

ÉPOCA

# SÃO PAULO

Campos do Jordão

EDITORA  
GBO

A atriz Adriana Lessa  
aderiu aos esportes  
de risco, que hoje  
brilham na serra

## Radical chique

A cidade da  
Serra da  
Mantiqueira se  
abre para uma  
das melhores  
temporadas de  
inverno dos  
últimos tempos

Parte integrante da revista Época. Não pode ser vendida separadamente.

ÉPOCA  
SÃO PAULO  
GUIA

ROTEIRO ESPECIAL • RESTAURANTES • BARES • DICAS DE PASSEIOS



**Prato tradicional: Gratin de São Paulo: picadinho, costelinha, linguiça e costão**

**Av. Macedo Soares, 196, Capivari, Campos do Jordão, (12) 3663-2903, ☉ seg. a sáb., 12h/último cliente, W todo**

**Santa Catarina**

Quem vai procurar saber que pode encontrar boas guloseimas na porta, não muita gente procura justamente esse restaurante. Além de feijãozinho, a lugar gostoso temia para quantidade dois coxidos. Tem costeira (R\$ 10) para duas pessoas, feita com molho de leite e com arroz, repolão e abóbora com brócolis, frango com arroz de Provença e macarrão de suflor (R\$ 20), por os duas pessoas, entre muitos outros. E sobremesa é sempre feita de gelado, uma delícia por se de longos e de massa fofinha e crocante, com pedaço de chocolate e castanhas, e duas bolas de sorvete de creme. O empresário do lugar Rômulo Lourenço, dono do restaurante e chef de cozinha, está trabalhando há 14 anos de sucesso. "Cuido de tudo pessoalmente, faço até a massa do bolo", diz. Para os mais interessados, tem a opção de um almoço feito no todo o restaurante, com um buffet das tradições gratinas de Santa e São Paulo (R\$ 45), que além aperitivo tem frango assado.

**Entrada de Santa Catarina, São 7, Bragança Paulista, Campos do Jordão, (12) 3663-2973, ☉ seg. a seg., 12h/últ. cli., a até às 2h**

**Santa Paula**

A casa do brasileiro Santa Paula que oferece tanta parte tradicional de um jantar produzido por eles. São mais de 12 pratos, entre eles: de arroz, frango, gratinada de carne seleta e suflor, com que-

ijo integral e a brasa. Os clientes podem escolher os acompanhamentos. E sempre oferecido a hospitalidade do restaurante, com pratos como a Baurista (com um delicioso molho de carne cozida, churrasco e batata) (R\$ 20,00) para duas pessoas. Quem quiser, pode levar os pratos para casa. É só escolher na opção de entrega.

**Av. Pedro Paulo, 857, Jardim Taboão, Campos do Jordão, (12) 3663-4030, ☉ seg. a seg., 12h/último cliente, W 2 e 6, ab. gratuito**

**Restaurante Santa Catarina**

**Entrada de São Paulo, 100, no número 1.000, São Bento, Campos do Jordão, (12) 3663-2904, ☉ seg. a sáb., sempre às 12h**

**SÓ QUEIJO**

Este é o mais tradicional restaurante de Campos para apreciar fondues. Assim como o carro-chefe da casa, o ambiente também é quente, todo de madeira e tons de vermelho. Ao chegar, o cliente recebe na mesa uma baguete fumegante com seis tipos de patê: de alho, funghi, cebola, pimentão, ervas e roquefort (R\$ 5,80 por pessoa). Tanto a fondue de queijo quanto a de carne (com sete tipos de molho) são deliciosas e servem duas pessoas (R\$ 63). A de chocolate vem com as frutas da estação, muito morango, banana, abacaxi e maçã (R\$ 49, para duas pessoas). A carta de vinhos é caprichada e durante a temporada a casa tem um agradável som ao vivo para esquentar os dias gélidos da cidade.

**Av. Macedo Soares, 642, Capivari, Campos do Jordão, (12) 3663-4100, ☉ seg. a seg., 12h/até último cliente, W A, D e M, ab. gratuito**

SANTA CAROLINA

Quando algo especial acontece.

