



FOTOS: DIVULGAÇÃO

O Emprestado tem no cardápio pratos garimpados de várias regiões do Brasil, como este Peixe com banana – peixe com manteiga de alho e ervas – do Banana da Terra da chef Ana Bueno, de Paraty (RJ)

## Emprestado Receitas originais de outras casas

O restaurante Emprestado, dos gourmets Nana Tavares e Renato de Sousa, tem uma proposta no mínimo inusitada. Os sócios, depois de um longo período viajando pelo País, reuniram receitas consagradas de várias cidades e as trouxeram para São Paulo, num mix de cozinha brasileira com toques contemporâneos. Situado na Vila Madalena, o Emprestado tem cardápio assinado pela chef-consultora Lelena César e cozinha comandada pelo chef André Gabão. Logo no couvert nota-se a veia brasileira do restaurante: chips de raízes, canoinhas de pão com manteiga e patê de frango. A seção Tira Gosto concentra

algumas opções de finger food, como croquete de carne louca e pastel de angu. Entre os pratos, bom provar o Camarão Crocante com risoto de brie do restaurante Camarões Potiguar de Natal (RN), o Peixe com banana – peixe com manteiga de alho e ervas – do Banana da Terra, da chef Ana Bueno, de Paraty (RJ); e o Picadinho de tambaqui – moído de tambaqui com arroz de jambú, banana frita e farofa – do chef Paulo Martins, do Lá em casa de Belém (PA).  
R. Mourato Coelho, 992 – Vila Madalena  
Tel.: (11) 3034 0214.