



HOY: ¡COMO Y VIAJO!

ENTRE ALMUERZOS RELAJADOS EN MUSEOS, COMIDAS EN RESTAURANTES ESTRELLADOS, cocteles con vista, panadería fina y uno de los hoteles nuevos más comentados de la ciudad, armé una ruta que mezcla lo fresco y reciente con lo imperdible. São Paulo es tan inmensa y única, que podría escribir un libro entero solo de su escena gastronómica. Sin embargo, tengo solo tres páginas para compartir mi visita más reciente a esta ciudad que nunca repite y siempre sorprende. Esto es, con todas sus letras, nivel paulistano.

Fotos Estúdio Mió - Daniel Levin para Marriot International - Divulgación Restaurante

NIVEL PAULISTANO SP - BRASIL

DESLUMBRAR SIN PERMISO

W SÃO PAULO, el hotel más nuevo y comentado de la ciudad, se alza en pleno corazón financiero, justo frente al sofisticado shopping JK Iguatemi.

Dueño de un diseño afilado, con arte contemporáneo brasileño en cada rincón, su ritmo propio se siente al cruzar la puerta. Desde el piso 23 hacia arriba, las habitaciones ofrecen vistas que dejan sin respiración. De día, un mar de edificios encaminados al cielo; y de noche, un horizonte iluminado.

¿El desayuno? De esos que suben el ánimo. Un espacio lleno de luz, rodeado de vegetación urbana, con una carta que equilibra frescura y sabor. Pedí una tostada hecha al Jospes con pan estilo campo, queso minero, jamón planchado y pesto. Crocante, tibia, ahumada en su justa medida. Jugos naturales, frutas impecables, café fuerte y servicio atento. Por lejos, uno de los mejores desayunos que he tenido en un W, y eso que he pasado por varios.

Las habitaciones, incluso las más sencillas, mantienen ese estándar de confort y detalles bien pensados. El servicio, con su clásico "Whatever / Whenever", fue impecable. Y arriba, en el piso 40, la piscina y la terraza son un mundo aparte. Uno entiende que no es solo un hotel, sino una declaración. La última apertura de W en Latinoamérica, y se nota.



DÓNDE ALMORZAR...

A BAIANEIRA - M.A.S.P.

Partimos con una pausa cultural en el nuevo edificio del MASP. Y esta vez fuimos por algo más: A Baineira, el restaurante de Manu Ferraz, que desde su apertura no ha parado. Un viaje que no solo cruza el arte, sino también la cocina como memoria y cultura.

Partimos con unos coctelitos y un pastel del día, de esos típicos de feira, crocante e imperdible. El mini arroz de jambu con presunto crudo fue otra maravilla. Además, pedí un bobó de camarones, lleno de sabor, que me transportó al nordeste de Brasil, donde el dendé y el coco lideran sus preparaciones. Todo servido con rapidez, calor de casa y a salón lleno.



CEPA RESTAURANTE

En Praça dos Omaguás. Acá se viene a comer y a beber bien. Lucas Dante cocina con lo que hay, y con lo que cree. Gabrielli Fleming selecciona los vinos con inteligencia y agudeza. Hay naturales, orgánicos y botellas poco vistas. Probamos un pastel de cebolla y queso que nos dejó sin palabras. En Brasil, "pastel" es como decir empanada frita, pero acá era otra cosa. No pude descifrar cómo estaba hecha la cebolla, pero su suavidad era impresionante, con queso comté, crujiente por fuera, suave por dentro. Pedimos una copa de un vino español con un arroz cremoso con pescado y estilo socarrat. Contundente, sabroso, ideal para dos personas. El servicio fue ágil, amable, y la próxima, iremos directo a la barra.



TRATTORITA EVVAI

La propuesta más relajada de Luiz Filipe Souza y Bianca Miravili. Sus aperitivos contundentes, clascos arancinis y supli que nos dejaron pidiendo más. Una pizza margarita de masa liviana, queso justo y sabor limpio, pero ¿las pastas? Superaron todo. Sabrosas, bien montadas y servidas a tiempo preciso. De postre, el tiramisú, y la coctelería, 10/10. Un lujo casual que se agradece, especialmente viniendo de dos chefs tan premiados.



DÓNDE CENAR...

