El pulso de São Paulo

São Paulo's Pulse

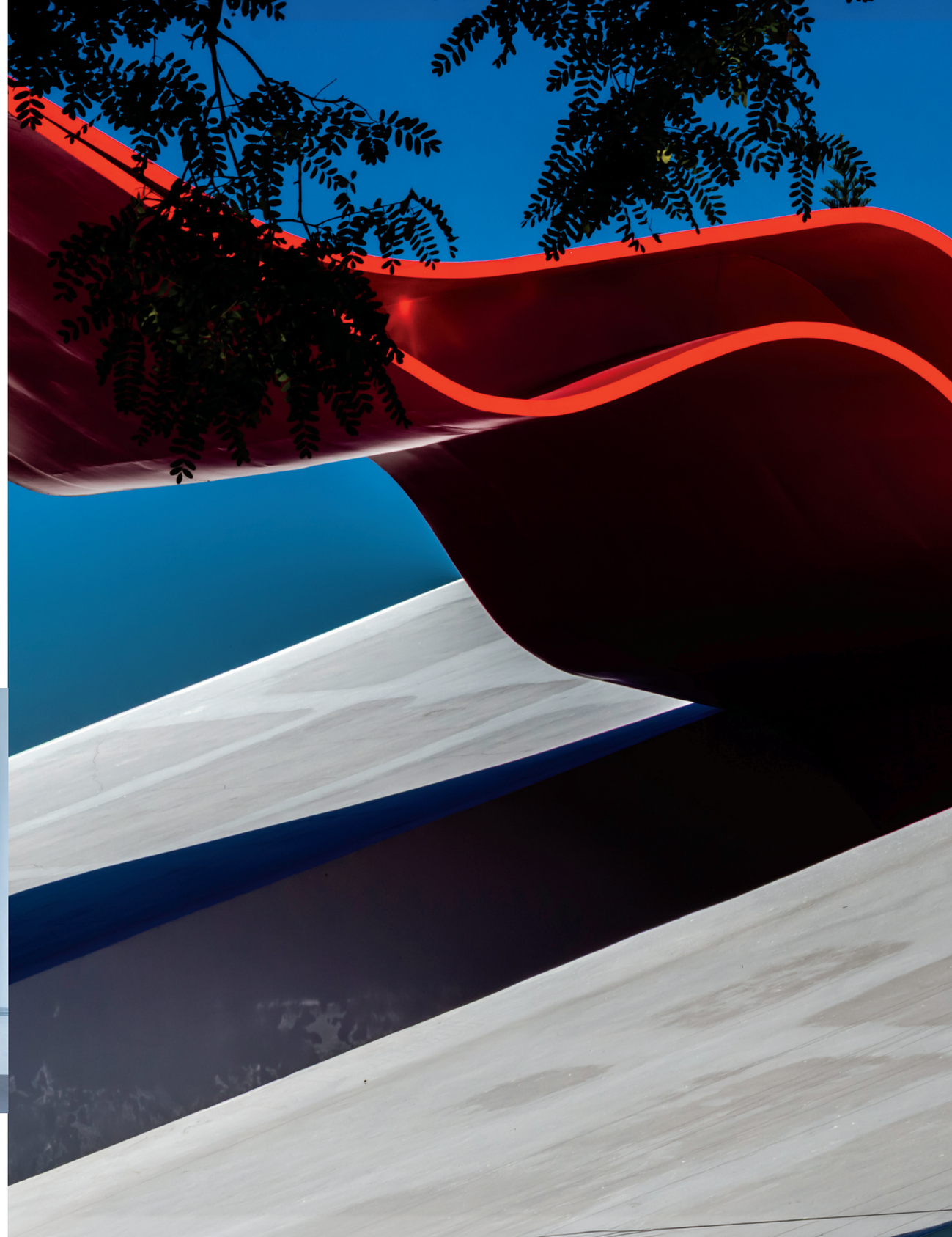
Para entender esta megápolis brasileña hay que recorrerla sin afán, entre arquitectura modernista, restaurantes que hablan de su diversidad y noches con mucho ritmo.

In order to understand this Brazilian megacity, you need to explore it at an unhurried pace, moving between Modernist architecture, restaurants that speak to its diversity, and nights filled with rhythm.

