

ÉPOCA

# SÃO PAULO

Campos do Jordão

EDITORA  
GBO

A atriz Adriana Lessa  
aderiu aos esportes  
de risco, que hoje  
brilham na serra

## Radical chique

A cidade da  
Serra da  
Mantiqueira se  
abre para uma  
das melhores  
temporadas de  
inverno dos  
últimos tempos

Parte integrante da revista Época. Não pode ser vendida separadamente.

ÉPOCA  
SÃO PAULO  
GUIA

ROTEIRO ESPECIAL • RESTAURANTES • BARES • DICAS DE PASSEIOS





**Prato tradicional: Grilos do Beto Perry: grelhado, costelinha, lingüiça e costão**

**Av. Macedo Soares, 196, Capivari, Campos do Jordão, (12) 3663-2903, ☉ seg. a sáb., 12h/último cliente, W todo**

**Só Queijo**

Quem vai procurar saber que pode encontrar boas guloseimas na porta, não muita gente procura justamente esse restaurante. Além de fondue, o lugar também temia para quantidade de coquetéis. Tem coquetéis (R\$ 10) para duas pessoas, bebida com melão de leite para três, arroz, queijo e abóbora com brócolis, frango com arroz de Provença e macarrão de suflor (R\$ 20), por dois pessoas, entre muitos outros. E além disso é também terra de pizza, uma deliciosa pizza de lingüiça de mussa, trufada e crocante, com carne de chorizo e calabresa, e duas tortas de queijo de creme. O empresário do lugar, Rômulo Lourenço, dono do restaurante e chef de cozinha, está trabalhando há 14 anos de sucesso. "Cuido de tudo pessoalmente, faço até a massa do pão", diz. Para as massas artesanais, tem a opção de um arroz feito no fundo do restaurante, com um molho de tomate e gratão do Beto e Beto mais caro (R\$ 40), que além de arroz tem frango e carne.

**Entrada do Beto Perry, Av. T. Bentes, Capivari, Campos do Jordão, (12) 3663-2973, ☉ seg. a seg., 12h/últ. cli., a até às 2h**

**Novo Pato**

A casa do avô Beto Novo Pato que oferece pratos para compartilhar de um jeito tradicional por um. São mais de 12 pratos, entre eles: de arroz, frango, grelhado de carne seleta e suflor, com que-

ijo integral e a brasa. Os clientes podem escolher os acompanhamentos. E sempre tem a especialidade do restaurante, com pratos como a Bando (carne com duas batatas de porco cozidas, churrasco e batata) (R\$ 20,00) para duas pessoas. Quem quiser, pode levar os pratos para casa. É só escolher na opção de entrega.

**Av. Pedro Paulo, 857, Jardim Tabuleiros, Campos do Jordão, (12) 3663-4030, ☉ seg. a seg., 12h/último cliente, W 2 e 6, ab. gratuito**

**Novos Pratos**

**Entrada do Beto Perry, Av. T. Bentes, Capivari, Campos do Jordão, (12) 3663-2973, ☉ seg. a seg., sempre às 12h**

**SÓ QUEIJO**

Este é o mais tradicional restaurante de Campos para apreciar fondues. Assim como o carro-chefe da casa, o ambiente também é quente, todo de madeira e tons de vermelho. Ao chegar, o cliente recebe na mesa uma baguete fumegante com seis tipos de patê: de alho, funghi, cebola, pimentão, ervas e roquefort (R\$ 5,80 por pessoa). Tanto a fondue de queijo quanto a de carne (com sete tipos de molho) são deliciosas e servem duas pessoas (R\$ 63). A de chocolate vem com as frutas da estação, muito morango, banana, abacaxi e maçã (R\$ 49, para duas pessoas). A carta de vinhos é caprichada e durante a temporada a casa tem um agradável som ao vivo para esquentar os dias gélidos da cidade.

**Av. Macedo Soares, 642, Capivari, Campos do Jordão, (12) 3663-4100, ☉ seg. a seg., 12h/até último cliente, W A, D e M, ab. gratuito**

SANTA CAROLINA

Quando algo especial acontece.