NELITA - SP

Durante un tiempo se habló de Nelita como un restaurante de platos con salsas ocultas y fuegos artificiales técnicos. Hoy, la propuesta de Tássia Magalhães ha madurado. El reconocimiento llegó en 2024, cuando **Latin America's 50 Best Restaurants** lo ubicó en el puesto #26, y fue elegido como **Mejor Restaurante de São Paulo** por la guía **O Melhor de São Paulo** del diario **Folha de S.Paulo**. Desde que uno se sienta, se transmite una elegancia silenciosa. Desde el pan y el maíz, hasta el ravioli relleno de foie en un caldo oscuro que obliga a bajar el ritmo. Hay dim sum de berenjena y una codorniz inspirada en Escoffier. Y entre los postres, su flan con botarga que desconcierta, pero convence. En cocina, solo mujeres. Tássia



lidera con una calma. No hay excesos ni necesidad de explicar. Todo equilibrado y una belleza que no pide atención, pero la consigue. En sala, **Danyel Steinle**, su sommelier, propone maridajes inteligentes: desde un vino de Georgia de estilo ancestral, hasta una burbuja brasileña de Geisse. Una línea narrativa entre platos y copas muy bien dibujada. Nelita es hoy una de las mesas más consistentes de São Paulo.

TUJU - SP

Del chef Ivan Ralston, Tuju es hoy un monolito del fine dining en São Paulo. En 2024 ocupa un sólido #16 en Latin America's 50 Best Restaurants y acaba de recibir el prestigioso "Gin Mare Art of Hospitality Award". A esto se suman dos estrellas Michelin y una Green Star, que reconocen su compromiso con la sustentabilidad. Tuju propone una ruta sensorial. Tres pisos, minimalista, cálido, con materiales nobles, jardines interiores y una cocina abierta. El menú se mueve en fases, diez tiempos que reinventan la cocina estacional brasileña, pero el curry de carabineros me voló la cabeza. Hay técnica, pero también sabor. Todos tienen algo que decir. El servicio es como una orquesta silenciosa. El equipo entiende español, atiende con inteligencia, sin incomodar, y cada detalle fluye. La carta de vinos es descomunal, con más de 5.000 etiquetas que van desde terroirs brasileños hasta grandes nombres del viejo mundo. La coctelería también tiene su espacio, con ingredientes de la propia huerta y burbujas cuidadosamente elegidas. Un recorrido emocional, técnico, estético. Y un manifiesto sobre cómo se come bien en São Paulo hoy.



COCTELES Y MÁS

SANTANA

Una casa discreta, escondida en un barrio residencial, pero con alma de bar clásico. Familiar, relajado, el lugar perfecto para una copa antes de seguir la noche. **Gabriel Santana**, uno de los bartenders más premiados de Brasil, exhibe con orgullo sus reconocimientos de World Class, pero lo suyo no es la ostentación: es el oficio. Entre amigos en barra, y con música suave de fondo, arma una carta que navega entre clásicos bien ejecutados y cócteles de autor con mirada local.



METZI

Nuestra querida **Luana Sabino** fue una anfitriona generosa y cálida. Después de recibirla en Chile, fue hermoso reencontrarnos en su casa y compartir su sazón, oficio y memoria.

Metzi, el restaurante que Luana lidera junto a **Eduardo "Lalo" Nava Ortiz**, ocupa en 2024 el puesto **#27 en Latin America's 50 Best Restaurants** y se siente como un secreto a voces en São Paulo, donde los detalles le dan color y alma a una cocina que mezcla México y Brasil. Partimos con los **antojitos**: bocolito de pulpo, infladita sabrosísima, y un **aguachile amazónico con hormigas tanajura**, ácido, con nervio y textura. Y luego, **El Veneno**. Una **vieira con pepino curado** y una **salsa negra de cítricos e ingredientes fermentados**. Profundo, salado, ácido, con un dulzor apenas escondido... terriblemente umami. De fondo, la **barbacoa cocida en hoja de plátano**, tierna y sabrosa, se sirve con tortillas calientes y salsas. Plato para compartir, con pausa y ganas. Y como si no fuera suficiente, la tostada **Vuelve a la vida** -con pescado y pulpo-, su nombre lo dice todo.

