

2 de junho de 2008

São Paulo

NAVEGADOR

O guia de quem procura o que há de melhor e mais esperto na supermetrópole

NAVEGADOR

gastronomia

Carne

348 PARRILLA PORTEÑA

O restaurante do argentino Eduardo Santalla vive lotado. E nem mesmo a ampliação da casa deu uma amenizada nas filas de espera. A fórmula de sucesso parece simples: ambiente agradável e churrasco de primeira, no melhor estilo portenho. São cortes importados da Argentina, altos, suculentos, temperados com sal fino e assados em grelha móvel (com canaletas para escorrer a gordura). Um dos imperdíveis é o vacio, equivalente à nossa fraldinha. Só fique atento na hora de escolher o ponto da carne. Para os argentinos, o "ao ponto" está mais para o que consideramos malpassado. Antes do prato principal, experimente as mollejas (glândula salivar do vitelo), de textura macia, gosto suave e ótimo tempero. Na hora da sobremesa, imperdível o dulce de leche argentino. R. Comendador Miguel Calfat, 348, Vila Olímpia, tel.: 3849-0348, www.restaurante348.com.br. Ter. a sex., 12h/15h30 e 19h/0h; sáb., 12h/0h; dom., 12h/18h.



POMPÉIA: IMÓVEIS DE ALTO LUXO E VIDA NOTURNA TRANSFORMAM O BAIRRO

São Paulo

SÃO PAULO INK
O DIA-A-DIA DOS PROFISSIONAIS
E AS HISTÓRIAS DOS CLIENTES
DO MAIOR ESTÚDIO DE
TATUAGEM DA CIDADE

Divirta-se!
130
RESTAURANTES

60
BARES E
BALADAS

ROTEIRO PARA CRIANÇAS E O
MELHOR DA CULTURA

**Por dentro do
deslumbrante
(e selvagem)
mundo da**

SP FASHION WEEK

**MORTE NO
CARTÃO-POSTAL**
O DRAMA DO OPERÁRIO
ESMAGADO NA CONSTRUÇÃO
DA NOVA PONTE ESTAIADA

FICÇÃO UM CONTO INÉDITO
DO ESCRITOR MARÇAL AQUINO

A TOP INTERNACIONAL
EXAMINAM E O
NOSTRO ESTA SPFW
OS CELEBRAS
CENTENÁRIO
DA IMIGRAÇÃO
JAPONESA

Como o evento
virou a maior
vitrine de moda da
América Latina

**As tendências
e as pessoas
que você vai ver
nos desfiles**

**Paulo Borges:
o homem por
trás de tudo**
perfil por MATTIAS SUZUKI JR.

www.epoca.com.br