

PUBLICIDADE

**Colunas**



Dicas para deixar a sua experiência gastronômica mais...

 EXCLUSIVO PARA ASSINANTES

**Por aí** [Veja quem faz >](#)

# Cena, no Emiliano



**Por Patricia Ferraz**

21/05/2026 | 08h00

Notícia de presente   



**Por Patricia Ferraz**

21/05/2026 | 08h00

Notícia de presente   



Cena, no Emiliano Foto: Tuca Reinés

Vini Pires entra em Cena no Emiliano – a maiúscula, no caso, é uma brincadeira (desculpem, não resisti) com o nome do novo restaurante do hotel. Mas também serve como anúncio da chegada de um chef talentoso de apenas 29 anos ao cenário gastronômico paulistano.



O Hotel Emiliano repaginou seus restaurantes no Rio e em São Paulo, apostando em dois chefs jovens, que fazem cozinha autoral, contemporânea e imprimem suas trajetórias ao cardápio. O talentoso Bernabe Simón Pádro, que assumiu o Emi, no Rio, é ex-braço

direito de Pia Leon, no Kjolle, em Lima. Ele encanta com seus pratos leves de sotaque latino, que misturam texturas, sabores e temperaturas.

NO novo ambiente cheio de estilo, criado por Arthur Casas, o chef finaliza os pratos no salão, atrás de um balcão. O cardápio que entrou em cartaz essa semana é enxuto e cheio de atrativos. Para começar, peça a imperdível rabanada – são retângulos de focaccia com as bordas tostadas, cobertos por molho romesco com nduja (a linguiça picante da Calábria) e sashimi de hamachi, também conhecido como yellowtail (R\$79). Uma combinação surpreendente, cheia de sabor.

PUBLICIDADE



Focaccia com as bordas tostadas, cobertos por molho romesco com nduja e sashimi de hamachi *Foto: Tuca Reines*

Outra entrada deliciosa é o cruudo de carne com melão, os cubinhos cortados na ponta de faca, combinados com bolinhas de melão e anchovas do Cantábrico (R\$118).





Crudo de carne com melão, os cubinhos cortados na ponta de faca, combinados com bolinhas de melão e anchovas do Cantábrico Foto: Tuca Reínés

Para completar as entradas, não dispense a salada com tomates variados com vinagrete de Jerez, água de tomates e harissa, o tempero árabe que o chef adaptou às pimentas brasileiras (R\$69).

Tem também um flan de mariscos, muito delicado, com ervilhas frescas, a versão da casa para o pudim de ovos emprestado da culinária japonesa, que está em alta (R\$78).

PUBLICIDADE

A melhor surpresa foi o coração de pato grelhado com a crosta levemente crocante e o interior mal-passado, como se deve, servido com castanha de caju, num molho



Pato grelhado com a crosta crocante e o interior mal-passado, servido com castanha de caju, num molho ponzu de carambola Foto: Tuca Reines

Se quiser uma massa, prove o agnolotti de alcachofra, que chega numa cumbuca, com o molho francês clássico soubisse, em versão local, com palmito e queijo tulha (\$165).

Mas meu prato favorito foi o flat iron com batata assada, estragão e alho negro (R\$230). A carne macia, grelhada à perfeição, chega em fatias altas, com a superfície levemente crocante, o interior rosado, e molho à base de alho negro e estragão, com alguns pedaços de couve grelhada. Divino.



Flat iron com batata assada, estragão e alho negro Foto: Tuca Reines

PUBLICIDADE

Ah, sabe o amuse-bouche, aquela "gracinha" que os chefs mandam para "alegrar a boca" antes da refeição? Ali ela é servida entre o último prato e a sobremesa e vai mudar toda semana. Na sobremesa, prove o babá au cachaça com maracujá (R\$58).



Compartilhar 

Siga nas redes

 Siga o Estadão no Google

Encontrou algum erro? [Entre em contato](#)

## Tudo Sobre

restaurante

PUBLICIDADE

Últimas: **Paladar**

**Mais lidas**

## por que tomar

Juntos no liquidificador, a folha de amora e o limão resultam em um suco...

21/05/2026 | 10h07 | Radar

## tomar

3. Ferver folha de amora: para que serve e por que é indicado
4. Bolo molhadinho de coco e abacaxi, sobremesa clássica dos anos 80
5. Ferver casca de limão: para que serve e por que é recomendado



## 4 dicas para acertar no brigadeiro e servir na festa de aniversário

Especialista revela dicas simples que fazem toda a diferença no resultado...

21/05/2026 | 10h05 | Radar



## Festival Churrascada está de volta com tema 'fogo sem fronteiras'

Descubra quando acontece e o que esperar do Festival Churrascada 2026

21/05/2026 | 08h00 | Giulia Howard

marcas encontradas em supermercados; veja o...

21/05/2026 | 06h00 | Fernanda Meneguetti

## Mais em Paladar

### VEJA TAMBÉM



**Modelo proporciona acesso a recursos, ferramentas e estratégias que não estão ao alcance das farmácias independentes**



**Tratamento do câncer feminino avança com medicina de precisão, mas acesso ainda atrasa inovação**



**Pesquisa com 4.571 brasileiros mostra que 37% não aguentam mais de um mês sem solução — e por que reputação virou o ativo mais valioso do setor**



**Aché promove seu maior evento para a classe médica, com foco em atualização científica, educação continuada e qualidade no cuidado ao paciente**

