ESTADÃO
Publicado em 03/05/2023 - 07:34

Costela, pizza, comida mineira: o que há de melhor na gastronomia de Santo André

Por Matheus Mans

'Paladar' traz indicações dos melhores restaurantes para ir em Santo André, na região do ABC Paulista

Das três cidades do ABC Paulista, Santo André é a que tem mais diversidade de gastronomias e cozinhas -- São Caetano está começando a engatinhar, enquanto São Bernardo tem aquela comida raiz. Já o A do ABC tem de tudo: desde uma costela que desmancha, passando por uma casa especializada em bolinhos e até comida mineira.

A seguir, a seleção de Paladar com o que há de melhor para comer em Santo André. O roteiro faz parte de indicações de restaurantes fora da região central de São Paulo com a qualidade de avaliações de Paladar. Confira os melhores restaurantes de Santo André:

Grazie Napoli

Foi em uma viagem dos fundadores da Grazie Napoli para Nápoles, a capital mundial da pizza, na Itália, que a ideia da casa começou a ganhar forma -- ainda em 2013. O resultado é uma pizzaria que privilegia os ingredientes: tudo é muito fresco e a GN, como é conhecida, tem massa de fermentação natural aberta na mão, forno à lenha importado da Itália e convida os clientes a comerem com a mão. De entrada, para abrir o apetite, compartilhe uma cestinha de arancini genovese (R$ 34, sete unidades), que é um bolinho de risoto de parmesão empanados e fritos, recheados com guanciale, cebola caramelizada e mozarella fresca. Para a pizza, é boa a Figone (molho pesto, mozzarella fresca, provolone artesanal, tomates assados, presunto cru italiano e parmesão em lascas, a R$ 59 a individual) e a de Carbonara (creme de parmesão, do reino, ovo assado no forno e gema de ovo curada mozarela fresca, guanciale, parmesão e pimenta, a R$ 54 a individual).

Onde: R. das Aroeiras, 317, Jardim, Santo André. 4432-2308. 18h/23h.

The Burger Map

Logo ao entrar no The Burger Map, você já entende a proposta da casa. Com várias referências à lanchonetes americanas clássicas nas paredes, a hamburgueria busca trazer uma grande variedade de lanches tradicionais dos Estados Unidos -- são mais de 25 opções disponíveis no cardápio. É muito gostoso o California Burger (R$ 36 o smash ou R$ 45 o regular), que vem com hambúrguer, guacamole, bacon e sour cream. Uma pedida mais diferentona é o Patty Melt (R$ 30 o smash ou R$ 39 o regular), que é hambúrguer, cheddar, gruyère e cebola frita no pão de forma. Para beber, não pense duas vezes e aposte em um dos chás gelados da casa. Dentre as opções, com groselha e com limonada (R$ 11).

Onde: R. das Aroeiras, 442, Jardim, Santo André. 18h/23h (sáb. e dom., 12h/23h; sex., 12h/15h e 18h/23h).

Boteco Casarão

Não quer saber de pizza, nem de lanche? No Boteco Casarão, perto do Clube Atlético Aramaçan, você tem várias opções de pratos, principalmente aqueles brasileiros mais tradicionais. A feijoada é saborosa e a versão pequena (R$ 44,90) serve com tranquilidade uma pessoa. Outra opção, um pouco mais diferente, é o Jabá & Abóbora (R$ 44,90), que é o corte de jabá com calabresa, bacon defumado e cebola preparados na chapa com manteiga de garrafa acompanhados de abóbora assada. Por fim, uma das mais pedidas e elogiadas da casa é a parmegiana quatro queijos, seja com contra (R$ 54,90) ou filé mignon (R$ 74,90). A carne vem coberta com molho de tomate fresco e 4 queijos (requeijão cremoso, mussarela, parmesão e gorgonzola. De acompanhamentos, arroz e fritas.

Onde: R. Vinte e Um de Abril, 161, Vila America, Santo André. 99783-2221. 11h/15h30 (sex. e sáb., 11h/23h; dom., 11h/17h; fecha 2a).

Berlin Costelaria

Desde 1996 em atividade, a Berlin Costelaria tem como carro chefe, obviamente, a sua costela no bafo, que chega na mesa desfiando. De acordo com a casa, a carne fica em churrasqueira especial por no mínimo 12 horas e, por isso, acaba tendo um sabor mais marcante. Até hoje, é servida desfiada, com mandioca cozida no réchaud -- além disso, o restaurante conta com outros preparos, como costela de tambaqui e até costelinha barbecue. A casa oferece ainda outras duas modalidades de serviço exclusivas para consumir a costela: no almoço, buffet completo com mais de 50 opções de pratos quentes e saladas; e, no happy hour, o Festival de Costela, onde é servida a Costela com Mandioca no réchaud mais

Copyright © Clipclap 2025.

vários outros acompanhamentos, tudo à vontade a partir de R$ 69,90.

Onde: Alameda São Caetano, 719, Jardim, Santo André. 4427-3689. 17h/23h (sex. e sáb., 12h/23h; dom., 12h/17; fecha 2a).

Pilão Mineiro

Outro sistema para comer à vontade, como na Berlin, é no tradicional Pilão Mineiro, ali colado no Parque Celso Daniel. A casa, obviamente especializada em comida mineira, cobra um valor por pessoa (R$ 99,90) para que ela se sirva do farto buffet ali à disposição. Tem tudo que você imagina em um serviço de comida mineira: feijão preto, banana à milanesa, torresminho, rabada, arroz carreteiro, costelinha. Você também pode se servir de churrasco, preparado ali na hora em churrasqueira à carvão, com cortes que vão do cupim até o carré de cordeiro. Ah, e dica: não saia sem provar o caldinho de feijão. É delicioso.

Onde: Av. Dom Pedro II, 1172, Jardim, Santo André. 4436-2779. 12h/15h30 e 18h30/23h (sáb., 12h/23h; dom., 12h/18h).

Bar do Bolinho

A casa, que existe desde os anos 1960, tem exatamente essa proposta: ser especializada em bolinhos. A ideia é pedir porções para petiscar enquanto toma um drinque ou chope na casa, que tem aquele clima de restaurantes familiares de domingo. Dentre as opções mais tradicionais, vale a pena ir com o bolinho de carne (R$ 10,30) e com o bolinho de carne com catupiry (R$ 14,90). Não quer saber só de bolinho? Então opte pelo lanche, recheado com bolinhos, como o Lanche do Japonês (pão francês, bolinho de carne duplo, queijo duplo, molho barbecue, creme de alho da casa, alface, tomate e bacon, a R$ 39,50) e o buraco quente da casa (pão francês com bolinho com molho vermelho, a R$ 20,50).

Onde: Av. Padre Manuel da Nóbrega, 409, Jardim, Santo André. 94230-1203. 11h/22h (sex. e sáb., 11h/23h).

https://www.estadao.com.br/paladar/restaurantes-e-bares/costela-pizza-comida-mineira-o-que-ha-de-melhor-na-gastronomia-de-santo-andre/

Veículo: Online -> Portal -> Portal Estadão

Copyright © Clipclap 2025.