipiranga, 200 - Loja 15
Edifício Copan - República,
São Paulo (SP)

 De segunda a sexta, das 10h/19h;
Sábado, das 11h/17h;
Fecha domingo.

 @cachacariasp



Café Floresta



Crédito: Matheus A. de M. Melo

Desde os anos 1960, o Café Floresta, localizado no edifício Copan, é um dos mais antigos e tradicionais da cidade de São Paulo. Entrar neste café é como fazer uma viagem no tempo. Sua decoração preserva o estilo da época, destacando um belo mural antigo e uma vitrine que exhibe produtos refinados, como vinhos e charutos.

Aqui, o ritual de saborear o café em pé, no balcão, é mantido com orgulho – não há bancos ou cadeiras no local. Servindo fielmente o renomado café santista, que dá nome ao estabelecimento, o cardápio oferece uma variedade que agrada a todos os paladares: do café espresso – que pode ser servido com ou sem canela –, ao cortado (com leite vaporizado), curto, carioca, com creme chantilly, com leite e o cappuccino.

Para acompanhar, há uma seleção de bolos, doces e salgados que complementam a experiência.

Uma dica importante: o Café Floresta só aceita dinheiro vivo, então, venha preparado. Permita-se mergulhar na atmosfera nostálgica deste lugar que respira memória.

info_



Tel. (11) 3259.8416



Avenida do Ipiranga, 200 República (loja 21), São Paulo (SP)



De segunda a sexta feira, das 07h/21h30 e aos Sábados e domingos das 07h/20h30



@cafeflorestacopan



Crédito: Divulgação

Casa do Raimundo



Crédito: Divulgação

Fundado em 2023 pelo chef Raimundo e sua esposa, Mônica Moura de Oliveira, a Casa do Raimundo explora as comidas típicas brasileiras, com o toque especial do experiente chef, que acumula mais de 30 anos de experiência na cozinha paulistana.

Localizado no icônico edifício Copan, projetado por Oscar Niemeyer, o cardápio de influência brasileira e portuguesa, possui porções de boteco e apresenta como carros-chefe o filet mignon ao molho mostarda e o filé à parmegiana. São muito pedidos também a Tilápia à belle meunière, o nhoque à napolitana e, para os vegetarianos, uma opção é a berinjela à parmegiana. Destacam-se, ainda, os drinks autorais.

Lugar aconchegante e tranquilo, seu público é composto por famílias, executivos e pessoas que trabalham na região. Preocupado com a sustentabilidade do setor, o chef adquire os insumos de pequenos produtores e realiza a reciclagem de resíduos do restaurante.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 3129.0606

 R. Araújo, 331 – República,
São Paulo (SP)

 De segunda a sábado, das 11h/23h;
domingo, das 12h/17h.

 @casadoraimundo



Cuia Restaurante Café



Crédito: Laís Acsa

Instalado desde 2020 no Edifício Copan, símbolo arquitetônico de São Paulo, na Av. Ipiranga, dividindo espaço com a livraria Mega Fauna, o Cuia funciona como bar, cafeteria e restaurante.

Dotado de estilo inovador e culinária brasileira, tem como carro-chefe o famoso filé Oswaldo Aranha (filé mignon grelhado, com arroz, farofa, chips de batata bolinha e purê de alho assado), prato criado pelo avô da chef Isabel (Bel) Coelho. Entre as opções de cafés da casa consta o Cold cajuína, cold brew (café infusionado a frio) com cajuína, xaropa de galanga e limão. Uma sugestão de drink autoral da casa é o Capitu, feito de gin com jabuticaba, limão, bitter de laranja, espumante e água com gás.

A faixa etária da clientela varia dos 30 aos 45 anos, na maioria LGBTQIA+ e turistas; um dos ativos culturais e diferenciais estéticos são a livraria e a galeria/residência Pivô. Há 10 anos no ramo de alimentação, a casa é comandada pelo senhor Gabriel Venâncio. O Cuia prioriza a gastronomia social e sustentável, ao comprar produtos orgânicos de pequenos produtores rurais.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 95981.8555

 Edifício Copan – Av. Ipiranga, 200 - Loja 48, República, São Paulo (SP)

 De segunda a sexta, das 12h/20h;
Sábado, das 12h/18h;
Fecha domingo.

 @cuia_restaurante



Drosophyla Restobar



Crédito: Matheus A. de M. Melo

Criado em 1986, em Belo Horizonte, o Drosophyla, de Lili Varella, mudou-se para São Paulo em 2002, tornando-se o primeiro bar descolado da região do “Baixo Augusta” – chegou a sair na revista Wallpaper de Londres, na francesa Ideat Magazine e esteve entre os 100 melhores bares do mundo.

Em 2014, acharam uma casa há 25 anos abandonada na Rua Nestor Pestana, construída em 1920 em estilo cottage, com influência germânica, que foi restaurada, preservando os lustres, pisos e madeiras. A “alma” ficou por conta dos objetos e móveis de decoração de muitas viagens da Lili mundo afora, principalmente pela Ásia.

O Restobar tem uma programação mensal de shows e eventos e sua coquetelaria é imperdível, com drinks clássicos e inventivos. A casa abriga uma destilaria para a produção artesanal do dry gin Jardim Botânico, premiado nos Estados Unidos e na Inglaterra.

Para petiscar e jantar, o restaurante tem uma forte influência asiática, sem deixar de lado outras inspirações. Imperdível é a loja Liloluxo, onde se encontra um pouco de tudo neste mundo que você não precisa, mas deseja.

info_



Tel. (11) 3120.5155



Rua Nestor Pestana, 163
Consolação, São Paulo (SP)



De terça a domingo,
das 18h /1h



@drosophylabar



Espaço VHMOR



Crédito: Divulgação

Situado na charmosa Galeria Metrópole, de estilo modernista, o VHMOR oferece uma experiência gastronômica diferenciada, com pratos brasileiros e veganos. Fundado em 2020 pelas produtoras culturais Barbara Guial e L via Fernandes, o restaurante visa proporcionar um estilo de vida saudável, com ingredientes frescos e um cardápio dinâmico, que muda constantemente.

Os destaques do menu incluem as deliciosas feijoada e lasanha veganas, mas a experiência não para por a . Além de almoços e lanches, o VHMOR serve café da manhã com vista para o belo jardim central da galeria. As chefs têm também são conhecidas por suas saborosas cria es de bolos e tortas, complementando o cardápio com saladas, salgados, caf s e sucos naturais.

Comprometidas com a sustentabilidade, as proprietárias evitam o desperdício de alimentos e preferem comprar de pequenos fornecedores.

Nesse ambiente moderno e aconchegante, misto de cafeteria e restaurante, o VHMOR se torna um local interessante tanto para veganos quanto para aqueles que procuram uma alimenta o elaborada e saudável.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11)3231.0012 / (11) 93090.8610

 Av. São Luís, N  187, 1  Andar, Lojas 23/24, República, São Paulo/SP

 De segunda a sexta, das 8h15 às 18hs;
Abre um sábado por mês (data anunciada via Instagram)

 @vhmorbistro



Esther Rooftop



Crédito: Divulgação

Situado na cobertura do edifício Esther, primeiro prédio modernista de São Paulo, projetado em 1938 e tombado pelo Patrimônio Histórico, a casa celebra a arte gastronômica em um belo cenário.

O chef Olivier Anquier, conhecido por seus programas no canal GNT, transformou sua antiga cobertura em restaurante, inaugurado em 2016. Hoje a casa está sob o comando do chef Benoît Mathurin, o espaço representa a culinária francesa contemporânea, numa combinação de técnicas tradicionais com apresentação contemporânea, que reflete o talento do chef.

O destaque do menu é a Torre de Bochecha de Porco – desfiada, cozida no mel e alecrim, servida sobre purê de mandioquinha e acompanhada de chips de mandioquinha soufflés. Outra preferência é a Alcatra dois pontos.

Além de ótima comida, o Esther Rooftop proporciona um ambiente elegante e acolhedor, ideal para encontros românticos, reuniões de negócios ou encontros com amigos. Com vista panorâmica para a Praça da República, a refeição se torna uma experiência sensorial completa, onde sabores e paisagem se harmonizam.

info_



Tel. (11) 3256.1009



Rua Basílio da Gama, 29 - República, São Paulo, (SP)



De segunda a quinta, das 12h/15h e 18h/23h;

Sexta, das 12h/15h e 18h/0h;

Sábado, das 12h/0h;

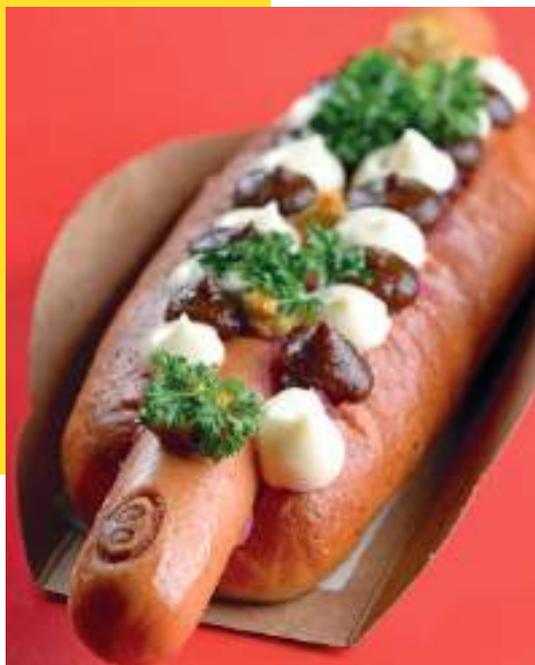
Domingo, das 12h/17h



@estherrooftop



Hot Pork



Crédito: Mauro Holanda

O centro de São Paulo está se tornando um destino de turismo gastronômico vibrante e de qualidade, e a lanchonete contemporânea Hot Pork é um bom exemplo disso.

Janaina Torres e Jefferson Rueda são os visionários por trás de cinco espaços gastronômicos de prestígio na região: A Casa do Porco, Bar da Dona Onça, Merenda de Cidade, Sorveteria do Centro e Hot Pork, inaugurado em 2015.

A ideia do Hot Pork surgiu do sucesso do lanche com pão de batata artesanal e salsicha 100% de porco, originário do menu do premiado A Casa do Porco. Esta releitura do clássico hot dog conquistou paladares e levou à criação de uma lanchonete dedicada ao lanche e suas variedades.

O cardápio enxuto inclui também uma opção de salsicha vegetariana, o Not-Pork, ambas acompanhadas por batata frita.

Figuras ativas na revitalização do centro, os proprietários participam do programa Ocupa a rua, que promove a utilização dos espaços ao ar livre, e colaboram com o projeto Pão do Povo na Rua, que qualifica e doa alimentos para pessoas vulneráveis na região.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 94198.0318

 Rua Bento Freitas, 454 - República, São Paulo (SP)

 De terça a domingo, das 12h/ 23h.
Fecha segunda

 @hot.pork



La Casserole



Crédito: Angelo DalBo

Um verdadeiro patrimônio paulistano, o La Casserole foi inaugurado em 1954 por Roger e Fortunée Henry, no Largo do Arouche. O restaurante exala o charme romântico de um bistrô parisiense do início do século XX, proporcionando uma autêntica viagem no tempo.

Administrado hoje por Marie-France Henry e Leo Henry, filha e neto dos fundadores, o restaurante mantém a tradição da culinária clássica francesa, sem deixar de lançar pratos mais contemporâneos.

No cardápio, destacam-se especialidades como o Steak au poivre (filé grelhado com molho de pimenta-do-reino verde), Steak tartare (filé mignon picadinho cru, servido com especiarias e gema de ovo crua) e o Canard à l'orange (pato com molho de laranja). Entre as sobremesas, uma boa pedida é a Coupe ardéchoise (creme de marrom glacê com mousse de chocolate e chantilly).

O ambiente ao redor da casa evoca os tempos áureos do Largo do Arouche, com as antigas floriculturas do Mercado das Flores iluminando a noite desde a inauguração do estabelecimento.

info_



Tel. (11) 3331.6283



Largo do Arouche, 346 - República,
São Paulo - SP



De segunda, das 12h/15h;
Terça e quarta, das 12h/15h e
19h/23h;
Quinta e sexta, das 12h/15h e
19h/23h;
Sábado: 12h30/16h e 19h/23h;
Domingo, das 12h30/16h30.



