

A. d. A

## Hambúrguer oval

ROBSON FERNANDJES/AE



► **FORMATO PRÓPRIO:** István criou o hambúrguer para pão francês

► “Um dos maiores problemas do hambúrguer é aquele pão sem graça. É aquela coisa meio fofa, quase adocicada”. A declaração é de István Wessel, proprietário da **Wessel**. Ele desenvolveu o hambúrguer oval, inédito no Brasil, para acomodá-lo no pão francês. O produto ganhou o nome de French Burger (R\$ 14,50). Feito de filé mignon, tem 2 centímetros a mais que o diâmetro do hambúrguer redondo e pesa 165 g. **Av. Brigadeiro Faria Lima, 2.383, Jd. Paulista, 3032-3310.**

## O iluminado

► Lucas José de Souza, 41 anos, restaura objetos antigos. Sua especialidade são os lustres. Ele começou em 1992, como auxiliar de leiloeiro. “A galeria recebia muitos lustres em condições ruins. Nós precisávamos deixá-los apresentáveis para os leilões **ESPP**. **B**icas começou a fazer restaurações em casa até abrir a oficina **Anticas**. Cada trabalho demora, em média, quinze dias. A Anticas também faz transporte de lustres antigos. **R. Presciliano da Silva, 65, Pirituba, 2369-3755.**

MARCIO FERNANDES/AE



► **ESPECIALISTA:** Lucas restaura e transporta lustres antigos

## FUI...

...conhecer o **Manish**, casa que tem como ancestrais o Farabbud, de Paulo Abbud, no Ibirapuera, e o moderninho Saj, de Paulo Abbud Filho e Ricardo Castanho Pinho, na Vila Madalena. A primeira vantagem é que o novo endereço é maior que os outros dois empreendimentos. É mais chique, embora continue informal. Comece pelo combinado de pães (R\$ 9,90) – o pão folha assado na hora com zahtar e azeite é de outro mundo. Peça também esfihas (a aberta de carne

custa R\$ 3,50), que, na minha opinião, são hoje as melhores de São Paulo. Se ainda sobrar espaço, há pratos como o chacrie (fraldinha cozida na coalhada). Para a sobremesa, prove o Chocoramour, receita criada no restaurante Flamingo, de Emílio Abbud, o fundador da dinastia. A sobremesa (R\$ 12,90, na versão menor), servida num charmoso copo, leva sorvete e calda de chocolate, farofa crocante e chantilly. **R. Horácio Lafer, 491, Itaim Bibi, 4301-5928.**

► com reportagem de Karina Trevizan