

O MELHOR  
SALGADO



Pão de queijo  
(R\$ 4,00): feito  
com o marcante  
queijo curado  
da Serra da  
Canastra (MG)



# LÁ DA VENDA

**D**oucos chefs da cidade mostram o capricho de Heloisa Bacellar. Formada em Paris pela escola de culinária Le Cordon Bleu e autora da série de livros *Cozinhando para Amigos*, ela se arriscou a abrir uma loja própria no fim do ano passado. Não poderia ter dado mais certo. Misto de restaurante, café e armazém na Vila Madalena, o Lá da Venda abocanhou seis dos dez votos de melhor salgado. A preferência recaiu sobre o pão de queijo (R\$ 4,00), feito com queijo curado trazido da Serra da Canastra, em Minas Gerais. Justifica-se: o aroma e o paladar do quitute são inebriantes. Servido apenas na hora do almoço, como entrada, o pastel de angu, feito de carne com farinha de milho (R\$ 10,00 a porção de quatro unidades), também foi lembrado pelo júri. Instalado num galpão

decorado em branco e roxo, o endereço ainda ganha pontos pelo clima nostálgico de cidade do interior. Ao lado das travessas de bolo, dos queijos e dos sorvetes caseiros, ficam prateleiras cheias de utensílios domésticos e peças artesanais de decoração. É uma versão estilizada de um antigo empório de secos e molhados. Entre as sobremesas que se revezam no balcão, o creme de abacate com sorvete de limão (R\$ 11,00) arremata a visita em grande estilo.

Rua Harmonia, 161, Vila Madalena, ☎ 3037-7702 (56 lugares). 10h/19h (dom. até 17h30). Restaurante, 12h/15h30 (sáb. e dom. até 16h45). Cc: todos. Cd: todos. Estac. no nº 126 (R\$ 6,00 seg. a sex.; R\$ 10,00 sáb. e dom.). 📍 🌐 [www.ladavenda.com.br](http://www.ladavenda.com.br). Aberto em 2009.



O gracioso ambiente: jeitão de empório de secos e molhados