@lacasserole1954



Leiteria Ita



Crédito: Filipe Lopes de Lima

A Leiteria Ita possui uma unidade localizada entre o Largo do Paissandu e a Avenida Ipiranga, no centro de São Paulo. Desde sua fundação até os dias atuais, serve almoços em seu espaço aconchegante e cheio de histórias para aqueles que passam pela região central da capital paulista em busca de lugares de tradição. Há inclusive aqueles que a frequentam desde a fundação, na década de 1950.

Desde que existe o “PF”, esta ideia paulistana do “prato feito”, bem servido e preparado, pode ser encontrado no Ita, com as variadas opções inscritas na tradicional lousa. Entre as especialidades, estão os diversos contrafilés, como o à milanesa, acebolado, a cavalo, à parmegiana e à moda da casa, que inclui ovo frito. Estão também entre as preferências, o prato Paissandu, composto de bife, ovo, arroz e feijão.

O local não tem mesas, mas encanta pelo serviço feito no charmoso balcão de mármore branco, onde nos sentamos em banquinhos e a conta é feita à lápis na nossa frente, pelo garçom, funcionário antigo da casa. A comida é elaborada com o mesmo sabor de outrora.

info_



Tel. (11) 3223.3845



R. do Boticário, 35, República, São Paulo, SP



De segunda a sábado, das 11h45/16h.
Fecha domingo



@leiteriaita



O Gato que Ri



Crédito: Simoni Antonioli

Localizado no histórico Largo do Arouche, o restaurante O Gato que Ri é conhecido por seus pratos típicos italianos e é uma ótima opção para quem gosta de saborear uma autêntica massa italiana. Com receitas originárias da Itália, local de nascimento de sua fundadora, Dona Amélia, que criou a casa em 1951, possui um cardápio diversificado, atendimento atencioso e ambiente aconchegante.

Fechado temporariamente em 1989, em virtude de um incêndio, retornou ao endereço atual após sua reforma. Apesar da venda em 1992, o grupo investidor Graal, que o mantém desde então, procura preservar a essência desses mais de 70 anos de história. O carro-chefe celebrado é a lasanha verde com molho, degustada no salão que tem capacidade para 150 pessoas, sobretudo famílias, executivos e jovens, com faixa etária predominante de 31 a 45 anos.

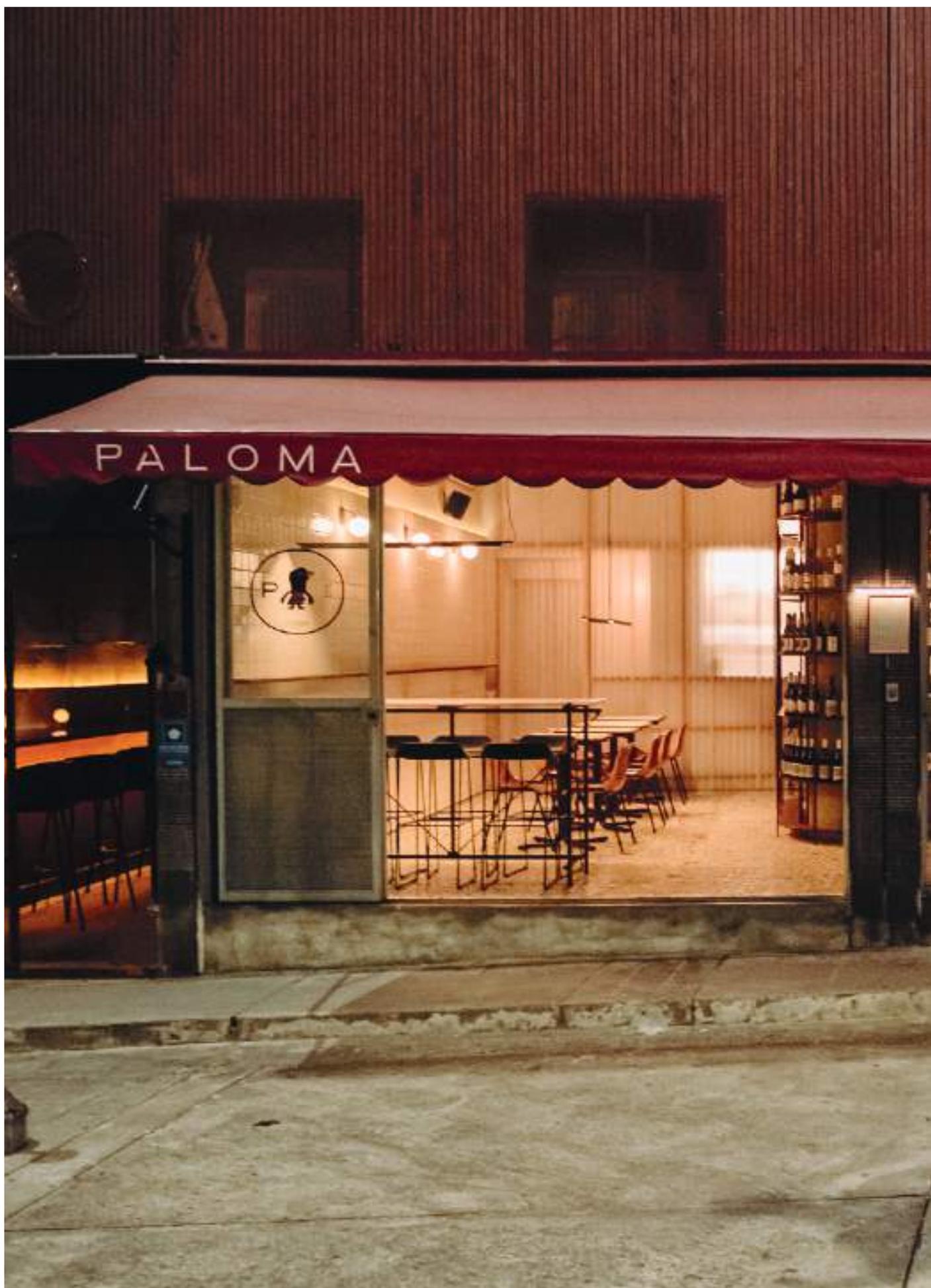
info_

 Tel. (11) 3331.0089 / (11) 3221.2577

 Largo do Arouche, 37/41 - República, São Paulo (SP)

 De segunda a sexta das 12h/16h e das 18h/23h;
Sábado, domingo e feriados, das 12h/23h

 @ogatoquerirestaurante





Paloma



Crédito: Divulgação

Paloma, um bar e loja de vinhos criado em 2021, no térreo do Copan, conta com iluminação natural proporcionada pelas amplas janelas, que torna a casa um espaço aconchegante. Aspecto favorecido pela decoração, com uma bela estante de vinhos que chama a atenção de todos.

Às características arquitetônicas do edifício de estilo modernista soma-se a hospitalidade da equipe, um dos diferenciais do restaurante. Os vinhos selecionados – cerca de 50 rótulos – têm a peculiaridade de serem servidos em copos de vidro, não em taças. A carta de vinhos inclui opções singulares como vinhos naturais, laranjas, orgânicos e boas marcas de jerez. A casa também oferece um menu executivo, com preços mais acessíveis.

O cardápio brasileiro criativo desperta a atenção, sobretudo, a sardinha confitada com homus de feijão e pickles de cebola roxa. Distribuídas tanto no ambiente interno quanto externo, as mesas são ocupadas por pessoas de faixa etária entre 31 e 45 anos, que têm a opção de consumir um dos vinhos selecionados para o dia, comercializado fracionado.

info_

 Av. Ipiranga, 200, loja 67/68 – Copan, República, São Paulo (SP)

 De segunda a quinta, das 12h/0h; de sexta a sábado, das 12h/1h; domingo, das 12h/18h

 @paloma__sp



Ponto Chic



Crédito: Divulgação

Fundado em 1922 por Odílio Cecchini e Antonio Milanese, no Largo do Paissandu, o Ponto Chic marcou presença na Semana de Arte Moderna e na Revolução de 32, consolidando sua importância histórica.

O famoso Bauru, criado em 1937 por Casimiro Pinto Neto, é o prato mais icônico da casa. Feito com rosbife, tomate, pepino em conserva e uma mistura especial de quatro queijos fundidos no crocante pão francês, atrai gerações de paulistanos e turistas. Em 2018, o sanduíche foi reconhecido como Patrimônio Imaterial de São Paulo. Rodrigo Alves, representando a terceira geração à frente do negócio, preserva a receita original.

A fachada autêntica de 1907 enriquece a experiência. Antenado com a responsabilidade ambiental, o proprietário adota práticas como a separação de lixo reciclável e o reaproveitamento de óleo para fabricação de sabão. A casa mantém outras duas unidades – em Perdizes e Paraíso.

O centenário Ponto Chic é uma convergência de gerações, onde tradição e modernidade se mesclam, proporcionando uma experiência gastronômica única no Centro Histórico de São Paulo.

info_



Gastronomia Social e Sustentabilidade



Tel. (11) 3222.6528



Largo do Paissandu, 27,
República - São Paulo - (SP)



De segunda a sexta, das 12h/20h;
Sábado, das 12h/18h;
Fecha domingo



@pontochicsp



Pratada



Crédito: Sênia Bastos

Inaugurado em dezembro de 2019 pela chef Govinda Limlarta, o Pratada oferece alimentação acessível, saborosa e criativa, com uma forte influência vegana e indiana. Mesmo durante a pandemia, consolidou-se como referência na gastronomia vegana.

A chef Govinda, formada em templos Hare Krishna, traz uma culinária cheia de amor e energia. O restaurante é majoritariamente feminino, com 90% de mulheres no quadro de funcionários e apoia a cena artística independente.

A Couve-flor empanada é o prato mais procurado, destacando-se pelas nuances de sabores. O cardápio inclui ainda Moqueca de banana da terra, Baião vegano, Feijoada e um brunch aos domingos. Além disso, o restaurante possui um cartão de fidelidade, oferecendo uma refeição gratuita ou a doação de uma marmita a cada 10 refeições consumidas.

O ambiente do Pratada é acolhedor, decorado com arte e plantas, combinando simplicidade e contemporaneidade.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 96417.1348

 Rua General Jardim, 160,
República, São Paulo (SP)

 De segunda a sexta, das 11h45/14h45;
Sábado, das 12h/15h;
Fecha domingo

 @pratadaSP



Rinconcito Peruano



Crédito: Divulgação

O Rinconcito Peruano traz um pouco dos aromas das ruas de Lima para a cidade de São Paulo. Considerado um dos melhores restaurantes peruanos da cidade, foi inaugurado em 2005.

O cardápio é amplo, composto por receitas clássicas da autêntica culinária deste país, destacando-se o tradicional ceviche, preparado com peixe fresco, limão, pimenta, leite de tigre e milho crocante. Outras boas pedidas são o Lomo saltado, tiras marinadas de lombo com legumes, arroz e fritas; e a Chaufa de mariscos, arroz com frutos do mar, banhados no molho de soja. Uma interpretação do prato chinês Chow fun, faz parte da cozinha “chifa” (que mistura a comida peruana com as influências dos imigrantes chineses).

