



HOY:
¡COMO
y VIAJO!



SÃO PAULO
NEGOCIOS EN LA CIUDAD MÁS
COSMOPOLITA DE LATAM

EN UNA NUEVA VISITA A SÃO PAULO, EXPLORAMOS SU LADO MÁS EJECUTIVO CON ALMUERZOS EN DONDE LATE EL CORAZÓN FINANCIERO; NOCHES MÁS RELAJADAS Y CREATIVAS EN BARRIO PINHEIROS; Y MESAS FORMALES EN JARDINS, EL DISTRITO CHIC, ELEGANTE Y LLENO DE BUENAS TIENDAS. VIAJO A SÃO PAULO AL MENOS TRES O CUATRO VECES AL AÑO POR TRABAJO Y SIEMPRE ME SORPRENDE. NUNCA SE DEJA CONOCER DEL TODO. LO QUE SIGUE ES EL MAPA PERSONAL DE ESTA VISITA, MESA POR MESA.

POR PABLO SCHWARZKOPF / @pschwarzkopf



GRAND HYATT SÃO PAULO BIEN UBICADO Y MODERNO

El Grand Hyatt tiene esa cualidad que uno agradece en viajes de trabajo: estilo, funcionalidad, relax y buena mesa. El lobby –renovado y luminoso– funciona como punto de encuentro natural: gente entrando y saliendo con ritmo corporativo, mesas para sentarse a conversar, revisar mails o esperar sin sentir que estás perdiendo tiempo. En São Paulo, que siempre corre, ese tipo de comodidad es una ventaja.

La habitación acompaña con un estándar alto y silencioso. Todo está diseñado para descansar de verdad y, a la vez, seguir operando. Y cuando toca bajar revoluciones, cuenta con un refugio real: el Amanary Spa, ideal después de un día de trayectos largos y reuniones.

El hotel está empujando una propuesta más actual de ciudad, con gastronomía afinada, espacios renovados y una energía que conversa con São Paulo. Se nota en Cittadino, su nuevo italiano; en el Vena Cosmopolitan Bar, con carta firmada por Jean Ponce, y en la renovación del Kinu Sushi Bar. Todo suma a esa idea de hotel urbano pensado para trabajar bien, pero también disfrutar.



CITTADINO - GRAND HYATT SÃO PAULO ALMUERZO PERFECTO

Cittadino, en barrio Brooklin, me calzó perfecto para esos días en que el horario aprieta. Con la ciudad “lotada”, el almuerzo no puede ser una expedición: tiene que ser bueno y ágil, sin perder nivel.

Me pedí media porción de burrata caprese, fresca y bien armada; el tipo de entrada que te pone de buen ánimo. Un pan perfecto acompañando y luego una croqueta rellena, bien frita, crocante por fuera y cremosa por dentro. Pedí una cacio e pepe coronada con huevos de pez volador: pimienta presente, queso abrazando la pasta sin ponerse pesada, y el tobiko aportando textura y un toque marino.

Mientras comía, miraba una de las cosas que más me gustaron del lugar: la sección donde fabrican las pastas, en distintos formatos, ordenadas y listas para servir.

El servicio, impecable: Gabriel, con una hospitalidad que sorprende, y el chef Diogo Menezes pendiente de los detalles. En una ciudad que siempre corre, ese cuidado se agradece.



DÓNDE DORMIR

DÓNDE COMER

RUBAIYAT FARIA LIMA CARNE SIEMPRE IMPECABLE

Rubaiyat es mi casa en São Paulo, así de simple. Por eso fue una parada obligada: es una autoridad en carnes y uno de los restaurantes más queridos y de mayor nivel de la capital paulista. Este año, la casa de Faria Lima celebra 50 años, y el grupo cumple 75 en el mundo, y esa historia se siente en lo que importa: servicio al ritmo, salón sin ruido y una parrilla que nunca falla.

Partí con la Salada Thomas: rúcula, nueces, jamón ibérico, higo caramelizado y gorgonzola. Fresca, golosa y bien armada. Después fui por la Barriga de Porco a la Ibérica, temperada con hierbas y asada lentamente al horno: crocante por fuera, tierna por dentro.

El centro del almuerzo fue el Baby Beef, como siempre: parrilla marcada, jugoso, sin vueltas. Al lado, el Arroz Biro-Biro —arroz suelto mezclado con farofa y toques crocantes de huevo y panceta— pensado para acompañar carne de verdad. Sumé las papas soufflée, doradas y livianas, y la Farofa Luiz Tavares, tostada y sabrosa, de esas que uno sigue echando “solo un poquito más”.



