

São Paulo é uma



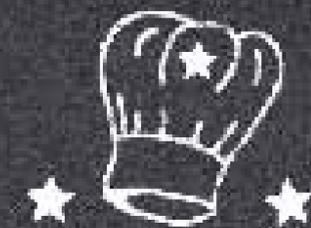
Delícia

NÃO HÁ CULINÁRIA QUE NÃO POSSA SER DEGUSTADA NA CAPITAL PAULISTA. DOS BOTECOS AOS MERCADOS E FEIRAS, COMER SEMPRE FOI, E SEMPRE SERÁ, UM IMENSO PRAZER.

São Paulo
turismo
www.spturis.com

PREFEITURA DE
SÃO PAULO

BOTECOS MERCADOS SALGADOS LUXO
BAIRROS TRADICIONAIS



Sabor inigualável

CONHEÇA OS ENDEREÇOS EM
SÃO PAULO QUE O FARÃO TER AS MAIS
DELÍCIAS LEMBRANÇAS DA CIDADE.

CONSULTE SEU AGENTE DE VIAGENS
cidadedesaopaulo.com

São Paulo
turismo
www.spturis.com

PREFEITURA DE
SÃO PAULO

As Centrais de Informação Turística de São Paulo indicam atrações, meios de transportes e opções de hospedagem aos visitantes. Lá você também encontra mapas e folhetos sobre as principais atrações da cidade.
Veja alguns dos endereços:

CIT Aeroporto Internacional de Guarulhos | Terminais 1 e 2, setor de desembarque. Funciona diariamente das 6h às 22h.

CIT Paulista – Parque Mário Covas - Av. Paulista, 1853 (Consolação). Funciona diariamente das 8h às 20h.

CIT Tietê - Terminal Rodoviário Tietê, setor de desembarque. Funciona diariamente das 6h às 22h.

CIT Olido - Av. São João, 473 - Centro - Funciona diariamente das 9h às 18h.

CIT Mercado Municipal - Rua da Cantareira, 306 - Portão 4 - Rua E - Centro. De 2ª a sábado das 8h às 17h, e aos domingos das 7h às 16h.

CIT República - Praça da República, s/nº - Centro. Funciona diariamente das 9h às 18h.

Exemplares: 40.000. Impressão: Outubro/2011. A São Paulo Turismo S/A não tem responsabilidade sobre o conteúdo e a indicação de estabelecimentos comerciais. Algumas informações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio. Previna-se telefonando aos estabelecimentos antes de sair de casa.

Faça seu Menu



Em São Paulo, comer não é apenas uma necessidade. A cidade é um dos maiores centros gastronômicos do mundo, com opções para todos os gostos e bolsos.

Salgados gloriosos

Sem pompa ou glamour, saiba quais são os sabores que agradam a todos.

Alguns alimentos parecem ter ingrediente secreto capaz de enfeitar multidões. É o caso da **coxinha de galinha** do Frangó, um clássico na cidade, sempre acompanhada por uma das 100 marcas de cervejas importadas (frangobar.com.br). O que dizer das fofas do Pão de Queijo Haddock Lobo? Crocante por fora, macio por dentro, e barato, um verdadeiro sucesso (Rua Haddock Lobo, 1408). Assim como o disputadíssimo cachorro-quente do Pedrinho, com ingredientes tradicionais, mas um pão caseiro que provavelmente é o segredo do negócio (pedrinhotdog.com.br).



Os tradicionais

Alguns restaurantes resistem ao tempo e mantêm a antiga qualidade.

A fama do filé com alho frito do Restaurante Moraes remonta à década de 1920. O tempo passou e a especialidade da casa hoje é servida em 17 versões (filedomoraes.com.br). Quem também não perde o sabor é a feijoada do Bar Dona Onça, com um público descolado e fiel (Av. Ipiranga, 200). Já o atolado de bode do restaurante **Mocotó** é o símbolo da comida nordestina na capital paulista. Tudo muito simples, mas para comer de joelhos (mocoto.com.br).



Botecos

Gênero inigualável, seja ele simples ou mais moderninho, é sempre um grande sucesso.

