

SAO PAULO: 6 RESTAURANTES RECOMENDADOS PARA NO FALLAR

São Paulo puede que sea una de las ciudades con mayor oferta gastronómica del mundo en una gran variedad de locales de comida: restaurantes, lanchonetes, botecos, pizzerías, churrascarias, etc. que se expanden a través de esta mole de hormigón.

Para todos los que paseis por esta ciudad, ya sea por negocios o por turismo, supondría un pecado que no salieseis por lo menos a cenar por ahí una noche y después tomaros unas buenas caipirinhas en uno de los miles y miles de locales de la ciudad repletos de gente joven.

Por todo ello, aquí va mi propuesta de los seis restaurantes que más me gustan de la ciudad que os dejen con un magnífico sabor de boca y serán el comienzo de una tarde o una noche de diversión por esta ciudad, un Nueva York a la brasileña.

Todos los restaurantes que a continuación os muestro los he visitado varias veces y puedo dar fé de que, al menos en mi humilde opinión, merecen la pena. Para algunos de ellos, preparad las carteras!

Allá van mis propuestas:

1º – POSTO 6

R. Aspicuelta, 646, Vila Madalena, São Paulo.

Este animado bar se encuentra en la esquina más famosa del

barrio de **Vila Madalena**, en la confluencia entre la Rua Aspicuelta y Mourato Coelho. En ella hay cuatro bares llenos de gente joven bebiendo cervezas, caipirinhas, cocteles y comiendo **picanha na chapa**, farofa, mandioca, etc.

El que os aconsejo de los cuatro lleva el nombre de unos de los puestos de salvavidas de la playa de Ipanema, por lo que el *barzinho* está repleto de fotos de Ipanema, con una decoración muy bonita. Éste para mí es el que mejor hace la *picanha na chapa*, que no es más que la picanha cruda sobre una plancha que os ponen sobre la mesa (uno mismo la va cocinando al gusto) y aparte su correspondiente acompañamiento con **farofa**, **mandioca** y **patatas** o ensalada según hayas pedido para acompañar. Las cañas que tirán son exquisitas y la caipirinha no está nada mal.

En cuanto al precio, seguramente haya subido sensiblemente en los últimos años. En mis tiempos salíamos a unos 20 euros por persona aproximadamente.

2º LANCHONETE DA CIUDADE

Si por algo es conocido Brasil y su gastronomía es por la carne tan buena que venden allí. **Se dice que en Brasil hay una vaca criada por cada brasileño, lo que haría un total de casi 200 millones.** Por ello es el plato principal de los brasileños junto con el arroz con feijão (arroz con alubias).

Ahora os presento una hamburguesería de las buenas. En São Paulo casi todas suelen ser una maravilla, pero ésta es para mí la mejor que he probado nunca, incluidas las que he probado en otros países del mundo, entre ellos Estados Unidos.

La **Lanchonete da Cidade** se encuentra en el barrio más pijelas de São Paulo, en el noble **Jardims**. El local es normalito, decorado a la americana y bastante agradable. En la actualidad, por lo que he visto en su web, han ampliado el número de locales por otros barrios de clase alta de la ciudad. El personal es muy atento y amable y da gusto oír sus recomendaciones.

Tiene una carta de hamburguesas muy amplia. A mi me encantaba

una inspirada en la cocina italiana que no se si aún la hacen. Llevaba mozzarella de buffala, tomate seco y rucula. El **pan de la hamburguesa es artesanal** y un poquito más consistente de lo habitual para que no se parta fácilmente y puedas comerla a mano, una auténtica maravilla. Si vais, pedid las patatas fritas rústicas con romero y ajo, son buenísimas!

3º FOGO DE CHÃO

Av. dos Bandeirantes, 538. Itaim Bibi, São Paulo

Hay varios restaurantes de este tipo en São Paulo. Yo os propongo el que estaba al lado de mi casa. Nos encontramos con la churrascaria pata negra de Brasil, lo mejor de lo mejor, de lo caro lo más caro. Aquí en España hay un local en los centros comerciales que lo imita este estilo en versión low cost. Se llama Brasa y leña, y para que os hagáis una idea el tipo de comida es parecida. El **Fogo de Chão** funciona con un sistema yo diría **semi-buffet**: por un lado los camareros vienen a servirte los platos con la **carne recién hecha en la brasas** y por otro, cada uno se levanta a coger del buffet los acompañamientos.