Sob a direção do peruano Edgar Villar, a casa utiliza ingredientes frescos, apoia o comércio local e mantém as receitas e técnicas de preparo tradicionais, garantindo uma experiência gastronômica única. A decoração interna, de cores vibrantes e artesanatos típicos, resulta num ambiente acolhedor, que se completa com as músicas tradicionais dessa cultura.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 3361.2400

 Rua Aurora, 443 – República
São Paulo (SP)

 De terça a sábado, das 11h30/23h;
Domingo e segunda, das 11h30/22h

 @rinconcitoperuano



SOFTS R\$ 13
 Leite + chocolate + morango + limão
 Leite + chocolate + limão + morango + limão
 Casquinha no topo

NAPOLITANO R\$ 19
 Chocolate + leite + morango

SOBREMESAS R\$ 23

LEITÃO
 Leite + biscoito + chocolate + caramelo + parapeca

CASCÃO Leite + quabada cremosa + poço +
 café de quabada + pomelo rosa +
 Tofa de quabada

BRIGADEIRO Chocolate granulada +
 chocolate + manteiga brigadeiro

TORTA DE LIMÃO creme de limão +
 limão + creme de chocolate branco + biscoito
 crocante + marshmallow + quabada

MERENGÃO Orgânico R\$ 25
 morango + limão +
 limão + flocos + poço + morango crocante +
 calda de leite + pomelo rosa

FLORESTA NEGRA R\$ 27
 Leite + sorvete de casquinha + chantilly +
 cereja + morango + creme amarelo +
 calda de chocolate + calda de cereja +
 sorvete de chocolate + cereja flocos + creme

BOLO GELADO Novidade!!!
 Leite + manteiga de coco + bolo gelado de abacaxi +
 crocante de coco + abacaxi flocos + poço

SOBREVETES ALCOOLICOS
AFFOGATO Leite + café expresso + rum R\$ 27
CAPIFONHA sorbet de limão
 Morango + limão + calda de cachaca

BEBIDAS
 Água com ou sem gás 300ml R\$ 7
 Café expresso R\$ 8

Crédito: Sênia Bastos

Sorveteria do Centro



Crédito: Bruno Geraldi

Inaugurada em 2018, a Sorveteria do Centro é o sonho dos chefs Jefferson Rueda e Janaina Torres, que criaram um espaço onde o sorvete é tratado como arte.

Localizada em um charmoso prédio histórico, desde o início o projeto foi guiado pela paixão por produtos de alta qualidade e sabores autênticos, utilizando ingredientes frescos, muitos deles orgânicos e de produtores locais.

O cardápio variado conta com opções clássicas, como Chocolate belga, Limão siciliano e Maracujá com gengibre, além de combinações surpreendentes como sorvete de Chocolate com farofa de bacon e Pipoca de torresmo. A diversidade de sabores pode dividir o público, mas a autenticidade faz valer a experiência.

Com um ambiente acolhedor, localização privilegiada e decoração vintage, a Sorveteria do Centro atrai desde frequentadores assíduos da região até aqueles que apreciam uma boa sobremesa. Proporcionando uma experiência que vai além do paladar, com sabores e atmosfera única.

info_



Gastronomia Social e Sustentabilidade



Tel. (11) 3052.0547



Rua Epitácio Pessoa, 94 - República,
São Paulo (SP)



Todos os dias, das 12h às 23h



@sorveteriadocentrosp



Tem Umami



Crédito: Sênia Bastos

A marca Tem Umami foi criada durante a pandemia como um e-commerce de panetones feitos com fermentação natural por Danilo Quadros Júnior, fotógrafo profissional, e seus sócios, a namorada Juliana Battarze e o pai, Danilo Quadros. Já na primeira semana, o empreendimento foi um sucesso, com 252 unidades vendidas pelo Instagram.

Visando o crescimento do empreendimento, em 2021 resolveram abrir a primeira cafeteria e sorveteria, com 11m², no térreo do edifício Copan, incluindo mais um item no cardápio, o sorvete de baunilha.

Preparados artesanalmente com frutas frescas, os sorvetes surpreendem pelo sabor intenso e pela textura cremosa, enquanto os panetones conquistam pela maciez e pela combinação de ingredientes naturais, sem conservantes ou corantes artificiais.

Essa abordagem transparente e preocupada com a qualidade e saudabilidade dos produtos é um diferencial que cativa os consumidores, que já se acostumaram ao espaço pequeno, composto por cadeiras de praia à frente do estabelecimento.

info_



Tel. (11) 95357.4422



Av. Ipiranga, 200 –Edifício Copan
República, São Paulo



De segunda a sexta feira , das 11h/19h



@temumami



Terraço Itália



Crédito: Divulgação

Imagine só: você chegando nas alturas de um dos edifícios mais charmosos da cidade, com uma vista panorâmica de tirar o fôlego. De lá, você pode ver São Paulo inteira, toda iluminada à noite, ou curtir aquele pôr do sol espetacular.

Desde a sua inauguração, o Terraço Itália se tornou um símbolo de sofisticação e elegância, atraindo tanto moradores locais quanto turistas de todas as partes do mundo. O ambiente é dividido em várias áreas, incluindo o Salão Nobre, o Piano Bar e o Terraço Panorâmico, cada um proporcionando uma experiência única.

Com seu vasto cardápio, o restaurante é conhecido por sua gastronomia italiana tradicional e de qualidade. Como o Tagliata di manzo (carne bovina) con patate souté, o Filetto di manzo ai funghi con polenta cremosa e o Filetto di manzo al tartufo nero sott'olio con risotto alla parmigiana.

Ótimo para um jantar romântico, uma celebração especial ou até mesmo uma reunião de negócios, o Terraço Itália tem o clima ideal para tornar esses momentos memoráveis. Se você gosta de música ao vivo, há noites com piano e jazz.

info_



Tel. (11) 2189.2929



Av. Ipiranga, 344, 41º andar
República, São Paulo (SP)



De segunda a quinta, das 12h/0h;
Sexta e sábado, das 12h/1h;
Domingo e feriado, das 12h/23h



@terraçoitalia



Vovô Ali



Crédito: Divulgação

A história da tradição culinária desse negócio familiar começa em 1960, quando um imigrante libanês chamado Ali veio para o Brasil e trouxe em sua bagagem as receitas da terra natal. Com o tempo, abriu um espaço na Santa Ifigênia, que logo se popularizou por seu Shawarma delicioso e seu atendimento caloroso. Por isso clientes e amigos o chamavam carinhosamente de “vovô”.

Essa foi a inspiração para que os seus descendentes – Aliah Merhi, seu marido Mohamed e seu irmão, Ahmed Merhi – dessem continuidade ao legado. Em novo endereço a partir de 2009, o restaurante continua sendo muito aclamado por seus shawarmas, que podem ser pedidos com recheios variados.

Mas o que nunca falta é o pão Pita junto com pasta de alho, salsinha, cebola, tomate e molho tahine, receita que Ali passou a seus sucessores. O cardápio também conta com esfihas, mezzes (combinação de pequenas porções de pastas típicas) e arayes (pão sírio recheado com camada de queijo mussarela).

A casa possui decoração e ambiente que remetem à cultura libanesa, com músicas, fotos antigas, objetos e a própria arquitetura interna do local.

info_



Tel. (11) 3331.0146



Av. Vieira de Carvalho, 203,
República, São Paulo (SP)



De segunda a sábado, das 8h/20h



@vovoaliaroucheoficial



7

2

11

10

4

8

1

3

12

9

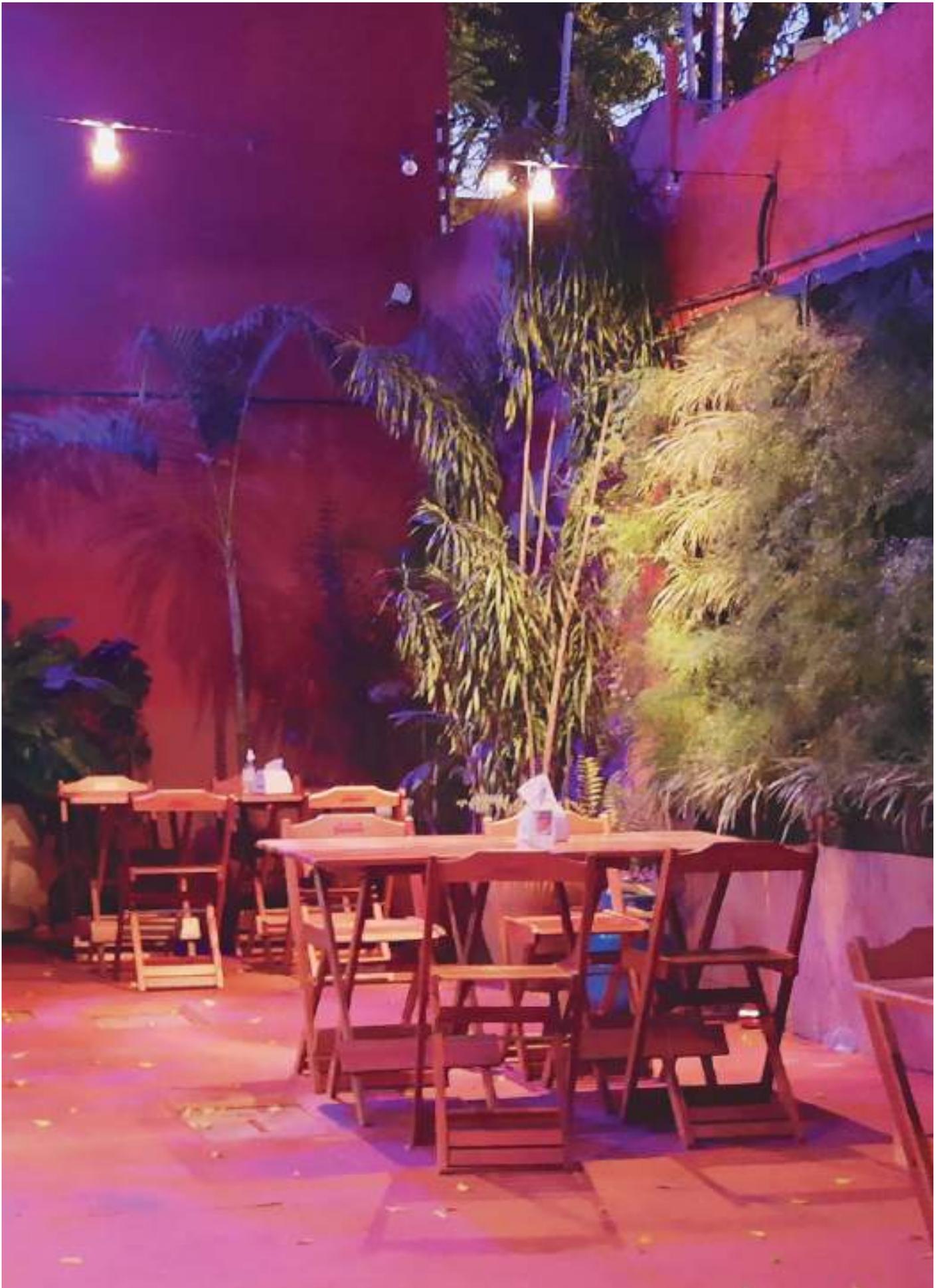
6

5



Bela vista

- 1 Al Jariah106
- 2 Bar Rancho Nordestino108
- 3 Basilicata Pão, Empório e Restaurante110
- 4 Box 62 112
- 5 Cantina e Pizzaria Speranza114
- 6 Empório & Cantina Roperto.....116
- 7 Famiglia Mancini118
- 8 Feijão de corda120
- 9 Jamile Restaurante 122
- 10 Padaria Italianinha.....124
- 11 Sabelucha.....126
- 12 Templo da Carne Marcos Bassi.....128





Al Janiah



Crédito: João Vitor Belanzuoli

O bar e restaurante Al Janiah nos transporta diretamente à Palestina, refletindo a diversidade e a vibração da região. Fundado em 2016, pelo palestino-brasileiro Hasan Zarif, em conjunto com outros sócios e amigos palestinos que viviam na Síria, o estabelecimento visa manter viva a autenticidade cultural desse povo.

A fusão entre tradição e criatividade resulta em pratos que celebram os sabores únicos do Oriente Médio. A especialidade da casa, o falafel, se traduz em bolinhos crocantes de grão-de-bico e especiarias, servidos com pão sírio macio, tahine cremoso e acompanhamentos frescos. O sanduíche Shawarma e o Homus cremoso também são destaques, assim como o drink Palestina Libre (araque, cachaça, limão, pimenta-biquinho e zaatar verde). A casa utiliza alimentos orgânicos produzidos pelo MST.

