

## **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 mozzarella 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 mozzarella 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 diferente 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

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