El precio es alto pero la calidad es sobresaliente. Si se busca algo más económico, se pueden encontrar otros establecimientos similares en la misma avenida con un servicio menos atento por bastante menos dinero. Recomiendo la **picanha, el filet mignon y fraldinha**.



4º MORI OHTA SUSHI

**Rua da Consolação, 3610/3614
Jardins, São Paulo.**

En **São Paulo viven aproximadamente un millón de japo-brasileños**, es decir los descendientes de los inmigrantes japoneses que vinieron a Brasil a trabajar hace más de un siglo. Es increíble ver la mezcla de razas que hay en São Paulo, donde conviven tranquilamente blancos al estilo mediterráneo, otros al estilo alemán, negros, mulatos, japoneses y mezclas de todos ellos.

De esta tradición japonesa en São Paulo beben los miles de

restaurantes japoneses que se encuentran en la ciudad. Habitualmente son restaurantes con una calidad suprema y iatentos! con un buen precio, por lo menos antes del aumento brutal de los precios que se ha producido en los últimos años. Sin embargo, la ventaja es que, generalmente, los restaurante japoneses en Brasil funcionan al estilo **barra libre**. Es decir, por un precio único, que no suele ser muy alto (en torno a 22 euros) vas pidiendo de la carta y te van trayendo todo lo que quieras. A veces hay platos especiales de los que solo te puedes pedir una ración, en plan atún rojo super caro, setas, etc.. pero de **sushi y maki hecho al momentito** puedes pedir hasta morir. Solo hay una condición y es que si no te comes todo lo que hay en la plato, te cobran cada pieza que te dejas. En el **Mori** te salía una cena con postres y cerveza a placer por unos 25 a 30 euros, y estamos hablando de lo mejor de lo mejor.

5º BAR DO JUAREZ.

Avenida Presidente Juscelino Kubitschek, 1164 – Itaim Bibi, São Paulo

Este **boteco** (lo que sería nuestra cervecería de toda la vida) lleno de vida de lunes a domingo, es un lugar de encuentro para los jóvenes trabajadores que abandonan a diario sus oficinas. Durante los fines de semana es un magnifico lugar de encuentro donde beber unas cervecitas y disfrutar de una fantástica comida típica brasileña. Tampoco quiero olvidar las caipiriñas y otros cocteles de excelente calidad.

Para comer yo recomendaría, al igual que en el Posto 6, **la picanha na chapa** y el **frango passarinho** (mustilos de pollo muy fritos y crujientes con ajo frito). Me encantaban!. Si vais un fin de semana también podeís probar la **feijoada**, es como nuestro «cocido» pero a la brasileña.



6º A FIGUEIRA RUBAIYAT

Rua Haddock Lobo, 1738. Jardim Paulista, São Paulo

Este restaurante propiedad de un **emigrante español** que no se ha olvidado de su tierra (ya que hace unos pocos años abrió en Madrid un restaurante con la marca Rubaiyat llamado **Baby Beef Rubaiyat**) es el mejor ejemplo de **restaurante de lujo** que si uno se puede permitir una vez en la vida debería visitar.

Este restaurante, localizado en el barrio de **Jardims**, tiene algo muy especial: una *figueira* de bengala dentro del

restaurante, un árbol gigante que le da una atmosfera especial al restaurante. Además, durante los días con buen tiempo, iluminan la terraza del restaurante con pequeñas bombillas, creando una atmósfera muy especial.

La comida es muy buena, especialmente la carne, y al final te ofrecen un buffet de postres de altísima categoría. Recomiendo su visita para darse un lujo o cualquier celebración o simplemente para poder decir que has estado en uno de los restaurantes más bonitos del mundo ☐ Su precio era prohibitivo.



Espero que os haya gustado esta selección y que os sirva durante vuestra próxima visita a una de las ciudades más importantes de Brasil. Seguro que en alguno de vuestros viajes por latinoamérica pasais por aquí, aunque sea haciendo escala. Os recomiendo que os bajéis del avión, al menos una noche, y disfruteis del ocio de esta inmensa ciudad.

Beatriz
Lovely Plans

¿Te ha gustado? ¡Compártelo!