Ponto de referência para os amantes da cultura árabe em São Paulo e reduto de imigrantes, no Al Janiah são ministrados cursos de ensino árabe-português, apresentações musicais, artes, história e causa palestina.

info_



Tel. (11) 98139.0419



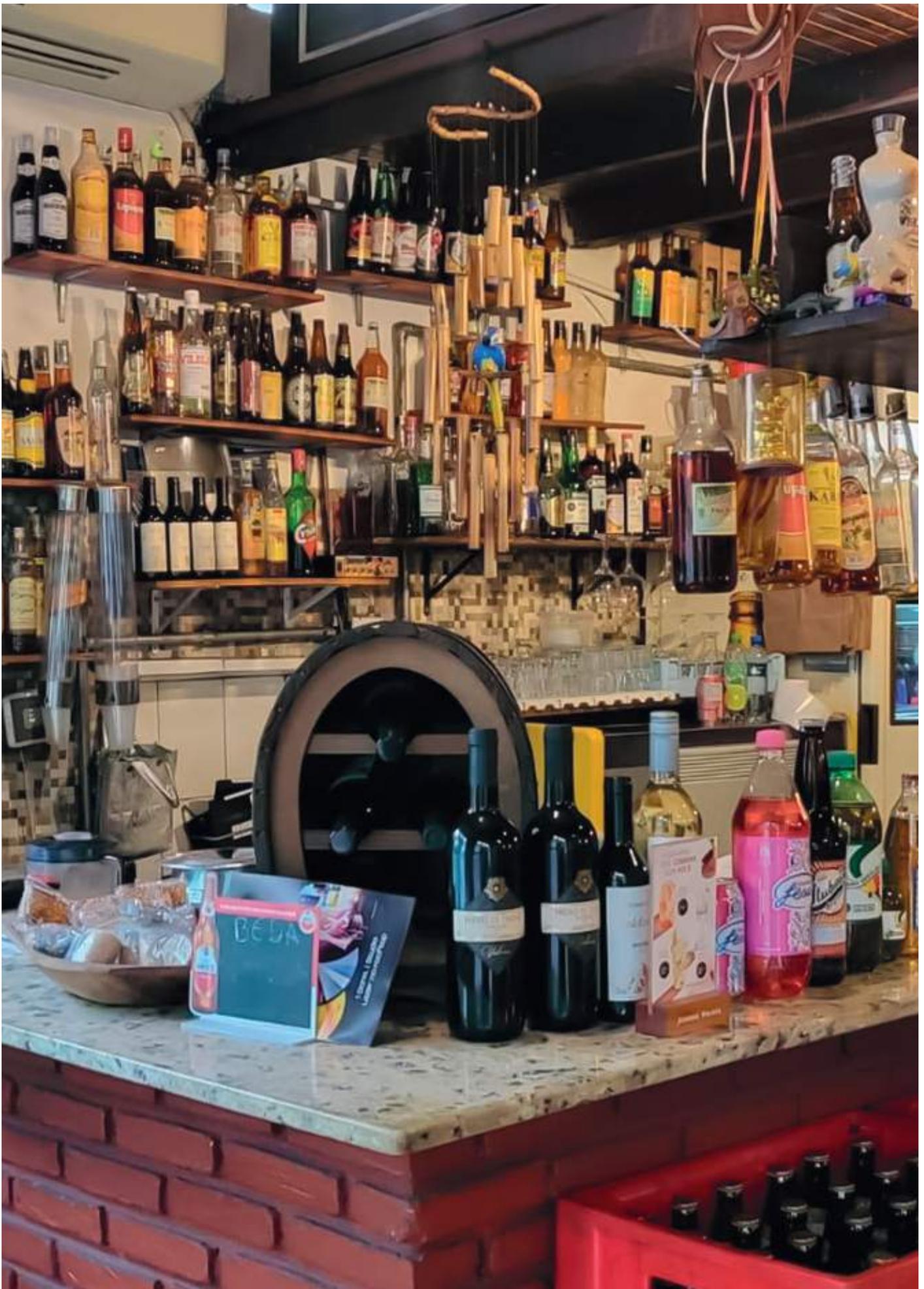
Rua Rui Barbosa, 265 – Bixiga,
São Paulo (SP)



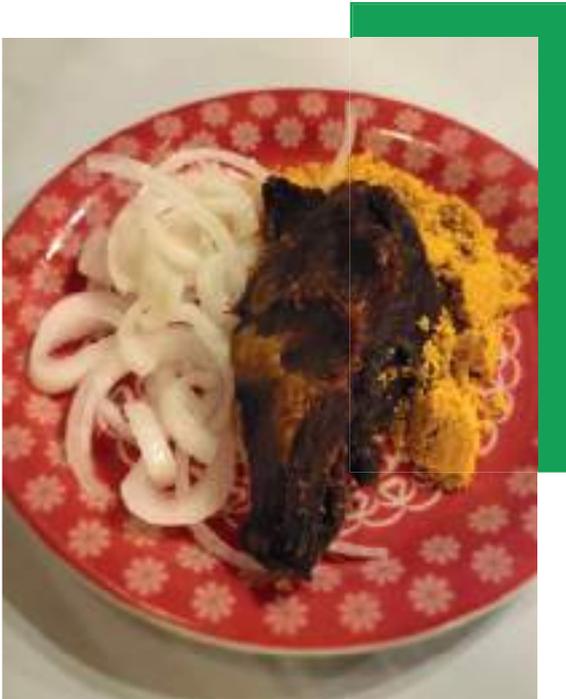
De terça a quinta e domingo, das 18h/2h;
Sexta e sábado, das 18h/4h;
Fecha segunda



@aljaniah_oficial



Bar Rancho Nordestino



Crédito: Júlia S. B. Santos, Laryssa C. S. Lima, Marianna V. L. Silva

Comida nordestina de raiz, com tradição de mais de 20 anos. O cearense Raimundo Nonato chegou a São Paulo nos anos 1970, com 19 anos. Em 1984, em sociedade com o irmão, adquiriu o Rancho Nordestino no tradicional bairro do Bixiga.

As pessoas se acotovelavam para entrar no Rancho e tomar o Caldo de mocotó ou degustar a Paçoca de carne de sol. Com o tempo, outros pratos, como o Baião de dois e caldos como o de feijão, foram introduzidos e caíram nas graças da clientela. O bar oferece mais de 57 tipos de cachaças, de Minas ao Nordeste, como boa opção de acompanhamento.

Hoje, com seu irmão fora da sociedade, Raimundo conta com a ajuda dos filhos na administração. Raimundo Nonato atende clientes, lava pratos e auxilia os cozinheiros na criação de novas receitas.

Todos conhecem Raimundo como um “coração de ouro”, que pensa na família e funcionários antes de si mesmo.

O restaurante familiar Rancho Nordestino é o local para quem busca uma experiência tradicional e acolhedora da cozinha nordestina.

info_

 Tel. (11) 2548.4092 / (11) 97824.0808

 Rua Manoel Dutra 498, Bela Vista, São Paulo (SP)

 Todos os dias, das 11h30/0h

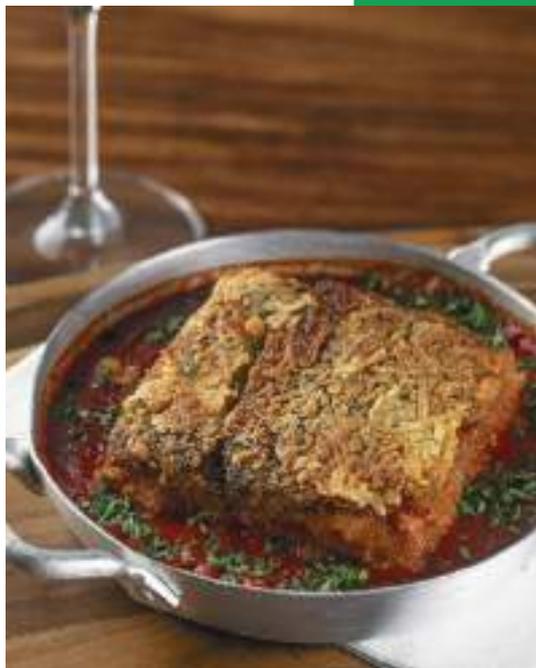
 @ranchonordestino





Basilicata

Pão, Empório e Restaurante



Crédito: Divulgação

Instalada em um sobrado edificado no século XIX, em estilo colonial português, a Basilicata foi fundada pelo imigrante italiano Filippo Ponzi, em 1914. Desde então continua produzindo pão italiano, mas foi diversificando seus produtos, agregando um empório, café e restaurante.

Engana-se quem acredita que o empório é uma novidade. Desde o início comercializavam itens como feijão, vinho nacional e pinga. Permanências marcam sua identidade, como a receita do famoso Pão Italiano Basilicata, sua gestão, conduzida pela família Lorenti-Laurenti desde a década de 1940, o estilo tradicional e o lema: família, amizade e trabalho.

Assinado pelo Chef Rafael Lorenti, o cardápio do restaurante, criado em 2017, explora a culinária do Sul da Itália e as receitas de família, exibindo produtos como salames, queijos, molhos italianos, doces, massas frescas e antepastos.

Engajada em projetos sociais, a Basilicata participa da Associação do Bairro, compra de pequenos produtores e doa alimentos para a Festa Nossa Senhora Achiropita e a Escola de Samba Vai-Vai.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 3289.3111 / (11) 95588.2048

 Rua 13 de Maio, 596 - Bela Vista, São Paulo (SP)

 De segunda, das 8h às 20h;
Terça a sábado, das 8h às 22h30;
Domingo, das 8h às 17h

 @basilicata_oficial



Box 62



Crédito: Felipe U. Canto

Após se mudar para o Bixiga, tradicional circuito cultural de São Paulo, Mara Rasmussen Azenha abriu o restaurante Box 62, sob um viaduto na movimentada Radial Leste. Há nove anos no local, ao lado de um sacolão municipal e perto do Teatro Oficina, a chef oferece um ambiente amplo e caseiro, com mesas à sombra do viaduto.

O Box 62 destaca-se pelas coxinhas com massa de batata, abóbora ou mandioca, recheadas com frango, carne seca, bacalhau, calabresa, pernil ou shimeji. Outros pratos populares entre os clientes incluem Camarão à grega, Dobradinha e Língua Bovina, acompanhados de feijão-preto, legumes grelhados, chips de batata-doce e salada.

Mara, formada em letras pela USP, foi pioneira no movimento boêmio da Vila Madalena, onde abriu o Bar da Terra, em 1979, conquistando intelectuais e artistas. Seus clientes fieis agora frequentam o Box 62, mesclando-se aos moradores locais nas mesas de madeira.

Com a ajuda de seu filho arquiteto, Mara criou um ambiente simples e arejado, proporcionando uma experiência ao mesmo tempo despojada e aconchegante.

info_



Tel. (11) 3101.2786



Rua Jaceguai, 557 (Sacolão da Bela Vista) – Bela Vista. São Paulo/ SP



De segunda a sábado, das 09h às 18h



@boxmeiadois



Cantina e Pizzeria Speranza



Crédito: Divulgação

A história da Cantina e Pizzeria Speranza reflete a saga dos italianos que se instalaram no bairro do Bixiga. Da Itália, a família Tarallo trouxe receitas que conquistaram o paladar dos paulistanos. Em 1958, abriram o restaurante em um charmoso e aconchegante casarão na Rua Treze de Maio, onde recebem os clientes até hoje, sob o comando da terceira geração.

Pioneiros, os Tarallo foram os responsáveis por apresentar ao Brasil a clássica pizza Margherita, estrela do cardápio, com massa aberta à mão, disponível em duas versões: Tradizionale, com queijo de leite de vaca, e Speciale, com queijo de leite de búfala. A Speranza foi precursora também da introdução do Tortano (pão de linguiça napolitano), do Calzone e da Pastiera di grano (torta napolitana de ricota e frutas cristalizadas) nos cardápios.

Com unidades no Bixiga e em Moema, a Speranza é certificada pelo Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo, garantindo a qualidade e a tradição que fazem deste espaço gastronômico um pedacinho da Itália em terras brasileiras.

info_



Tel. (11) 3288.3512



Rua Treze de Maio, 1004, Bela Vista,
São Paulo (SP)



Todos os dias, das 18h/0h



@pizzariasperanza



Empório & Cantina Roperto



Crédito: Divulgação

A Cantina Roperto foi a primeira a ser inaugurada na Rua Treze de Maio, no coração do bairro do Bixiga, em 1942. Hoje é uma das mais antigas da cidade, ainda gerida pela família fundadora. A bisnonna Rosa Maria, juntamente com o seu filho Humberto, criaram a casa, com mais de 80 anos de tradição na gastronomia paulistana.

A cantina pioneira tem como objetivo manter o toque dos ancestrais calabreses, provenientes de Scigliano, uma comuna italiana encravada entre as montanhas e o mar, de casas de pedra em ruazinhas íngremes.

A decoração rústica preserva a história do lugar, que transmite ao público um ambiente familiar, alegrado pela música ao vivo nas noites de terça à sábado.

