

# sãopaulo

A REVISTA DA FOLHA

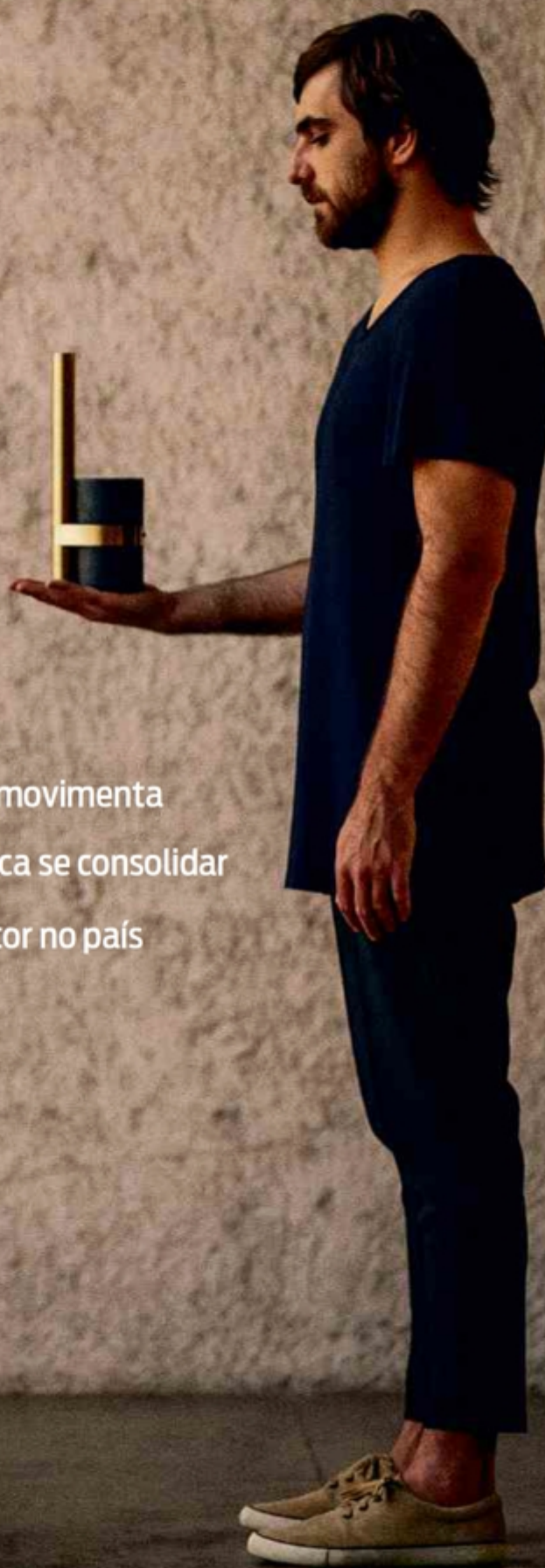
31 de julho a 6 de agosto de 2016

FOLHA DE S. PAULO



## SEMANA DO DESENHO

Em sua quinta edição, Design Weekend movimentava a cidade, expande horizontes e busca se consolidar como o grande festival do setor no país



O designer  
Guilherme  
Wentz  
com vaso  
e cadeira  
criados  
por ele

P.26

7 PASSATEMPOS EM VÍDEO

OS ORGÂNICOS DE PAOLA CAROSELLA

24 HORAS NA BIBLIOTECA

MARILIA JACOBSON/DIVULGAÇÃO



## Sábado (6) terá Burger no Quintal

O Sailor Burgers & Beers promove no sábado (6) a 5ª edição do seu Burger no Quintal — com direito a churrasqueira montada no deque. A estrela da vez será o Brownwood TX Burger (R\$ 35), feito com partes de costela e flat iron (centro da paleta) e incrementado com maionese de tomate, molho barbecue, alface americana, bacon, cebolas grelhadas e jalapeño. Para harmonizar, há duas cervejas americanas: Big Eye IPA, da Ballast Point, e Brooklyn Brown Ale.

/R. Vupabussu, 309, Pinheiros, região oeste, tel. 3031-1267. 97 lugares. Sáb. (6/8): 14h30 às 19h. CC: AE, D, M e V. T: A, So e Vr. Valet a partir de R\$ 25. | \* | ♿ | ☑ | 📶

## Cafés

### SWEET CAFÉ

O confeitiro Amor Porto (ex-chef pâtissier do Emiliano) não é mais sócio do espaço, mas deixou de herança suas receitas. Brilham doces como as tarteletes (R\$ 4) e tortas de limão (R\$ 11) e de pera com calda de caramelo (R\$ 13). A casa também é boa opção para quem busca uma refeição tranquila a qualquer hora do dia.

