



**Na culinária,
tudo vai bem com
HINOMOTO
Premium e Light.**

HINOMOTO

www.astecahinomoto.com.br

Desde 1948



High Line Bar

Influência americana

Inspirado no famoso parque suspenso de Nova York de mesmo nome, o **High Line** foi inaugurado na Vila Madalena, em abril deste ano, com uma proposta diferenciada. Unindo gastronomia, alta coquetelaria, arte e música, a casa conta com a expertise do chef de bar Vinicius Gomes, do DJ Leo Cury e dos chefs Cintia Fernandes e Matheus Viccino. A curadoria de arte fica aos cuidados do galerista Luís Maluf. Uma grande área ao ar livre oferece comodidade aos clientes, que podem degustar comidinhas de bar, como burgers e french fries, petiscos elaborados, como o bolinho cremoso Pepperoni Balls, ou pratos como o Pan Roasted Octopus, polvo grelhado, acompanhado de cuscuz de quinoa branca e vermelha com legumes assados e purê de tomate. Seguindo sua proposta americanizada, a base da cozinha é defumada, fermentada e natural.

■ **High Line Bar - R. Girassol, 144 - Vila Madalena - Tel.: (11) 3032 2934**

Come On Burger

Festival de miniburgers

A **Come On Burger**, inaugurada há apenas seis meses, já se tornou uma sensação entre os burgermaniácos da cidade. O burger de 160 gramas, criado com um blend especial de carnes, é a estrela principal do cardápio, com várias opções de recheios e servido em pães fresquinhos de hambúrguer, brioche ou australiano, feitos diariamente para a casa. Mas agora, as sextas e sábados na **Come On Burger** têm nova atração: o **Festival de Mini Burgers**. Nesses dois dias, servem-se porções – para uma ou duas pessoas – de seis miniburgers de 80 gramas, mais a nova sobremesa Big X Nutella – pão brioche, recheado com banana e nutella. O valor é fixo:



50 reais. São seis opções de recheio, como Provoleta (creme de provolone e farofa de bacon), BBQ (queijo cheddar, cebola crispy, barbecue, bacon e picles) e Rock4 (molho de queijo gorgonzola, tomate e minirrúcula).

■ **Come On Burger**

**R. Dr Álvaro Alvim, 193 - Vila Mariana
Tel.: (11) 5083 4879**



La Cucina di Casa

Atendendo a pedidos

O cardápio do **La Cucina di Casa** acaba de ganhar novos deliciosos molhos para cobrir as suas consagradas massas de fabricação própria. Atendendo a inúmeros pedidos de seus clientes – fiéis frequentadores do restaurante –, o chef **Leandro Victorio** criou receitas exclusivas como o Papardelle com ragù de costela suína e o Spaghetti alla Carbonara, com pancetta, molho de queijos pecorino e parmesão e ovo caipira. É só pedir e se deliciar!

■ **La Cucina di Casa - R. Gabriele**

**D'Annunzio, 1324 - Campo Belo
Tel.: (11) 5093 0002 - lacucinadicasa.com.br**

