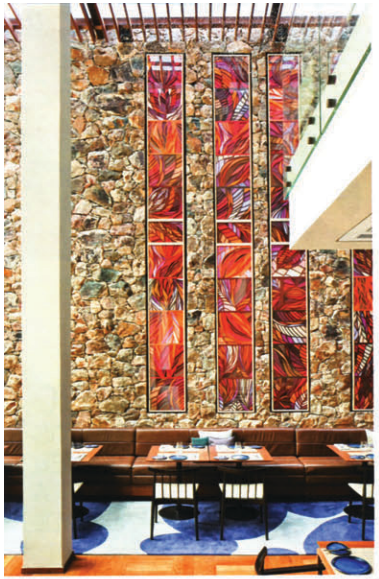

Pedra, aço corten e vidro são os protagonistas. A parede de 7 m de altura abriga obras do artista plástico chileno Enrique Rodriguez. Painéis e portas de vidro amarelo delimitam a área da cozinha.

Uma boa safra de novos restaurantes paulistanos apresenta, além de pratos apetitosos, ambientes e detalhes arquitetônicos surpreendentes. Servem até de inspiração para a casa.

Arquitetura saborosa

A cozinha moderna e criativa praticada pelos jovens chefs Lígia Karazawa e Raul Jiménez no **Clos de Tapas**, inaugurado há seis meses, tem arrancado elogios dos críticos gastronômicos. Em sintonia com a roupagem contemporânea dos pratos, encontra-se a arquitetura assinada pelo nissei Naoki Otake. "Os espaços de restaurantes devem maximizar os prazeres da mesa", diz o arquiteto. No Clos de Tapas, os sabores de acento espanhol conquistam o paladar, e a visão do ambiente encanta. O elemento de maior impacto é uma parede de pedra bruta de 7 m de altura. "Remete à palavra *clos*, que em espanhol se refere à parte murada das melhores vinícolas", explica Naoki. Na construção de 400 m² emoldurada em linhas retas, saltam aos olhos também o aço corten – presente em vigas, pilares e numa escada escultural – e o vidro, vedando toda a fachada e temperando com luz natural o interior do restaurante. "Eles agregam mensagens de brutalismo e refinamento", diz Naoki.

Clos de Tapas: rua Domingos Fernandes, 548, Vila Nova Conceição, tel. (11) 3045-2291.

O convite ao bar e à adega, no segundo andar, se dá pela escada de aço corten em formato caracol, com degraus de madeira. Para suportar o patamar superior, alterar locais de paredes e abrir vãos, foi necessário reforçar a fundação da antiga casa e construir pilares e vigas. ►