Nenhuma aventura gastronômica em São Paulo será completa sem o sanduíche de pernil do **Bar Estação** (estadaolanches.com.br). Situado no subterrâneo do Bar Astor, o SubAstor virou sinônimo de drinks caprichados e exóticos, confira (Rua Delfina, 163). Quem também tem cadeira cativa no quesito boteco é o Veloso, com seu incomparável rol de caipirinhas, seguido de ótimos petiscos (Rua Conceição Veloso, 56).

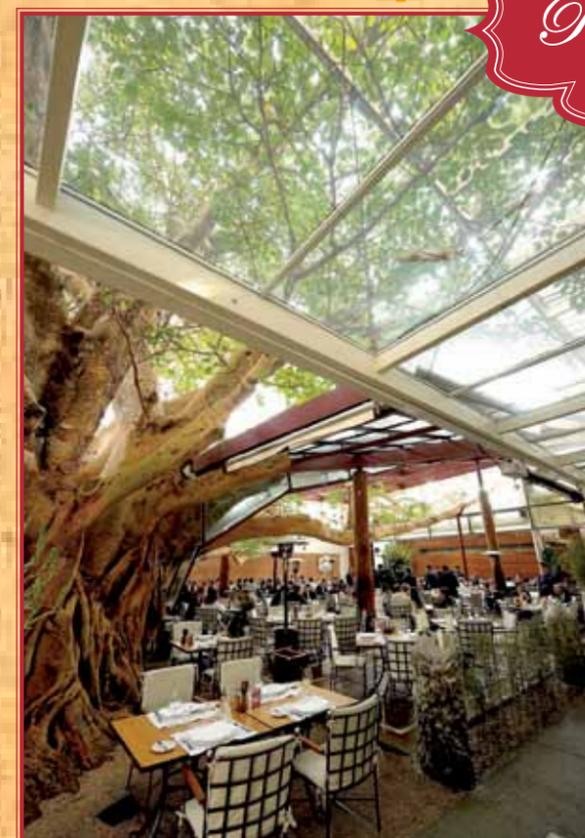


Restaurantes de luxo

Ambientes chiques e pratos elaborados atraem clientes VIP.

Fornos de barro e panelas de ferro produzem os aclamados pratos do restaurante **A Figueira**

Rubaiyat, cuja árvore de 150 anos e 8 metros de diâmetro domina o salão principal (rubaiyat.com.br). Já no Brasil a Gosto, a cultura culinária das diversas regiões brasileiras é exaltada em menus que revelam a variedade e os sabores do nosso país (brasilagosto.com.br). Eleito pelo Datafolha o melhor restaurante italiano de São Paulo em 2011, o Famiglia Mancini, inaugurado em 1980, tem uma vasta e fiel clientela. A própria rua onde está localizado, a Avanhandava, é uma atração, já que reúne outros cinco restaurantes, todos da mesma *famiglia* (famigliamancini.com.br).



Mercados e feiras livres

Populares, preservam boa parte da história gastronômica da cidade.

O histórico **Mercado Municipal**, ou Mercadão, é disputado pelo aroma de temperos e frutas, além do famoso sanduíche de mortadela do Bar do Mané. O Mercado de Pinheiros também reserva ótimas surpresas, assim como o da Lapa. Agora, instituição mesmo são os pastéis de feira. São Paulo tem mais de 800 feiras de rua e há sempre uma acontecendo perto de você.



Bairros apetitosos

Algumas regiões de São Paulo são o principal reduto de cozinhas clássicas.

A capital paulista é o lar da maior comunidade japonesa no mundo (fora do Japão, claro) e o bairro da Liberdade é sua grande vitrine. Na feira de sábado e domingo, mais de 200 barracas oferecem os sabores da **culinária oriental**. Perto dali, o Bixiga é o maior reduto da gastronomia italiana na cidade, com tradicionais cantinas. O sotaque italiano também está representado por suas pizzarias – há mais delas em São Paulo do que na Itália. Para conferir, escolha alguma no clássico bairro da Mooca.