/R. Cristiano Viana, 72, Cerqueira César, região oeste, tel. 2925-2655. Ter. a dom.: 8h às 18h. CC: M e V. | \* | 📶

### THE LITTLE COFFEE SHOP

A economista Flavia Pogliani toca (quase sozinha) a pequenina cafeteria com menos de 2 m². Os cafés, tirados de uma máquina italiana, derivam de blend exclusivo e são servidos em copinhos biodegradáveis — o expresso custa R\$ 4. Há ainda bolos, pudins e cafés gelados no cardápio.

/R. Lisboa, 357A, Cerqueira César, região oeste, tel. 2385-5430. Seg. a sex.: 12h às 17h30. Café expresso: R\$ 4. | \* | 📶

### TORRA CLARA

Grãos de torra clara dão origem a um café suave, de doçura acentuada. Assim é o blend exclusivo da cafeteria, que mescla catuaí-vermelho e borboun-vermelho. Entre os comes, o hit é a torta de cogumelos (com mais de cinco tipos), cream cheese e shoyu (R\$ 30), servida com salada. O cardápio lista também pão de queijo, bolos, cookies e brownie de chocolate.

/R. Oscar Freire, 2.286, Pinheiros, tel. 3297-8486. Seg.: 10h às 18h30. Ter. a sex.: 8h às 18h30. Sáb.: 10h às 15h. CC: M e V. | \* | 📶

## Doces

### MANTEIGARIA LISBOA

No balcão, em pé mesmo, é possível provar o famoso pastel de nata (ou de Belém). O doce português sai do forno ao longo do dia (R\$ 5 ou R\$ 25 a caixa com seis). Para acompanhar, escolha entre café, uma dose de licor ou um cálice de vinho do Porto.

/R. Pe. João Manuel, 37, Cerqueira César, tel. 3032-2229. Seg. a sex.: 10h às 21h. Sáb. e dom.: 10h às 20h. CC: AE, D, E, M e V. | \* | 📶

### MARILIA ZYLBERSZTAJN

Num salão sem afetação em Pinheiros, a confeitira Marilia Zylbersztajn (ex-D.O.M.) oferece doces que não pecam pelo excesso. Experimente uma fatia da torta Explosão de Chocolate (R\$ 12) ou da versão com pera, cardamomo e noz pecã. As prateleiras também exibem biscoitos (R\$ 12), doces de pote (R\$ 16) e caramelos (R\$ 20).

/R. Fradique Coutinho, 942, Pinheiros, tel. 4301-6003. Seg. a sex.: 10h às 19h. Sáb.: 10h às 18h. CC: AE, D, E, H, M e V. | \* | 📶

## Salgados

### LA GUAPA EMPANADAS

Da chef Paola Carosella, o local dedica-se às empanadas de massa leve, feita com banha de porco. Caprichados, os salgados podem aparecer com oito opções de recheios. A salteña (R\$ 6,90), que combina carne, ovo, azeitona e batata, é uma das favoritas do público. Há versão vegana.

/R. Bandeira Paulista, 446, Itaim Bibi, tel. 3079-2631. Seg. a sex.: 10h às 22h. Sáb.: 12h às 22h. CC: todos. | \* | 📶 | 📶 | 📶

## TAQUERÍA LA SABROSA

Na casa de Hugo Delgado (do Obá), os tacos seguem à risca a receita mexicana, sem intervenções de outras culinárias. A opção carnitas traz duas tortillas de milho recheadas com porco, cebola, coentro, limão, guacamole e salsa verde (R\$ 16). Peça no balcão e coma com as mãos.

/R. Augusta, 1.474, Consolação, região central, tel. 2925-6189. Seg. a qui. e dom.: 12h às 24h. Sex.: 12h às 2h. Sáb.: 13h às 2h. CC: AE, Au, D, E, H, M, S e V. T: A, P, So, Te e Vr. | \* | ♿ | 📶

## Sanduicheria

### TOWN SANDWICH & CO

Sob o comando de Lucas Bassoleil, a casa oferece sanduíches modernos e criativos. Há 11 opções de recheios, entre eles linguiça espanhola, rosbife, ragú de costela e salmão defumado (de R\$ 25 a R\$ 41). Para abrir o apetite, peça a porção de fritas com costela desfiada e creme de queijo.

/R. Dr. Melo Alves, 445, Cerqueira César, tel. 3062-6757. Ter. a dom.: 12h às 24h. CC: AE, D, E, H, M e V. T: A, So, Te e Vr. | \* | 📶

## Sorveteria

### ME GUSTA PICOLÉS

Os sócios Ravi Leite e Gabriel Fernandes produzem picolés retangulares, sem corantes ou conservantes artificiais. Destaque do cardápio, o sorvelacha (R\$ 10) traz sorvete de baunilha recheado com doce de leite e coberto de chocolate branco.

/R. Augusta, 2.052, Cerqueira César, região oeste, tel. 4113-0299. 20 lugares. Seg. a sáb.: 11h às 19h. Preço: R\$ 7 a R\$ 10 (picolé). CC: D, E, H, M e V. T: A, So e Vr. | \* | ♿ | 📶 | 📶