

**Joias de comer**

Lindas e gostosas: assim são as massas artesanais da boutique do uruguaio Carlos Pissani (al. Franca, 1.413. Tel.: 3081-6847). Leve para casa os ravioli de faisão com cognac, as estrelas de vitela ao Malbec e os retângulos de caviar com mascarpone.



# gastronomia

## Emprestado traz a SP pratos de restaurantes do país todo

Menu de nova casa na Vila Madalena tem delícias do Pará, de Goiás e da serra gaúcha

O **NORMAL** seria encontrar criações originais e exclusivas no menu de um restaurante novo que tem o cardápio assinado por uma consultora consagrada e por um bom chef na cozinha, certo? Nem sempre! O **Emprestado**, recém-inaugurado na Vila Madalena, só serve pratos de sucesso de outros restaurantes – daí o nome.

A consultora é Helena César, que passou pelo carioca Gula Gula, e o chef é André Gabão, ex-Chez Fabrice. Os destaques do cardápio foram selecionados pelos donos Nana Tavares e Renato de Sousa em viagens pelo Brasil: do Lá em Casa, de Belém, veio o picadinho de tambaqui com arroz de jambú; o Paraíso Tropical, de Salvador, “emprestou” o dandá de camarão; do Empório do Cerrado, de Pirenópolis (GO), foi trazido o risoto com queijo coalho, pequi e farofa de barú; a vitela ao Gamay é da Hostaria Casacurta, em Garibaldi (RS); e o peixe com banana e ervas “nasceu” no Banana da Terra, de Paraty (RJ).

O restaurante ainda oferece tira-gostos como chips de raízes, canoinhas com patê de frango, croquetes de carne louca e pastéis de angu. **KIKE MARTINS DA COSTA**

**Emprestado: r. Mourato Coelho, 992, Vila Madalena, 3034-0214.**



Dandá de camarão



## pitadas



• As noites frias de inverno são o momento ideal para apreciar os calduchos e as sopas que o chef Guto Jafet criou para o novo menu do **Carambola** (r. Tuim, 253, Moema. Tel.: 5051-1662). Experimente o caldo Velho Marinheiro (bisque de camarões), a Grapiúna (sopa de mandioca com carne seca) e o Modesto Pires (creme de mandioca com pesto de rúcula – foto). Vale a pena: o mais caro dos três custa R\$ 15,90, e o mais barato, R\$ 14,60.

• Para conferir um bom restaurante indiano, pegue o caminho do Brooklin e se jogue nas delícias do **Govinda** (tel.: 5092-4816), na r. Princesa Isabel, 379. A experiência começa bem desde o couvert, que traz à mesa pasteizinhos tipo samosa recheados de carne e ovos de codorna e pedaços quentinhos de nan – o típico pão indiano feito no forno tandoor –, servido com sete tipos de chutneys com sabores exóticos: hortelã com coentro, gengibre, maçã, manga, berinjela, coco com banana e pimenta vermelha.



• Quer provar uma comida vegetariana bem saborosa? Então vá ao **Apfel Bistrô** (r. Bela Cintra, 1343, Jardins. Tel.: 3062-3727). Se estiver a fim de algo quentinho, peça um dos risotos da casa: você pode escolher entre o de gengibre, brócolis, açafraão da terra e ricota defumada (foto), o de cevadinha com damasco, tofu grelhado e amêndoas e o de quinoa com queijo de cabra e pêra. Os preços variam entre R\$ 25 e R\$ 27.

## METRO TESTOU



### Babette

R. Dr. Melo Alves, 216 – Jardins. Tel.: 3063-4838. Almoço de terça a sexta, das 12h às 15h, e os sábados, das 12h às 16h; jantar de terça a quinta, das 19h às 0h, e sextas e sábados, das 19h às 1h. 📞 📍 📍 📍

**Ambiente:** Instalado em um sobrado antigo, tem uma decoração bem eclética, do tipo “vale-tudo”, com uma escada em pátina provençal, cadeiras forradas em tecido listrado moderninho e floreiras na janela. 📞 📍 📍 📍

**Comida:** As boas pedidas são a salada de pato (servida em um delicado vol-au-vent), o bacalhau do Póssas (ao leite de coco, tomates e azeitonas) e o risoto Cuiabá (com lascas de codorna assada, pinolis e envolto em uma “cinta” de banana da terra). 📞 📍 📍 📍

**Pose:** A chef Eliane Carvalho é natural de Cuiabá e se formou no Cordon Bleu de Paris, onde eventualmente dá aulas. Em sua “estrela” em São Paulo, caprichou na comida – e nos preços –, mas deixou a impressão de que falta algo para que um jantar em seu restaurante seja uma experiência memorável. 📞 📍 📍 📍



☆☆☆☆ Pésimo ☆☆☆ Ruim ☆☆☆ Regular ☆☆☆ Bom ☆☆☆ Ótimo ☆☆☆ Excelente