QUARTA

Sinal verde

Para repassar à sua clientela as expectativas positivas da

economia do país, o restaurante Camélia Òdòdó, da chef e apresentadora de TV Bela Gil, acaba de reduzir em 10% a 20% os preços de alguns dos principais pratos de seu cardápio. Após esses reajustes, a feijoada vegana, por exemplo, baixou de R\$ 68 para R\$ 63, a moqueca de banana caiu de R\$ 68 para R\$ 63 e o churrasco de segunda (com espetinhos de

melancia e tofu grelhados), foi de R\$ 68 para R\$ 54.

Rua Girassol, 451, Vila Madalena, tel. 3815-0767.







QUINTA

Arte impossível

A 35ª Bienal de São Paulo abre hoje para o público, com obras de 121 artistas seguindo o mote "Coreografias do Impossível". A lista de

participantes ecoa as vozes das diásporas e de povos originários, desafiando o impossível das mais variadas formas. Abordam a violência, a vida sem liberdade plena, as desigualdades e outros desafios do nosso tempo. A mostra fica em cartaz no Pavilhão Ciccillo Matarazzo até dezembro. Entrada gratuita.

→ Avenida Pedro Álvares Cabral, s/ nº, Ibirapuera.



Alcoólicos anônimos SEXTA O intimista Il Covo é

um speakeasy que funciona no sótão do restaurante Zena Caffè. É um espaço perfeito para quem

faz questão de privacidade e exclusividade. Atrás do balcão, os bartenders Arthur Ferreira, Dodinho Black e Sucrilhos preparam ótimos drinques como o 10 Year Old Cigar (à base de rum envelhecido, whisky turfoso Laphroaig e licor Bénédictine) e o Brooklyn (que mistura whisky de centeio, vermute Noilly Prat e licor Maraschino).

>> Rua Peixoto Gomide, 1.901, Jardins, tel. 91717-0107.



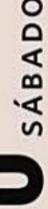
DOMINGO

Brutalismo & impressio-nismo

A 2ª edição de Aberto, plataforma que integra arquitetura, arte e

design, ocupa até o dia 17 uma residência projetada por Vilanova Artigas, uma obra icônica do Brutalismo Paulista. Entre as obras exibidas nesta mostra estão a tela "Saída do Banho", de Edgar Degas; uma das versões da escultura "However", de Maria Martins; e um dos icônicos "Trepantes" de Lygia Clark. Tem ainda criações de Mauro Restiffe, Ana Elisa Egreja, Maria Klabin e Leda Catunda.

>> Rua Comendador Elias Zarzur, 2.036, Alto da Boa Vista.



Opa!

A chef Mariana Fonseca está festejando os 10 anos de seu restaurante, o grego Myk. Para celebrar o feito, ela incluiu no cardápio da

casa mais receitas que trazem para São Paulo um pouco da alegria e da atmosfera vibrante de Mykonos. Esse é o caso do feta empanado no gergelim e servido com compota de laranja, da seftalia de carne com especiarias e chutney de tomate, do polvo com batatas fritas e purê de grãode-bico e ainda das Iulinhas com fajolada.

Rua Peixoto Gomide, 1.972, Jardins, tel. 97639-8667.

