

RESTAURANTES

Para encher a taça

A programação especial do Shopping Pátio Higienópolis inclui o **Festival de Vinho 2025** (foto), marcado para a sexta (5) e o sábado (6), no Boulevard do centro de compras. As importadoras World Wine e Decanter apresentam rótulos de vários países. As taças de 150 mililitros têm preços a partir de R\$ 27,00. É possível ainda tomar doses de degustação a R\$ 11,00 (50 mililitros). Também estarão à disposição garrafas — os preços partem de R\$ 89,00. Para comer, serão oferecidas receitas dos restaurantes Ristorantino e Su. Com valor máximo de R\$ 45,00, há pedidas como a polenta rústica de trigo-sarraceno com creme de queijo taleggio e katsu sando, o sanduíche oriental de barriga de porco. Há ainda chocolates da Baiani. Bandas de jazz e soul ao vivo compõem a trilha sonora. Lembre-se: se beber, não dirija. *Shopping Pátio Higienópolis. & Sex. (5), das 17 às 22h; sáb. (6), das 15h às 22h. Ingressos: R\$ 50,00 pelo Sympla ou R\$ 60,00 na recepção do evento destinado a maiores de 18 anos (dá direito a uma taça com vinho).*



RODÍZIO CARIOCA

Ainda em fase de testes, o **Assador** (foto) é o mais novo empreendimento paulistano do empresário Jair Coser (ex-Fogo de Chão), aberto em 12 de agosto. Embora também seja uma churrasceria, a princípio não compete com outra marca da qual ele é sócio, o Corrientes 348, com três lojas em São Paulo, que operam no sistema à la carte. Surgido no Rio de Janeiro em 2018 de frente para a Baía de Guanabara, no Flamengo, o Assador é uma volta de Coser às origens e opera em sistema de rodízio. Na capi-

tal paulista, ocupa o ponto deixado pelo restaurante asiático Dasian, que não decolou. A R\$ 256,00 por pessoa, a seleção de cortes servidas à vontade inclui mais de vinte opções bem manjadas como picanha, fraldinha e bife de chorizo, além outros raros nesse sistema, caso de tomahawk, alcatra de vaca velha e porco preto nacional. É possível ficar só no bufê de saladas e antepastos, que custa R\$ 172,00. A conferir. *Avenida Brigadeiro Faria Lima, 3732 (B32), Itaim Bibi, ☎ 5555-7959. & \$\$\$*

ESCOLA DE PAIS

Uma dupla de jornalistas, Rodrigo Levino, hoje empresário e dono do restaurante Jesuíno Brilhante, e Marcos Nogueira, do blog Cozinha Bruta, darão o curso **Pai na Cozinha**. A proposta é falar sobre a aproximação com os filhos em torno do fogão, coisa que eles fazem em suas casas. Programado para a quarta (3), o encontro para pais ou para quem ocupa a função de um tem duração de 3 horas. Nesse período, serão ensinadas re-

ceitas simples ou de média complexidade como queijo quente preparado em pão de leite com tomates assados, macarrão com almôndegas ao molho de tomate express e duas pedidas asiáticas: tamago sando (sanduíche de ovo) e karê com gohan (curry japonês com arroz). **Escola Wilma Kovesi de Cozinha. Rua Cristiano Viana, 224, Pinheiros, ☎ 3063-1592. Qua. (3), das 19h às 22h. Inscrições: R\$ 460,00 (wkcozinha.com.br).**



Rodrigo e Marcos: educação culinária

BAIXE O APP DO COMER & BEBER E ESCOLHA O SEU ESTABELECIMENTO

Disponível na Google Play

Disponível na App Store