KO SUSHI SUSHI DE NIVEL CERCA DE LA OFICINA

Llegamos a las 12 en punto y ya había fila. São Paulo no perdona ni los minutos ni el clima. Mientras abrían la puerta, hicimos tiempo como nos gusta: una vuelta por la cuadra y una parada express en una tienda de vinos. Mirar etiquetas siempre calma la ansiedad.

Ko Sushi nos gusta por lo familiar. El fundador es George Koshoji, y hoy el legado lo sostienen Gustavo y Felipe Koshoji. Esa continuidad se siente apenas te sientas: todo funciona con orden, sin estridencias y con un servicio que entiende el ritmo del almuerzo ejecutivo paulista.

Lo elegimos porque nos quedaba a mano para las reuniones y porque aquí el tiempo se respeta. Más de 35 años de cocina japonesa seria, constante y sin modas. Pedimos el sashimi del chef, un nigiri de atún con uni e ikura y el shokupan de toro. Cortes limpios, producto impecable y una ejecución perfecta.



PICCHI UN ITALIANO COMO CORRESPONDE

Picchi es de esos restaurantes que no necesitan levantar la voz para imponerse. Está en Jardins, el barrio elegante de São Paulo, y se siente desde que uno cruza la puerta: madera noble, luz justa, mesas con mantel impecable y un servicio que entiende de tiempos.

Aquí manda Pier Paolo Picchi, un cocinero que lleva décadas defendiendo una cocina italiana seria, clásica y afinada. Se nota en cada gesto y plato.

Partimos con un carpaccio delicado, de láminas finísimas, aliñado con precisión. Después llegó un pequeño raviolo relleno, profundo, casi de una cucharada, que resume muy bien el estilo de la casa: técnica, sencillez y sabor sin vueltas.

El fondo fue un risotto de mar impecable, cargado de producto: camarones, pulpo, mejillones y cigalas, todo unido por un grano en su punto exacto. Un plato que pide vino y conversación larga. Esa noche abrimos un Almagro 2023 –sí, chileno en mesa paulista– que acompañó de maravilla.



ARTURITO CONFORT PARA TERMINAR

Arturito fue el almuerzo cuando ya íbamos de vuelta. De esos que uno arma para cerrar la semana con dignidad y ganas, sin ponerse solemne. Lo elegimos por recomendación de nuestra querida Nani Rodríguez.

Partimos arriba. El ajo blanco con uvas llegó frío, limpio, con ese contraste dulce y fresco que te abre el apetito de inmediato. Después vinieron los canapés de gravlax: mordida elegante, precisa, de esas que se acaban demasiado rápido. La terrine de cerdo y pato fue otro golpe certero, con ese sabor profundo que pide pan y una pausa para comentar. Y el carpaccio estilo Cipriani puso el punto exacto: fino, directo, sin maquillaje.

Después nos fuimos directo a lo que queríamos: pastas. Raviolini de ricota, capellini puttanesca, maccheroni all'amatriciana... y ese capellini burro & sálvia que es pura simpleza bien hecha, reconfortante, como para despedirse sin discursos. Salimos con esa sensación que vale oro en un viaje de trabajo: cerrar con una mesa rica, plena y feliz.

DÓNDE COMER

WINE.LITA EL VINO COMO CENTRO

Lita nos gusta porque no es "un bar de vinos" más. Acá hay una idea clara detrás, y se siente apenas entras. Tassia y Danyel Steinle –los mismos dueños de Nelita– armaron un lugar donde el vino es protagonista, pero la cocina no se queda atrás. Pinheiros le queda perfecto: barrio vivo, nocturno, caminable, con esa mezcla de informalidad y buen gusto que define a este lado de São Paulo.

La comida, deliciosa, y con varios platos que nos quedaron grabados. El Paccheri alla Scarpariello do Lita tiene ese sabor profundo que mezcla tomate, ajo, ají y queso de manera casi adictiva, de esos que te obligan a pasar el pan por el plato. Los espárragos con beurre blanc fueron un verdadero hallazgo: punto perfecto, salsa sedosa y, encima, un toque de botarga que nos llevó directo a otro nivel.

Y después, el saltimbocca, para nosotros fue lejos lo mejor de la carta: cocción precisa, sabor redondo, un plato que justifica la noche completa. ■

