LOS CHICANOS MEXICAN FOOD | Cozinha dos tacos

Quesadilhas do Los Chicanos, o novo restaurante mexicano da cidade

O empresário Tico Tanus, 28 anos, sócio do competente Kanji Sushi Lounge, acaba de abrir o Los Chicanos - Mexican Food. Com ares modernos e uma comida mexicana de qualidade, a casa tem um ambiente intimista e contemporâneo, com uma decoração clean. A idéia foi fazer um restaurante que remete ao deserto do México, com cores vibrantes, predominantes da região de Santa Fé. O cardápio a la carte e o menu-degustação – chamado de Festival Los Chicanos –, é assinado pelo chef Valdir de Andrade Senna (ex-Café Cancun). Entre as opções, há tacos, frautas, las papas mexicanas, burritos, entre outros, tudo em sugestões individuais. Pode-se escolher também os deliciosos nachos – chips de milho crocante, em versão coberta com queijo cheddar e molho Pico de Galo. Outra boa sugestão é a Costelinha de Porco ao Molho Barbecue, que vem com fritas, Pico de Galo, Salcrim e Arroz à Mexicana.
•Av. Lavandisca, 457 – Moema – Tel.: (11) 5051 6537.

BEFRESH | Tudo saudável

Conveniência, saúde e bem-estar é o principal conceito que o restaurante BeFresh quer alavancar. Oferecer alimentação balanceada é a intenção dos sócios Salvador Ferreira de Almeida e Marcelo Negrão. Devido às paredes envidraçadas, todo o ambiente recebe iluminação natural ao longo do dia. Com atmosfera ampla e clean, o projeto, assinado pela arquiteta Daniela Penna, traz mesas em madeira de demolição, paisagismo nas laterais e um jardim vertical de 24 m², elaborado com 1.250 cascas de coco. No cardápio, sanduíches e pratos preparados a partir de ingredientes naturais, como wraps, saladas, sucos e smoothies são algumas das atrações. As opções de pratos principais oferecem receitas como Cordeiro Marroquino (carne de cordeiro, cuscuz de vegetais, batata sautée com iogurte de açafrão, R$ 32), entre outros.
•R. Prof. Carlos de Carvalho, 95 – Itaim – Tel.: (11) 3881 7579.

BeFresh: rusticidade agradável e cardápio saudável atraem pessoas de todas as idades

KINOSHITA | Kappo Cuisine

Com projeto arquitetônico de Naoki Otake e paisagismo de Gilberto Elkis, o restaurante apresenta cozinha de sensações do autêntico chef Murakami

O chef Tsuyoshi Murakami e seu sócio, Marcelo Fernandes, inauguram recentemente o Kinoshita, restaurante que traz ao Brasil o novo conceito de gastronomia japonesa – a kappo cuisine. Trata-se de uma cozinha singular, única e que procura aflorar diversas sensações a partir de exóticas combinações de aromas, texturas e sabores de raras iguarias. Dois kappo bars, de cinco metros cada, abrigam doze pessoas. Atrás, o mestre Murakami atua de forma quase conceitual na preparação de sushis e sashimis. A proposta é de uma cozinha fina, precisa e que permite inovações com base na tradição. "É uma gastronomia de sensações", explica Murakami. "Uma viagem ao mundo dos sabores." Murakami e Marcelo Fernandes fizeram uma viagem ao Japão para pesquisar e provar iguarias desconhecidas por aqui – que serviram como base para montar o cardápio do Kinoshita. Foram mais de 30 dias imersos em regiões exóticas para degustar elementos inusitados da culinária japonesa, bem como o que há de mais tradicional dentro desta gastronomia. Por isso, pratos como sushi de Abalone (Awabi, R$ 20), sushi Buri Toro (olho de boi gordo, R$ 20) e sushi Akagai (marisco vermelho, R$ 20), figuram com ineditismo no Kinoshita. Outras opções como o Una Don (arroz branco com enguia ao tempero gridoce, R$66); Shishamô (peixe ovado japonês levemente grelhado no sal, R$ 30) e Maguro Nuta (filet de atum levemente selado por fora ao molho de missô picante, R$ 43), são boas pedidas por lá.
•R. Jacques Félix, 405 – Tel.: (11) 3849 6940.

O novíssimo e elegante Kinoshita, na Vila Nova Conceição, é o ateliê gastronômico de Murakami, e tem no cardápio iguarias com produtos vindos direto do Japão, garimpados a dedo pelo chef