



Padoca do Maní

Sabores caseiros em um ambiente acolhedor

O que era sonho, de fato aconteceu. A tão aguardada padaria do Maní acaba de abrir as portas na Rua Joaquim Antunes, no Jardim Paulistano. O cardápio é assinado pelas chefs Helena Rizzo e Fernanda Valdívia, que já era responsável pelos pães servidos no restaurante.

O espaço ganhou uma fachada e paredes internas de tijolo aparente, com uma varanda na entrada, coberta por galhos de árvores entrelaçados e decorada com cordões de lâmpadas. Lá estão as mesinhas rústicas de madeira e metal, que são cercadas por uma horta de temperos.



O que encontrar por lá? Pães variados, bolos, doces, salgadinhos, cafés e sucos. Tudo para um café da manhã irresistível! A Padoca não tem garçom, o cliente faz seu pedido, paga no

caixa e se acomoda numa das das mesas. Os itens de confeitaria são expostos numa vitrine climatizada no balcão.

Rua Joaquim Antunes, 138

Gastronomia exclusiva

Nada como ir além de um simples almoço no dia a dia. Comandado pelo restauranter Juscelino Pereira, o Piselli, conhecido pelas clássicas receitas italianas, inova e oferece além do tradicional cardápio executivo, três exclusivas opções nos almoços de segunda a domingo. As surpreen-

dentos opções de prato, peixe ou massa são incorporadas ao menu e sugeridas a sua célebre clientela que não abre mão de comer bem, em um ambiente agradável e atencioso.

Rua Padre João Manuel, 1.253.
:: www.piselli.com.br



Clima de verão

Mesas ao ar livre em uma decoração descontraída que ainda recebe sofás com almofadões e muitas plantas, em uma varanda envidraçada em pleno burburinho. A ideia de Patrick de Neufville, sócio-gerente do Deck 484, era justamente criar um clima aconchegante para os frequentadores que gostam de

comidinhas leves, divertidas e sempre acompanhadas de um bom drink ou uma taça de vinho. Experimentamos e indicamos o Tartare de pato com manga acompanhado de chips de mandioquinha. Outra delícia são os combinados de frutos do mar.

Alameda Santos, 484

