



Micaela

Espanha & Brasil

Mais uma novidade gastronômica no Jardins, o **Micaela** já vem conquistando fãs com sua culinária brasileira de elementos espanhóis. Criado pelo chef Fábio Viera, com passagens pelo restaurante Hofmann de Barcelona – uma estrela no Guia Michelin – o cardápio usa técnicas da cozinha catalã, caso do Gaspacho de pimenta cheirosa do Pará, dos **Pintxos de tapioca com shimeji, queijo manteiga e rúcula selvagem**, do bolinho de piracuí-farinha de peixe da região Norte –, servido com mojo picón, típico das Ilhas Canárias, e do Risoto de Tucupi com costelinha de Tambaqui, feito com arroz bomba – usado na paella.

■ **Restaurante Micaela - R. José Maria Lisboa, 228 - Jardins - Tel.: 3473 6849**



Gastronomia Dentro e Fora de Casa

Aula de chocolate

As chefs de cozinha **Juliana Hejazi** e **Andrea Maluf**, sócias do espaço **Gastronomia Dentro e Fora de Casa**, que dá aulas e cursos de cozinha, criaram uma aula especial para a Páscoa, com Fudge de Chocolate com Cobertura de Chumbinho (doce de origem norte-americana muito fácil e rápido de fazer), amêndoas, M&M e confeitos variados, entre outras receitas.

O encontro será dia 7 de abril. A boa notícia é que as mães podem levar suas crianças às aulas.

■ **Gastronomia Dentro e Fora de Casa**
Al. Gabriel Monteiro da Silva, 795
Tel.: 99726 3626 - www.gdfc.com.br



Brotas Zen Bistrô

Surpresa gastronômica

Localizado na cidade de Brotas, a 235 km da capital paulista, o paraíso dos esportes radicais no estado de São Paulo, o **Brotas Zen Bistrô** encanta pelo requinte, charme e gastronomia de primeira. Ao chegar ao aconchegante bistrô, uma paisagem maravilhosa enche os olhos. Romântico e perfeito para casais, a cozinha é inspirada na culinária francesa, com uma pitada regional e produtos típicos do interior. E é exatamente esse o diferencial. O bistrô só funciona durante o jantar, às sextas-feiras e aos sábados, com cinco pratos de dar água na boca. O menu degustação custa R\$ 80 e muda a cada mês.

■ **Brotas Zen Bistrô - Rod. Brotas/ Patrimônio - KM 15**
Tel.: (14) 99121 8040
www.brotaszen.com.br

Bien!

Xô gordura

Com nome sugestivo, o **Exagerados** é a novidade no cardápio do restaurante **Bien! Gastronomia Funcional**: são sete sugestões de pratos que variam diariamente. Disponível somente no almoço, as receitas foram criadas pela chef **Concetta Marcelina** e a proposta é de um menu detox, com ingredientes que prometem auxiliar na eliminação de toxinas no organismo, caso do Filé de salmão ao molho de ervas com linhaça, acompanhado de arroz preto com gengibre e espinafre.

■ **R. Pedroso Alvarenga, 937 - Itaim Bibi - Tel.: 3071 1761**