Entre os clássicos da cantina estão a famosa Perna de cabrito com batatas coradas e brócolis, o tradicional Filé à parmegiana (na opção mignon e frango), a Lasanha à bolonhesa e o Fuzzili ao sugo. A casa também tem como carro-chefe as tradicionais sobremesas típicas italianas Panacota e Tiramissù. Receitas que remetem às comidas reconfortantes da memória.

info_

 Tel. (11) 3288.2573 / (11) 3284.2987
(11) 3289.4005

 Rua Treze de maio, 634, Bela Vista
(Bixiga) – São Paulo (SP)

 Segunda, das 11h30/22h;
Terça a quinta, das 11h/ 23h;
Sexta e sábado, das 11h/ 24h;
Domingo, das 11h30/23h

 @emporioroperto



Famiglia Mancini



Crédito: Francisco Prudencio

Com ares de cantina clássica, a arquitetura, decoração e ambientação do Famiglia Mancini nos reporta às pequenas vilas italianas. Criado por Walter Mancini em maio de 1980, seu cardápio apresenta como pratos principais a lasanha, o filé à parmegiana, o espaguete com frutos do mar e a perna de cabrito assada com batatas.

Reconhecida como uma tradicional cantina italiana, possui localização privilegiada, está nas proximidades do Parque Augusta, de salas de teatro e no caminho para o território do Bixiga. É frequentado por jovens, LGBTQIA+, famílias, executivos, pessoas que trabalham na região, turistas brasileiros e estrangeiros na faixa etária dos 30 aos 45 anos.

Walter Mancini instalou outros quatro restaurantes e uma galeria de arte na rua Avanhandava, tornando-se um dos responsáveis por sua revitalização e conversão em um atrativo turístico e gastronômico. Apesar desses empreendimentos, ele não se considera um investidor e sim um mantenedor, pois cuida com amor de cada um deles.

info_

 Tel. (11) 3256.4320

 R. Avanhandava, 81 - Bela Vista,
São Paulo (SP)

 De segunda a sexta, das 11h /14h30
e das 18h/22h;
Sábado, das 11h/15h e das 18h/ 22h.
Fecha quarta.

 @famigliamancini_oficial



Feijão de corda



Crédito: Hilton de Souza

O restaurante Feijão de corda virou uma referência em culinária tipicamente nordestina na capital paulista. Com bastante tempo no mercado, funciona com sistema a la carte, incluindo no seu cardápio mais de 100 pratos típicos, entre eles Baião de dois, Arrumadinho, Cabrito, Pirão, Buchada, Sarapatel, Salmão, Bacalhau, entre outras opções.

Conta com várias unidades pela cidade de São Paulo, levando mais cultura e sabor para os mais diversos tipos de público. Com capacidade para 112 lugares e público na faixa de 30 a 45 anos, recebe famílias, executivos, trabalhadores da região, turistas brasileiros e estrangeiros.

Os sócios administradores Celso Pereira Nunes, Marcos de Sousa Pires (há 20 anos no setor) e Paulo Neto Xavier de Oliveira comandam a casa desde sua abertura, em 2014, preservando as receitas originais, as técnicas de preparo e o atendimento personalizado.

Além dos pratos típicos, há também diversas opções de sucos com frutas tropicais como umbu, cajá, manga, graviola e caju, além dos aperitivos como licor de pequi e jenipapo.

info_

 Tel. (11) 2065.8200 / (11) 2914.0029

 Rua Jaceguai 428, Bela Vista,
São Paulo (SP)

 De segunda a sexta, das 11h/23h;
Sábado, das 12h/18h;
Fecha domingo

 @feijaodecorda



Jamile Restaurante



Crédito: Alex Weissenborn

O sabor da culinária brasileira, com o toque autoral do chef Henrique Fogaça, famoso pela sua participação no programa Master Chef, é encontrado no Jamile restaurante, aberto em 2015.

O destaque do menu é o lendário Cupim do Sal, servido com mandioca amarela e farofa de banana, cozido por 5 horas. Outros pratos bastante apreciados são o Magret de pato com risoto de tangerina e redução de aceto balsâmico; a Barriga de porco com purê de abóbora e pickles de erva doce; e o Bobó de polvo caramelizado com bacon, arroz de coco com castanha de caju e chips de coco.

Antenado com as causas sociais, o restaurante conta com o projeto Jamile do Bem, ação de apoio a moradores de rua da cidade, que se iniciou na pandemia. A casa promove ainda diversas campanhas para ajudar comunidades, doando o valor arrecadado para instituições.

O ambiente, acolhedor e sofisticado, é ótimo para passar momentos especiais com amigos e familiares. Reconhecido pelo Guia Michelin, o Jamile se destaca na cena gastronômica de São Paulo.

info

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 2985.3005

 Rua Treze de Maio, 647 - Bela Vista, São Paulo (SP)

Segunda e terça, das 12h/15h e 19h/22h;

Quarta e quinta, das 12h/15h e 19h/23h;

 Sexta, das 12h/15h e 19h/24h;
Sábado, das 12h/16h e 19h/24h;
Domingo, das 12h/17h

 @jamil_restaurante



Padaria Italianinha



Crédito: Hilton de Souza

Com mais de um século de história na arte da panificação, a Italianinha é um marco no bairro da Bela Vista. Fundada por Felipe Ponci em 1826, a padaria encanta com suas receitas tradicionais e o autêntico sabor italiano.

Inicialmente chamada Lucânia, em homenagem à região de Lucca, na Itália, teve parte de seu casarão desapropriado com o alargamento da rua Rui Barbosa, passando a ser carinhosamente chamada de Italianinha pelos moradores.

Gerida por Silvio e Eliana Albanese, a padaria mantém a tradição familiar. O segredo do sabor incomparável de seus pães está no uso da massa madre, fermento vivo trazido da Itália há mais de 128 anos. A Italianinha oferece uma variedade de antepastos, pães, massas, queijos e embutidos. Seus carros-chefe são o pão italiano, feito seguindo a tradição, e a famosa rosca de linguiça calabresa, combinação perfeita de sabor autêntico e massa macia.

Visitar esta padaria é absorver um pedacinho da Itália, onde se pode sentir o carinho colocado em cada fornada, além de um caloroso atendimento.

info_

 Tel. (11)3141.4166/ (11)3289.2838

 Rua Rui Barbosa, 121, Bela Vista, São Paulo (SP)

 De terça a sábado, das 7h/20h;
Domingo, das 7h /15h;
Segunda, das 14h /20h

 @padariaitalianinha



Sabelucha



Crédito: Cristina Calvacante

Há três décadas, o Sabelucha é o ponto de encontro no Bixiga para os apaixonados por café e boa conversa. Fundada pelos irmãos Segismundo Bruno e Maria Imaculada, em 1993, a cafeteria italiana era famosa por sua decoração cheia de referências políticas. Após a partida de Bruno, Cristiana Novais Silva e Manoel de Jesus, donos da Cantina e Pizzaria 13 de Maio, compraram o local e o modernizaram com tons de madeira.

Em 2022, o Sabelucha reabre sob nova direção, com um visual contemporâneo e cardápio renovado, mantendo o nome em homenagem à avó dos primeiros donos. Hoje, é um ponto de encontro para diferentes gerações, mesclando modernidade com as histórias do tradicional bairro.

A cafeteria oferece cafés especiais, grãos de pequenos produtores, doces e salgados artesanais. As sobremesas incluem cannoli, torta de cookie e pudim de leite. Mas não se preocupe, o trio de café, brigadeiro e toalha felpuda ainda está lá para aqueles que sentem saudades da antiga casa.

info_



Tel. (11) 3251.5095



Rua Treze de Maio, 580, Bela Vista
São Paulo SP



De segunda a sexta, das 8h/20h;
Sábado, das 8h/19h;
Domingo das 8h/13h



@sabelucha.oficial





Templo da Carne Marcos Bassi



Crédito: Guilherme Oliveira

O próprio nome já diz: a casa é um local premium para degustações de diferentes raças bovinas e caprinas e de cortes especiais, que fazem parte da história da marca desde 1978, com a Central Frigorífica de Carnes Nobres Bassi.

O sucesso das degustações e aulas desenvolvidas por Marcos Bassi, levou à criação da churrascaria a la carte, o Templo Da Carne Marcos Bassi, em 1979, que permanece no mesmo local até hoje.

Marcos Bassi, como um verdadeiro artesão, dedicou toda sua vida à arte da carne, criando cortes consagrados, como o Bombom, a partir do miolo de alcatra; e elevando a Fraldinha ao status de um dos cortes mais apreciados pelos brasileiros – reconhecido em 2013 pela Paladar Estadão como Patrimônio Gastronômico de São Paulo.

Pioneiro no processo a vácuo e de maturação de carnes no Brasil, Bassi deixou um legado que continua no Templo da Carne, hoje comandado por sua filha, Tatiana Bassi.

A churrascaria adota uma estética contemporânea, preservando sua tradição ao incorporar elementos de madeira e cepos, resultando numa atmosfera tanto rústica quanto acolhedora.

info_

 Tel. (11) 3289.8070 / (11) 3251.1442

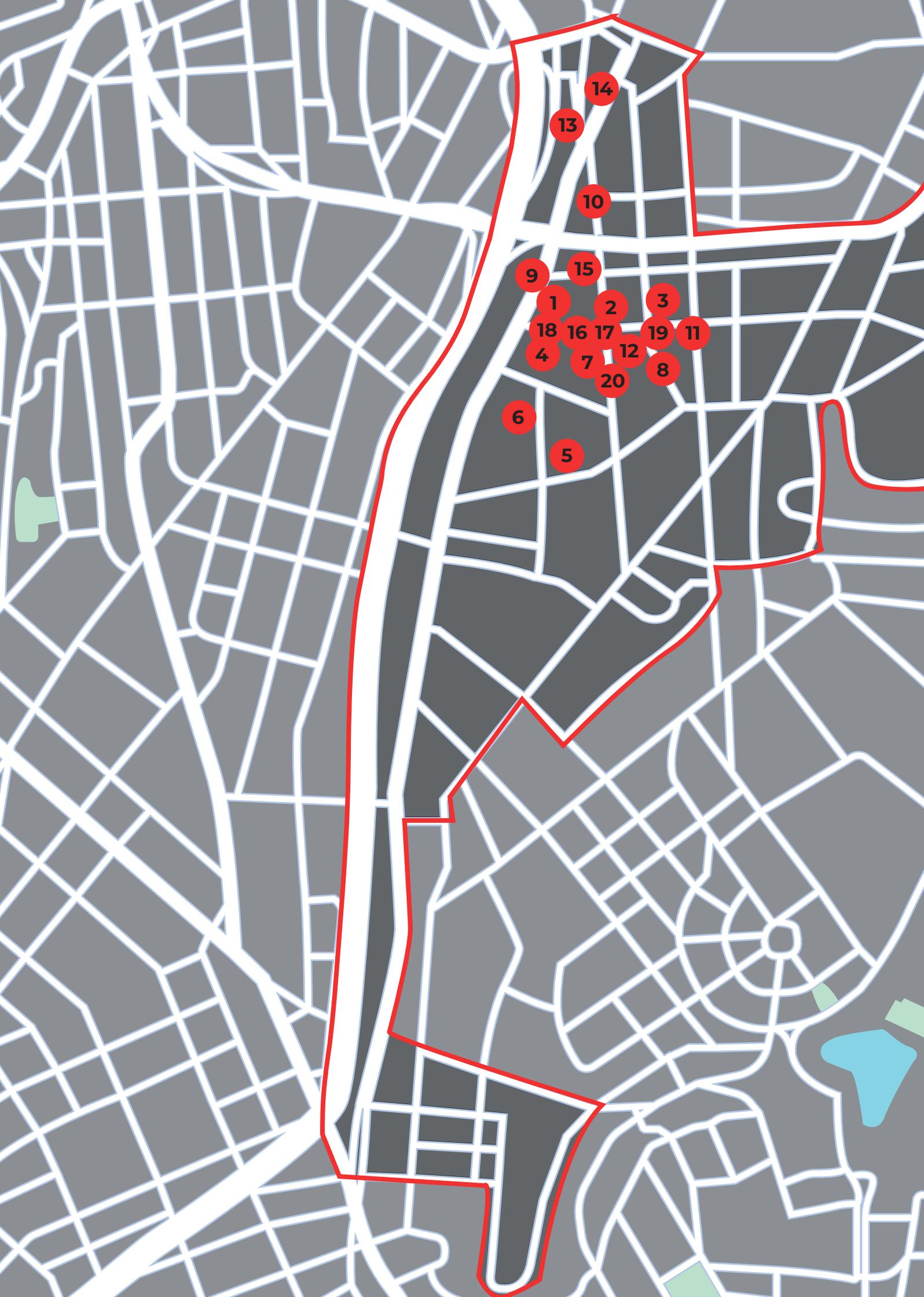
 Rua Treze de Maio, 668 - Bela Vista, São Paulo (SP)

