

Para abrir o apetite

Mani | Opções naturais

O contemporâneo e premiadíssimo Mani, sob o comando da gaúcha Helena Rizzo, considerada pela revista Restaurant como a melhor chef de 2014, é parada obrigatória de quem procura receitas gourmet criativas a partir de ingredientes fresquíssimos, obtidos de pequenos produtores rurais. O couvert da casa (no almoço, R\$ 18, R\$ 22 no jantar) tem pão da Padoca do Mani, lascas de polvilho, coalhada seca, queijo de cabra com pimenta rosa e manteiga. No jantar, os tira-gostos incluem o saboroso brocho de queijo. Inesquecível. Mani - Rua Joaquim Artur, 210 - Jardim Paulista - Tel.: (11) 3065-4148

Em dez restaurantes de São Paulo, selecionamos couverts que facilmente substituem a entrada, mas não empanturram. Confira as casas em que você não terá pressa de pedir o prato principal

Por Andressa D'Amato

A bela Sintra | Bolinhos de bacalhau irresistíveis

Referência top em culinária portuguesa, A bela Sintra, comandada por Carlos Bettencourt, apresenta sugestões deliciosas elaboradas pela experiente chef lusitana Ilda Vinagre. Mas nem pense em dispensar o couvert (R\$ 26), composto por bolinhos de bacalhau, croquetes de carne, patês variados, manteiga e pães. Uma belíssima amostra das delícias da casa.

A bela Sintra - Rua Bela Cintra, 2325 - Cerqueira César - Tel.: (11) 3891-0740

Rubaiyat | Dez tipos de pães caseiros

Um dos eternos destaques do tradicionalismo Baby Beef Rubaiyat é o couvert (R\$ 24, na unidade da Alameda Santos; R\$ 15, na casa da Faria Lima). A focaccia de alecrim chega bem quente à mesa junto com o chorizo espanhol, pão de queijo, pão de polvilho, abobrinhas marinadas com hortelã, mussarela de búfala com tomate cereja e manjerição, salmão no sal grosso com dressing de limão e rúculas ou haddock defumado com vinagre. Ao todo, são dez tipos de pães caseiros - entre eles, de nozes, integral e broche. Quase uma refeição.

Baby Beef Rubaiyat - Al. Santos, 86 - Paraíso - Tel.: (11) 3170-5100 - Av. Brigadeiro Faria Lima, 2954 - Itaim Bibi - Tel.: (11) 3165-8888

Templo da Carne | Fartura à mesa

A casa de Marcos Bassi, o restaurante Templo da Carne, dá as boas-vindas com o seu completíssimo couvert especial (R\$ 21,80): pão italiano, da tradicional padaria Basicata, manteiga, patê de cenoura, berinjela caponata, conserva de abobrinha com alho poró, mussarela de búfala com tomate temperado, lingüiça curada e molho de cebola. Delicioso e bem farto, pegue leve para poder aproveitar as variedades da churrasaria, que atualmente dispõe de três espaços distintos: o salão principal, gazebo e espaço reservado para eventos.

Templo da Carne - Rua Treze de Maio, 668 - Bela Vista - Tel.: (11) 3288-7045

Capim Santo | Mistura brasileira

Um dos principais restaurantes da cidade especializados na culinária contemporânea brasileira, o Capim Santo dá um show de estética e sabor em seu couvert (R\$ 16,50). Para começar muito bem sua experiência na casa, pão de capim santo, pãezinhos de mandioca acompanhados de manteiga, catupiry, sopa de milho verde e pirão de leite com carne seca darão as boas vindas ao cliente. Uma boa amostra do menu elaborado pela chef Morena Leite, com sua charmosa cozinha, baseada em técnicas francesas e ingredientes 100% nacionais.

Capim Santo - Alameda Ministro Rocha Azevedo, 471 - Jardim Paulista - Tel.: (11) 3068-8486

Amadeus | Delicadeza e sabor

No premiadíssimo Amadeus, especializado em peixes e frutos do mar, o couvert (R\$ 14, no almoço e R\$ 17 no jantar) inclui cestas com três tipos de pães - focaccia, pão francês e grissini -, manteiga e quatro porções individuais que mudam diariamente, dependendo da sazonalidade dos ingredientes. Geralmente, a chef Bella Masano seleciona uma sopa, um petisco e dois itens que combinam elementos do mar e da terra. Na foto, sopa de mandioca, pastel de camarão, lula sobre a saladinha de beterraba e terrine de linguado com cenoura estrelam o couvert.

Amadeus - Rua Haddock Lobo, 807 - Jardins - Tel.: (11) 3061-2859

Dalva e Dito | Couvert a Brasileira

Apresentando um conceito de gastronomia afetiva, o restaurante Dalva e Dito, criado pelo chef Alex Atala, oferece um couvert completo (R\$ 25), cheio de elementos brasileiros. Fazem parte do kit pães de queijo, broa de milho, pasta de feijão, manteiga, alho assado e compota de legumes imersos na cachaça. Esse pequeno ensaio gastronômico traduz a proposta da casa: reunir referências do Brasil colonial em torno da modernidade e da tecnologia que a ampla e envidraçada cozinha emprega.

Dalva e Dito - Rua Padre João Manuel, 1115 - Cerqueira César - Tel.: (11) 3068-4444

Pobre Juan | Tudo fresquinho

Antes de degustar os succulentos cortes de carne nobres do restaurante Pobre Juan, delicie-se com seu couvert (R\$ 14,90), servido em todas as unidades, composto de pães que podem ser degustados com glacê de manteiga, azeitonas pretas portuguesas, vinagre, mousse de gorgonzola e molho chimichurri. Após provar essa delícia introdutória, o cliente estará "liberado" para aproveitar os diversos pratos de carne, além de pescados, tapas, risotos e massas.

Pobre Juan - Rua Con. Miguel Calfat, 525 - Vila Olímpia - Tel.: (11) 3845-4965

Sallvatore | Sabor à mesa

O charmoso Sallvatore não chama atenção apenas pelos agradáveis ambientes, decorados pelo arquiteto Sig Bergamin. Também tem como destaque o couvert (R\$ 9,60) com deliciosos pães, manteiga, cruðtês e azeite de manjerição. Depois, escolha uma das italianíssimas opções irresistíveis no menu e harmonize com as ricas sugestões da carta de vinhos.

Sallvatore - Rua Salvador Cardoso, 131 - Itaim Bibi - Tel.: (11) 3078-8686

Vicolo Nostro | Do forno à mesa

O restaurante Vicolo Nostro é referência em gastronomia italiana e proporciona uma experiência gastronômica inspirada na culinária tradicional do centro-norte da Itália, com destaque para as regiões do Vêneto, Lombardia, Emilia-Romagna e Toscana. O couvert da casa (R\$ 18) está à altura - com ingredientes italianíssimos, como pasta de gorgonzola, azeitonas, manteiga, sardela, azeite extravirgem aromatizado, aceto balsâmico, grissini e pães fresquinhos de produção própria. Uma delícia.

Vicolo Nostro - Rua Jataituba, 29 - Brooklin - Tel.: (11) 5561-5287