Lá da Venda
Remontando o passado

Um mix de restaurante, armazém, café e loja de artesanato resultou no Lá da Venda. A casa é o mais novo empreendimento da chef Heloisa Bacellar, formada em Paris pela escola Le Cordon Bleu e autora dos livros *Cozinhando para amigos* e *Entre panelas e tigelas, a aventura continua*". Num charmoso galpão, localizado na Vila Madalena, que mais lembra as vendas de antigamente, o almoço segue cardápio que varia diariamente e antecedido sempre por um mimo de entrada – um pastel caipira recheado com carne moída. Pratos como Moquequinha de pintado e Picadinho de carne com banana-da-terra, criações da chef Heloisa, revelam uma gastronomia descontraída e que prioriza ingredientes brasileiros. Aos sábados, os clientes podem saborear um menu típico das festas de São Luiz do Paraitinga, o Afogado – carne desfiada, bem temperada, num saboroso caldo perfumado com ervas frescas que vem acompanhado de farinha de mandioca e banana assada. No pequeno café do restaurante é possível degustar o delicioso e legítimo pão de queijo mineiro, feito com polvilho de Conceição dos Ouros e queijo da Serra da Canastra. Agora no verão, vale também se refrescar com os picolés artesanais da casa. E depois de tanta comilança, a boa pedida é pesquisar as prateleiras do armazém, que com certeza renderão um presentinho de bom gosto, entre os cerca de 800 itens de cama, mesa, banho, moda, papelaria e brinquedos, a maioria artesanatos produzidos exclusivamente para o Lá da Venda.

Rua Harmonia, 161, Vila Madalena
Tel.: (11) 3037 7702
www.ladavenda.com.br

EMPÓRIO DE DELÍCIAS
Misto de café, restaurante e armazém, o Lá da Venda é um programaço