De terça a sexta, das 12h /15h30 e das 18h30/23h;

 Sábado, das 12h/23h;
Domingo, das 12h /19h;
Fechado segunda

Empório: de terça a sábado, das 9h/ 21h;
Domingo, das 9h /19h

 @templodacarnemarcosbassi



14

13

10

9

15

1

2

3

18

16

17

19

11

4

7

12

8

20

6

5



Liberdade

1	Coffee Selfie	132
2	Espaços Kazu	134
3	Figueirinha Restaurante	136
4	Filipinas Restaurante Oriental	138
5	Hotel Leques Brasil	140
6	Izakaya Issa.....	142
7	Kintaro Bar (Izakaya).....	144
8	Mr. Right	146
9	O Marquês Buffet e Restaurante	148
10	Pastelaria Yoka	150
11	Porque Sim	152
12	Portal da Coreia.....	154
13	Rei dos Reis	156
14	Restaurante Chi Fu	158
15	Restaurante Migá	160
16	Sushi Kenzo	162
17	Sushi Yassuh Liberdade	164
18	Thai Chef Restaurante	166
19	Tampopo Restaurante	168
20	Wanri Oriental Restaurante.....	170



Crédito: Stefany K. M. Silva

Coffee Selfie



Crédito: Stefany K. M. Silva

Como o próprio nome diz, o diferencial da Coffee Selfie é poder tomar um café com a estampa da foto que escolheu. O ambiente é todo instagramável, sendo a decoração inspirada na cultura coreana dos Doramas, em três ambientes – térreo, primeiro andar e uma pequena varanda.

Fundada em 2020 por Fernando Ji Hoon Yu, descendente de coreanos, a cafeteria oferece uma experiência personalizada, com imagens impressas em tinta de arroz e óleo de coco, que não alteram o sabor das bebidas.

O cardápio inclui o Honey bread (sobremesa coreana feita com pão tostado na manteiga, chantilly e mel), Croffle kinder bueno (waffle de croissant com sorvete de creme, coberto com calda de kinder bueno) e Corn cheese (tostada com molho da casa, milho e queijo gratinado). Entre as bebidas, destacam-se ainda os chás coreanos, como o Korean Yuja Tea, de cidra e mel, além de cappuccinos, frappuccinos, smoothies e iced coffees.

A casa vende lembrancinhas, como canecas colecionáveis, e mantém a prática da separação de lixo reciclável.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 3271.5604 / (11) 95778.8804

 Rua Tomaz Gonzaga, 107- Liberdade, São Paulo (SP)

 Todos os dias, das 9h/20h45

 @coffeeselfie_sp



Espaços Kazu



Crédito: Sênia Bastos

Situados no bairro da liberdade em São Paulo, os Espaços Kazu servem comida japonesa há mais de uma década. Na unidade mais antiga, a Lamen Kazu, o cardápio é baseado em lamens típicos japoneses desde a inauguração, em 2008.

Localizado logo à frente está o Espaço Kazu, de ambiente contemporâneo, em que predomina o consumo de doces sofisticados, de confeitaria própria, no primeiro andar; e restaurante, no térreo, onde há também um empório, com venda de saquês exclusivos.

Há 15 anos, os Espaços Kazu, diante da administração do casal Honda, têm ganhado reconhecimento pela qualidade de seus produtos e gastronomia japonesa, estando entre os locais mais visitados da Liberdade.

Nos Espaços Kazu, os frequentadores são de todas as idades e etnias, recebendo desde a colônia japonesa até jovens, cada vez mais apaixonados pela cultura japonesa, incluindo a gastronomia.

O Kazu é ótimo para quem quer conhecer um pouco mais da gastronomia nipônica, sendo doces, bowls, sushis e lamens, num ambiente arejado e moderno.

info

 Tel. Lamen Kazu: (11) 3277.4286
Espaço Kazu: (11) 3208.6177

 Rua Thomaz Gonzaga, 84, 87 e 90
Liberdade, São Paulo (SP)

Lamen Kazu:
De segunda a sábado, das
11h/15h30 e das 17h30/22h30.
Domingos e feriados, das 11h/15h30
e das 17h30/21h30.

 Espaço Kazu:
De segunda a sábado, das
11h30/15h30 e das 17h30/22h;
Domingos e feriados, das
11h30/15h30 e das 17h30/21h30.
Fecha terça.

 @espacokazuoficial / @lamenkazuoficial



Figueirinha Restaurante



Crédito: Divulgação

O Figueirinha Restaurante, inaugurado em 2021 pelo chinês Hanqi Liang, agrada pelas características autênticas da cozinha chinesa tradicional.

Apreciado pelos sabores e pelo uso dos temperos únicos, o cardápio segue o estilo Xin-san, servindo refeições em pequenas porções, permitindo que os clientes experimentem uma variedade maior de pratos.

As especialidades incluem o Bao, tradicional pãozinho chinês cozido no vapor com diversas opções de recheios; o rolinho primavera recheado com carne de porco ou legumes; e o Dim Sum, variedade de pequenos pratos, cozidos no vapor ou fritos, servidos em cestas de bambu. Embora o cardápio esteja em chinês, as fotos e o auxílio dos garçons facilitam a escolha.

Durante o Ano Novo Chinês, celebrado entre o final de janeiro e início de fevereiro, a casa oferece noodles, frango e peixe no vapor, além do tangyuán, sopa doce com bolinhas de arroz.

O ambiente simples, com charmosa fachada tradicional chinesa, soma-se ao atendimento cordial e atencioso, proporcionando uma vivência genuína dessa cultura.

info_

 Tel. (11) 91231.2399

 Rua da Glória, 152 - loja 160 - Liberdade, São Paulo (SP)

 De segunda, das 10h/21h;
Terça, das 10h/14h e de 17h/21h;
Quarta a sexta, das 10h/21h;
Sábado e domingo, das 8h30/15h e das 17h/21h

 @figueirinharestaurante



Filipinas Restaurante Oriental



Crédito: Sênia Bastos

O primeiro restaurante filipino de São Paulo, o Filipinas Restaurante Oriental, inaugurado em 2023, equilibra tradição e modernidade. O cardápio variado é um convite a uma viagem gastronômica pela Ásia, com pratos das Filipinas, da Malásia e da Tailândia.

Entre as delícias recomendadas pelo chef está o famoso Pancit, prato filipino de macarrão com ovo, frango ou porco, combinado com vegetais. Outras iguarias deste país incluem o Adobo, mistura de carne, frutos do mar ou vegetais marinados em vinagre, molho de soja e especiarias; o Pinakbet, prato indígena do norte das Filipinas, feito com vegetais aromatizados com bagoóng, típico condimento de peixe fermentado.

São destaque, ainda, o Pad thai, um clássico tailandês agridoce de macarrão de arroz com ovos, amendoim, suco de limão e tofu; e o Shao mai, delicados bolinhos chineses recheados com carne de porco e camarão.

O Filipinas Restaurante Oriental é o destino ideal para os amantes da culinária asiática e para aqueles que desejam explorar sabores menos conhecidos do cotidiano.

info_

 Tel. (11) 93416.1947

 Rua Barão de Iguape, 25 - Liberdade, São Paulo (SP)

 De segunda, das 11h30/20h30;
Terça a quinta, das 10h30/20h30;
Sexta, das 10h30/22h30;
Sábado, das 10h30/23h;
Domingo, das 10h30/22h.

 @filipinasoriental



Hotel Leques Brasil



Crédito: Divulgação

O Leques Brasil Hotel Escola tem múltiplas funções que se complementam: acomodar hóspedes, receber pessoas para fazer uma boa refeição e qualificar estudantes da área de hotelaria, gastronomia e turismo. O prédio de 9 andares, com 56 quartos, abriga restaurante, piscina e sala de convenção.

Criado pela entidade Sinthoresp (Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de São Paulo), o hotel surgiu na década de 1990 e hoje se destaca em oferecer projetos de integração para diversos estabelecimentos no país. O objetivo é criar e desenvolver atividades na hotelaria e implantar infraestrutura necessária para o fortalecimento do turismo no Brasil.

Misto de bar, cafeteria e restaurante, o cardápio, de cozinha brasileira e internacional, apresenta opções de buffet para café da manhã, almoço e jantar, com um foco principal nas sobremesas. O prato de maior destaque é a feijoada, servida às quartas e sábados.

info_



Tel. (11) 3019.4300



Rua São Joaquim, 216, Liberdade,
São Paulo (SP)



Café da Manhã – Todos os dias
6h30h/10h.

Almoço - de segunda a sexta, das
12h / 15h; sábado, domingo e
feriados — a la carte.

Jantar - segunda a sábado — a la
carte.



@lequesbrasil_



Izakaya Issa



Crédito: Sênia Bastos

O Izakaya Issa, funciona há 13 anos na Liberdade, no piso térreo de um prédio residencial na rua Barão de Iguape e possui uma filial em Pinheiros. Izakaya é uma espécie de “boteco” ou pub japonês, em que se costuma tomar saquê, acompanhando com petiscos típicos.

O carro-chefe são os bolinhos de polvo servidos no balcão ou nas mesas com tatame. Frequentado por jovens, LGBTQIA+, famílias, executivos, pessoas que trabalham próximo, turistas brasileiros e estrangeiros, o local acomoda 30 pessoas, embora pequeno, é organizado e possui atendimento hospitaleiro.

Dona Margarida Haraguch, uma das proprietárias, gerencia o estabelecimento com seu irmão, que é o chef de cozinha. Entre as especialidades estão o Karague kare (frango frito com arroz japonês, coberto de curry apimentado); o Katsudon (arroz japonês com milanesa suína, selado com ovos, cebola, dashi, alga nori e cebolinha).

A história do empreendimento pode ser conhecida mais detalhadamente no livro Izakaya: por dentro dos botecos japoneses, do autor Jo Takahashi, publicado pela editora Melhoramentos.

info_



Tel. (11) 3208.8819



Rua Barão de Iguape, 89 - Liberdade,
São Paulo (SP)



De segunda a sexta, das 11h/14h30 e
das 18h/22h;
Sábado, das 11h/15h e das 18h/22h.
Fecha quarta.



@izakayaissa



Kintaro Bar (Izakaya)



Crédito: Divulgação

Fundado em 1993, o Kintaro Bar é um izakaya tradicional, criado e idealizado por Liria Yoshie e seu marido. O negócio segue gerido pela mesma família de origem japonesa, porém, com seus filhos Willian e Wagner Higuchi à frente e Liria atuando como a cozinheira do bar.

Izakaya é um típico “boteco” ou “pub” japonês, um local agradável e informal que também serve bebidas acompanhadas de petiscos e comidinhas.

O espaço do Kintaro é pequeno, funcionando com algumas poucas mesas para os clientes e um balcão onde os pedidos são feitos e retirados.

O cardápio inclui diferentes opções de petiscos e bebidas, entre eles, o carro chefe é a berinjela no missô. Outras boas recomendações são a Língua picante e a Sardinha marinada. Entre as bebidas, há boas opções de saquês, cervejas e cachaças.

O Kintaro é um bom local para um happy-hour descontraído, no estilo da terra do sol nascente.

info_



Tel. (11) 3277.9124



Rua Thomaz Gonzaga, 57 -
Liberdade, São Paulo (SP)



De quarta a sexta, das 15h/22h;
Sábado, das 12h às 19h



@izakaya_kintaro



Mr. Right



Crédito: Divulgação

Cafeteria chinesa contemporânea, bastante badalada na Liberdade, aberta em 2021. Oferece comidinhas, degustadas com luvas de plástico.

São destaques do cardápio de petiscos, o frango empanado, a batata frita, a costelinha suína e típica comida chinesa de pé de frango. Faz muito sucesso a bebida asiática gelada com creme de queijo, como a cheese de morango.

Sua carta de chás à base de leite e frutas é bastante variada, estando entre as opções os smoothies de chá verde com frutas; o Tea de abacaxi com pedaços de manga e as versões de Bulb tea com chá preto e leite com pobá ou sagu. Os cafés são também bastante pedidos e os doces ficam em exposição em uma vitrine no balcão da cafeteria. Vale provar as sobremesas elaboradas, como a típica mousse de batata roxa, que leva também leite de coco e creme de queijo; e o bolo de matchá com chocolate.

O ambiente é amplo, bastante iluminado e agradável. O serviço é cordial, sendo que alguns dias e horários apresentam filas para os pedidos.

info_



Tel. (11) 94822.8370



Rua da Glória, 108 – Liberdade
São Paulo (SP)



De terça a domingo, das 9h30 às 20h



@mrrightcafe



O Marquês Buffet e Restaurante



Crédito: Divulgação

Instalado na Casa de Portugal há 17 anos, no prédio histórico representativo da comunidade Luso Brasileira, localizado na Av. Liberdade, O Marquês é um tradicional bar e restaurante símbolo da culinária portuguesa, que tem como carro chefe o bacalhau.

O Marquês também se destaca pela capacidade, comporta 1000 pessoas em um ambiente de estilo neoclássico, projetado pelo arquiteto Ricardo Severo na década de 1950. Com música ambiente portuguesa, os elementos clássicos e a simetria do salão potencializam o serviço buffet e as interações entre os comensais, desde criança a idosos, embora a faixa etária da maioria da clientela esteja entre os 46 e 55 anos.

Comunicativo e atencioso, o chef Mauro Fernandes acumula experiência no segmento há três décadas, favorecida por sua formação em administração, gastronomia e curso de especialização em Bacalhau pelo Real Consulado da Noruega. Bem treinada, sua equipe mantém o ambiente arejado, limpo, organizado e acolhedor.

info_



Tel. (11) 99652.0368 / (11) 3207.6512
(11) 3277.5583



Av. Liberdade, 596 - Liberdade,
São Paulo (SP)



De segunda a sexta, das 12h/20h;
Sábado, das 12h/18h.
Fecha domingo



@omarquesbuffet



Pastelaria Yoka



Crédito: Divulgação

Fundada pelo japonês Takashi Yokoyama em 1996, a Pastelaria Yoka é uma empresa familiar de pasteis artesanais com mais de 20 opções de recheios, premiada como O melhor pastel da cidade pela revista Época. Nos dias de hoje, a responsável pelo estabelecimento é a Luiza Kazuko Yokoyama Ohno, filha do fundador.

A pastelaria combina tradição com inovações adequadas à cosmopolita São Paulo. Entre os destaques do cardápio estão o Pastel de carne moída com ovo; o Pastel japonês recheado com tofu, shitake, kamaboko e cebolinha; e o “Pastenolli”, um canolli feito com massa de pastel. A casa ainda oferece opções de salgados como esfihas, coxinhas e bolinhos fritos.

Um dos filhos do fundador, graduado em gastronomia e hotelaria pela Universidade Anhembi Morumbi, contribui para a hospitalidade e manutenção da qualidade dos produtos. O estabelecimento é um lugar simples e agradável e com uma grande rotatividade de pessoas.

info_

 Tel. (11) 3207.1795 (11) 97188.8992

 Rua dos Estudantes, 37 - Liberdade,
São Paulo (SP)

 De segunda a sexta, de 10h/18h;
Sábado e Domingo, das 9h/18h

 @pastelyoka



Porque Sim



Crédito: Sênia Bastos

São Paulo abriga a maior comunidade japonesa fora do Japão, refletindo-se na rica cultura e gastronomia da cidade. O restaurante Porque Sim, há mais de 20 anos no bairro da Liberdade, é um exemplo dessa influência. Oferece almoço e jantar com qualidade e sabores autênticos da culinária oriental.

Inaugurado em 1997 e administrado por Magnólia Yassuko Assanuma e seus filhos, desde 2000, a casa passou recentemente por reformulações que ampliaram o espaço e criaram ambientes mais intimistas. O menu principal, elaborado pelos sócios-fundadores, imigrantes japoneses, mantém as receitas originais como forma de homenagear a colônia japonesa.

O carro-chefe é o Katsu karê, um prato clássico com carne suína empanada e curry, acompanhado de arroz japonês (gohan), sopa de pasta de soja (missoshiru) e salada, lembrando “comida de batian”, isto é, comida de vó.

O Porque Sim conquista gerações com seu ambiente familiar, atendimento atencioso, porções fartas e preços justos.

info_

 Tel. (11) 3277.1557

 Rua Thomaz Gonzaga, 75 Liberdade,
São Paulo (SP)

 De segunda e terça e de quinta a domingo,
das 11h30/14h30 e das 18h/21h30.
Fecha quarta

 @restauranteporquesim



Portal da Coreia



Crédito: Bruna Duenas

Localizado na vibrante Liberdade, este refúgio gastronômico, inaugurado em 2009 por Regina Hwang, mais que um local para comer, representa um portal para uma cultura rica e cativante.

Inspirada pela falta de acesso à culinária coreana no Brasil, a ideia de Regina era simples: difundir a cultura coreana para o máximo de pessoas possível.

O estabelecimento oferece uma culinária tradicional, sem fusões, com pratos que remetem às diferentes regiões da Coreia. Desde o Bulgogi, um succulento churrasco coreano, o Teokbokki, um bolinho de arroz cozido com molho picante de gochujang, e o Bibimbap, espécie de risoto coreano feito na panela de pedra. Cada prato é uma jornada de sabores autênticos.

A atmosfera é acolhedora e a decoração simples, porém cativante, reflete a essência da cultura coreana.

Com uma equipe dedicada e uma oferta gastronômica memorável, o Portal da Coreia continua a ser um destino imperdível para os amantes da culinária coreana e para aqueles que desejam mergulhar em uma experiência única de sabores e tradições.

info_



Tel. (11) 3271-0924
Cel. (11) 91026-2009



Rua da Gloria, 729 – Liberdade,
São Paulo (SP)



Seg. a Qui. das 12h às 14h30 e das
18h/ às 21h30; Sab. e Feriados, das
12h às 15h e das 18h às 21h30;
fecha domingo.



@portaldacoreia



Rei dos Reis



Crédito: Hilton de Souza

O restaurante Rei dos Reis foi inaugurado em 1994, época em que a Liberdade estava sendo reconhecida como um bairro oriental, onde as comunidades chinesa e coreana também passaram a se intensificar na região.

Entre as especialidades da gastronomia chinesa do estabelecimento consta o Wonton de camarão – folhas finas (quase transparentes) de massa de farinha de trigo e ovos, recheadas com camarão moído, misturado à cebola, cebolinha, claras de ovo e óleo, servido com um caldo à base de carne ou legumes. Outro prato de destaque é o Yakisoba.

O restaurante, que fica numa área da Liberdade com concentração de empreendimentos chineses, é conhecido por oferecer pratos generosos desta culinária, sendo bem avaliado por sua boa relação custo-benefício, servindo porções que frequentemente são suficientes para duas pessoas.

O ambiente é simples e acolhedor, tornando-se uma boa opção para quem deseja apreciar uma culinária chinesa autêntica, sem gastar muito.

info_



Tel. (11) 3115.4676



Praça Carlos Gomes, 178 Liberdade,
São Paulo (SP)



De segunda a segunda das 11h/21h



@restaurantereidosreis



Restaurante Chi Fu



Crédito: Divulgação

Restaurante familiar chinês, o Chi Fu tem um cardápio vasto e tradicional, que inclui alguns pratos adaptados ao paladar nacional. Embora seu carro-chefe seja o pato assado com molho da casa, destacam-se também as carnes exóticas e suínas, aves e frutos do mar.

Com decoração típica, o restaurante atrai clientes apreciadores da cultura chinesa ali preservada, sobretudo famílias. Os comensais se acomodam em grandes mesas compartilhadas, onde são estimulados a interagir entre si. Atendidos por funcionários com pouca fluência na língua portuguesa, essa interação proporciona experiências culturais diferenciadas das usuais vivenciadas nos restaurantes chineses que empregam garçons brasileiros.

Reconhecido como um dos restaurantes mais icônicos da gastronomia chinesa na capital paulista, aberto em 2014, o salão do Chi Fu comporta até 100 pessoas.

info_



Tel. (11) 3101.8888



Praça Carlos Gomes, 200 - Liberdade,
São Paulo (SP)



De segunda a sexta, das 11h /15h30 e
das 17h30/21h;
Sábado e domingo, das 11h/ 21h



@chifu_restaurante



Restaurante Migá



Crédito: Hilton de Souza

Há duas décadas, nasce o restaurante Migá, estimulado pela rica influência da cultura oriental que define o bairro da Liberdade. Inicialmente focado na culinária japonesa, hoje a casa se destaca pelos pratos da gastronomia da Coreia, que são cada vez mais procurados.

O ponto forte é o churrasco coreano. Para servi-lo, cada mesa é equipada com um mini fogão. Ao escolher a carne preferida, o garçom habilidoso prepara tudo na hora, na frente do cliente, com os acompanhamentos escolhidos. Deixando a possibilidade de o comensal realizar a finalização do prato, à mesa, controlando seu ponto de cocção.

Mas não é só o cuidado com a comida que define os administradores. A preocupação com a responsabilidade social se traduz em doações de alimentos à população vulnerável.

O público frequentador diversificado inclui famílias e principalmente turistas, devido à localização no badalado bairro da Liberdade. Sob a liderança de Jonathan, o fundador, o Migá mantém viva a tradição coreana, combinando-a com uma abordagem moderna.

info_

 Gastronomia Social e Sustentabilidade

 Tel. (11) 3271.1461

 Rua Américo de Campos, 128
Liberdade, São Paulo (SP)

 De Ter. a Dom. das 12h às 14h30 e
das 18h às 20h30.

 @restaurantemiga



Sushi Kenzo



Crédito: Divulgação

O movimento turístico do bairro da Liberdade foi decisivo para a instalação do restaurante Sushi Kenzo, em 2016. Especializada na culinária japonesa tradicional, a casa é comandada por Cristiane Miki Okuno, que preserva as receitas e as técnicas desse estabelecimento que tem como inspiração as mais tradicionais casas de sushi do Japão, como sugere o nome.

Instalado em uma casa térrea, num ambiente iluminado, a casa foi uma das pioneiras no bairro em se especializar em sushi. A iniciativa foi do senhor Takashi Okuno, que montou para elaborar as receitas, um time de “shokunin”, isto é, “artesãos do sushi” .

O restaurante serve os tradicionais combinados de sushi e sashimi, com variadas opções. São também destaque o “Kakuni”, tigela montada com cubos grossos de barriga de porco, cozidos em dashi, molho de soja mirin, açúcar e saquê, servidos com cebolinha e karashi (mostarda típica). O próprio senhor Okuno se esmera em selecionar peixes frescos, comprados no dia nos mercados da cidade.

info_



Tel. (11) 3132.3666



R. Thomaz Gonzaga, 45 - F,
Liberdade, São Paulo (SP)



De segunda a sexta, das 12h/20h;
Sábado, das 12h/18h;
Fecha domingo



@sushikenzoliberdade



Sushi Yassuh Liberdade



Crédito: Divulgação

Em 1961, um casal de imigrantes japoneses, Yassu e Kuniko Ujiie, chegou ao Brasil com o desejo de compartilhar a culinária de sua terra natal. Após anos de trabalho árduo, abriram um pequeno restaurante na Rua São Joaquim. Em 1972, mudaram-se para uma casa maior, na Rua Thomaz Gonzaga, estabelecendo o Sushi Yassuh Liberdade.

Entre 1998 e 2019, a segunda geração da família assumiu a liderança, mantendo a essência transmitida pelos pais. Desde 2019, Mayumi e sua filha Kelly se encarregam da gerência, equilibrando tradição e modernidade.

A especialidade da casa é o Teishoku, prato típico japonês que consiste em uma refeição completa, incluindo arroz (gohan), sopa de missô, legumes, frango teriyaki ou peixe. Outras preferências populares são o Yakissoba, o Guioza e o Tempurá. Há também opções vegetarianas, veganas e sem glúten, o que amplia o público.

O restaurante oferece uma experiência autêntica, que se completa com suas salas de tatame. Em 21 de setembro de 2022, a Família Sushi Yassuh celebrou seus 50 anos de história.

info



Tel. (11) 3209.6622



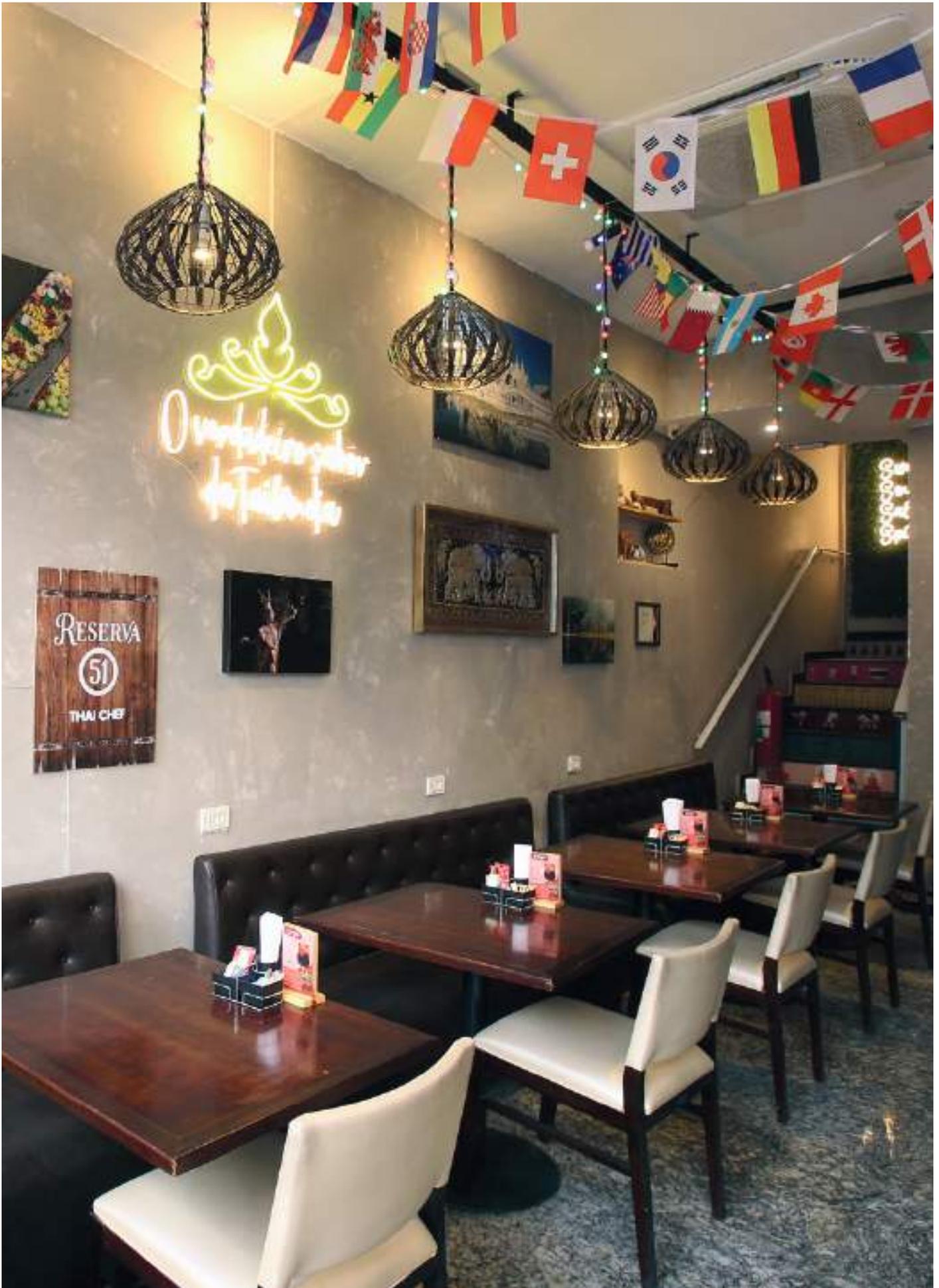
Rua Thomaz Gonzaga, 98
Liberdade, São Paulo (SP)



De segunda a sexta, das 11h30/16h
e de 18h/21h;
Sábado e domingo, das 12h/21h



@sushiassuhliberdade



Thai Chef Restaurante



Crédito: Divulgação

Comandado pelo coreano Bo Ae Yoon, o restaurante Thai Chef foi inaugurado no ano de 2016 com o objetivo de oferecer as receitas tradicionais da Tailândia. Num ambiente simples e acolhedor, o estabelecimento possui uma decoração que faz referência à cultura deste país, proporcionando uma viagem para o outro lado do mundo.

Entre os principais pratos estão o famoso Pad thai, composto por massa de arroz, broto de feijão, hortaliças e ovo, que apresenta variações, em que o cliente escolhe entre diversas opções de carnes, frutos do mar ou mesmo a versão vegetariana.

Como sugestões de entrada estão o Kai Tod (frango frito crocante), Pla Muk Tod (lula empanada e frita), e os Kung Rolls (rolinhos de camarão) acompanhados de molho agri-doce da casa. E para os adeptos da culinária vegana, o Fresh Rolls e Tofu Tod são uma boa pedida.

O Thai Chef proporciona uma experiência de imersão à riqueza de tradições da culinária da Tailândia.

info_

 Tel. (11) 95999.4884

 Rua Thomaz Gonzaga, 45 D
Liberdade, São Paulo (SP)

 De segunda a domingo, das
11h30/15h30 e das 18h30/21h45

 @thaicheficial



Tampopo Restaurante



Crédito: Sênia Bastos

Bem situado, esse restaurante tradicional japonês, aberto em 2015 por Nelson Takeda, promove, num ambiente simples, mas acolhedor e confortável, um espaço familiar para refeições no local - também fornece delivery.

Seu principal prato é o Okonomiyaki, panqueca japonesa de farinha de trigo, recheada de carne, frutos do mar e legumes como repolho, coberta com molho que dá nome ao preparo (feito com shoyu, molho inglês, extrato de tomate e pimenta), além de outros ingredientes como gengibre em conserva. Preparada no teppan, bem servida, a receita vale por uma refeição completa, opção interessante para quem quer ir além do sashimi e do sushi.

A Chef da casa é Joyce Francielly, que se encarrega da elaboração de outros pratos da mesma linha oriental, como seus famosos Lamens. Outras opções interessantes são os Temaki, Ramem (tipo de macarrão servido com caldo à base de ossos de porco, peixe ou frango, como molho tarê), Bentô (tipo de “marmita” japonesa, com arroz, legumes cozidos ou em conserva, peixe ou carne) e a conhecida sopa Missoshiro.

info_



Tel. (11) 3101.1553



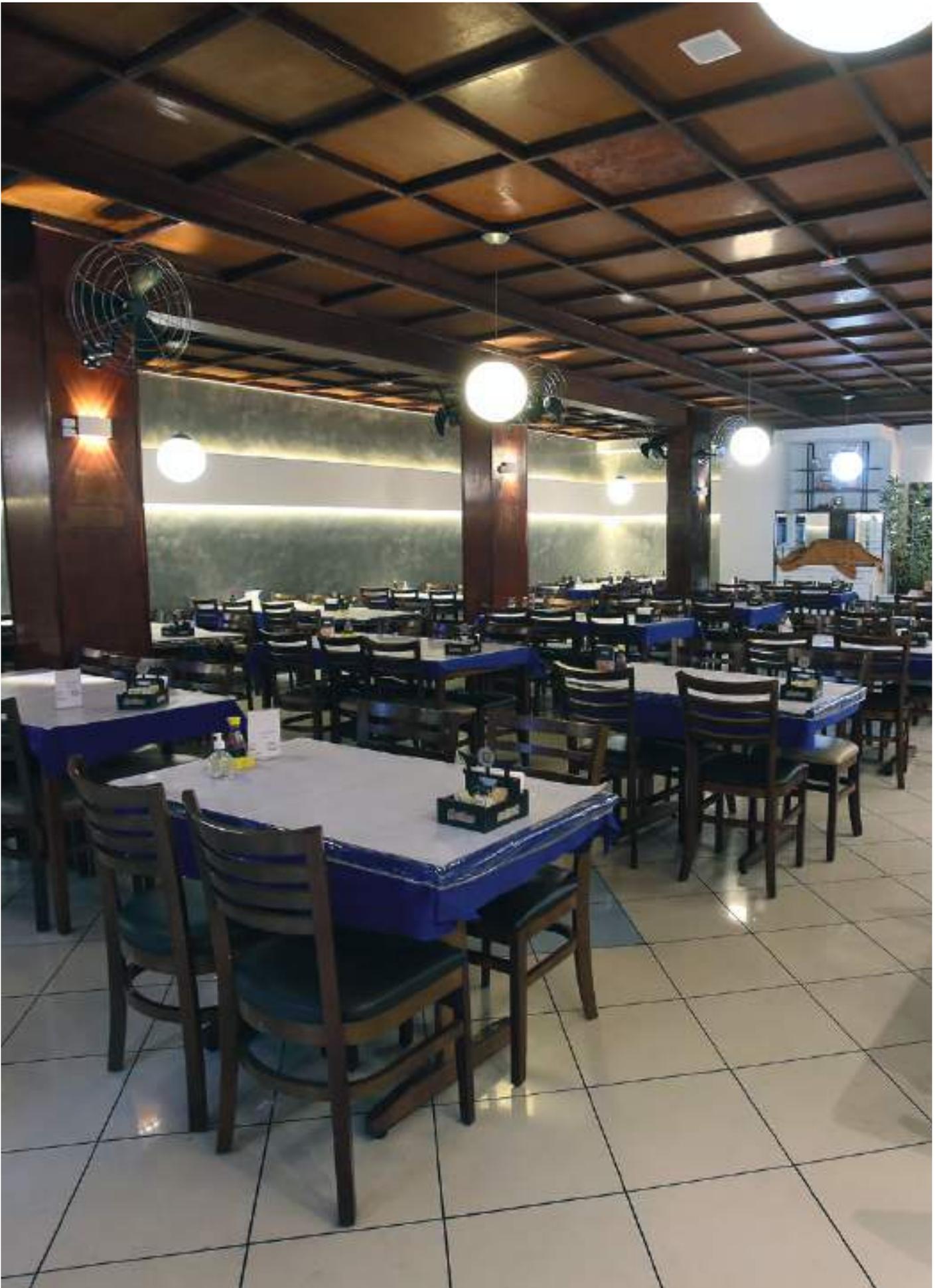
Rua da Glória 224. Liberdade,
São Paulo (SP)



De segunda , quarta, quinta e
sexta feira das 11h/21h30;
Sábado e domingo das 11h/21h30;
Fechado às terças feiras



@tampopo_restaurante_japones



Wanri Oriental Restaurante



Crédito: Divulgação

Instalado no bairro da Liberdade, o Wanri oriental é um restaurante que existe desde 1962. A dona atual, Lourdes Chiemy Morikawa, adquiriu o restaurante da família fundadora a cerca de 25 anos e desde então procura manter a herança culinária dos antigos proprietários.

O Wanri oriental tem como sua especialidade a culinária chinesa e japonesa, sendo os carros chefes da casa o seu tradicional Yakissoba, com opções como o Yakissoba especial, com carne bovina, frango, camarão, couve-flor, cenoura, acelga, brócolis, champignon e ovo de codorna; assim como as bem elaboradas barcas de sushi e sashimi. O extenso cardápio conta ainda com sugestões de Teishoku, Udon, Lamén, Kare (curry japonês), Tonkatsu (milanesa de suíno), Gyukatsu (milanesa de bovino), entre outros pratos das duas culinárias.

Localizado ao lado do hotel Banri, o espaço amplo conta com ambiente acolhedor e reconfortante.

O Wanri Oriental promete ser uma viagem às tradições gastronômicas chinesas e japonesas no centro de São Paulo.

info_



Tel. (11) 3209.3092



Rua Galvão Bueno, 205 - Liberdade,
São Paulo (SP)



De terça a sexta, das 11h/17h;
Sábado e domingo, das 11h/21h



@wanrirestaurante