Abajo: El *lobby* del Emiliano Hotel muestra un Brasil contemporáneo. **Página opuesta:** Auditório Ibirapuera, del arquitecto brasileño Oscar Niemeyer; la marquesina de metal rojo es conocida como *Labareda* (llama, en portugués)./ ***Below:*** *The lobby at Emiliano Hotel showcases contemporary Brazil.* ***Opposite page:*** *Auditório Ibirapuera, designed by Brazilian Architect Oscar Niemeyer; its red metal marquee is known as* Labareda *("Flame", in Portuguese).*



POR/*BY*: LILIANA LÓPEZ SORZANO FOTOS/*PHOTOS*: T. Reines © iStock-2269870489









Página opuesta: La alberca infinita de azulejos hechos a mano por la artista Sandra Cinto y una de las lujosas suites del hotel Rosewood São Paulo, considerado el mejor hotel de Sudamérica. **En esta página:** Catedral Metropolitana de São Paulo./ ***Opposite page:*** *The infinity pool, lined with tiles handmade by artist Sandra Cinto, and one of the luxurious suites at Rosewood São Paulo, considered the best hotel in South America.* ***On this page:*** *São Paulo Metropolitan Cathedral.*

Fotos/*Photos*: Cortesía/*Courtesy*; © iStock-2168263069

ES POSIBLE QUE MUCHOS DESCONOZCAN EL GRAN DESTINO TURÍSTICO QUE ES SÃO PAULO. Muchos llegan por negocios, otros, en tránsito para ir a otro lugar, y en realidad, aquí hay que llegar para quedarse. Para empezar, tiene hermosos hoteles, como el clásico Emiliano, ubicado estratégicamente en Jardins, en el que el lujo silencioso cobra un sentido real. Por otra parte, el Rosewood São Paulo destaca no solo por su servicio, sino por ser una ventana al arte brasileño, que habita todos sus espacios.

La ciudad es inmensa, difícil de abarcar y, precisamente por eso, siempre guarda algo nuevo para descubrir. En mis visitas, aprendí que, en lugar de intentar domarla, era mejor recorrerla por capas. Visitar un edificio modernista, disfrutar de un almuerzo sin prisa y dejarme sorprender por una galería, una calle de diseño y la música en vivo que llena sus noches.

Empezaría por el centro, que resume buena parte de esa energía. A los pies del Copan, la curva monumental del célebre arquitecto Oscar Niemeyer, en donde ahora es posible subir al piso 34 para observar la ciudad, Bar da Dona Onça lleva desde 2008 sirviendo la cocina brasileña de Janaína Torres. Hay guisos de olla a fuego lento, sabores caseros y una alegría de bar en el que las caipiriñas de frutas de temporada se vuelven adictivas. A pocas cuadras, A Casa do Porco, de Jefferson Rueda, convirtió el cerdo, aprovechado de la cabeza a la cola, en

Perhaps many people are unaware of just how remarkable a destination São Paulo is. Many come for business, others pass through on their way to somewhere else, but this is really a city you should come to and stay awhile. For starters, it has beautiful hotels, such as the classic Emiliano, strategically located in Jardins, where quiet luxury takes on genuine meaning. Meanwhile, Rosewood São Paulo stands out not only for its service, but also as a showcase for Brazilian art, which inhabits every corner of the hotel.

The city is immense, hard to take in all at once and, it is for that reason that it always holds something new to discover. During my visits, I learned that rather than trying to conquer it, it was better to explore it layer by layer. Visit a Modernist building, enjoy a slow lunch, and let myself be surprised by a gallery, a design-filled street, or the live music that fills its nights.

I would start downtown, which captures much of that energy. At the foot of the Copan, the monumental curve by celebrated architect Oscar Niemeyer, where now you can climb to the 34th floor for city views, Bar da Dona Onça has been serving Janaína Torres's Brazilian cuisine since 2008. There are slow-cooked stews, comforting homemade flavors, and the joyful atmosphere of a bar where caipirinhas made with seasonal fruit quickly become addictive. A few blocks away, Jefferson Rueda's

el centro de una propuesta creativa. Puedes elegir entre el menú degustación y platos a la carta, una manera más libre de gozar de uno de los restaurantes que cambiaron la conversación gastronómica de la ciudad y, en especial, del barrio.

São Paulo también tiene alta cocina que merece ser celebrada. En 2026, Evvai, de Luiz Filipe Souza, y Tuju, de Ivan Ralston, se convirtieron en los primeros restaurantes de Brasil y de Latinoamérica en obtener tres estrellas Michelin. Evvai ofrece platos que tienen humor, ambición, juego de texturas y colores elevando la influencia italiana dentro de la cocina brasileña. Por su parte, Tuju tiene una lectura muy personal del producto brasileño tratado con impecable técnica que se desenvuelve en un espacio impactante de tres niveles.

En Pinheiros, Nelita, de la chef Tássia Magalhães, parte de la memoria italiana de São Paulo y la cruza con ingredientes locales. Su cocina, compuesta a propósito exclusivamente por mujeres, tiene delicadeza pero también carácter. Justo enfrente está Lita Wine Bar, proyecto que comparte con su pareja, el *sommelier* Danyel Steinle, un espacio pequeño, de buena música, vinos de productores menos obvios y platos pensados para poner al centro.

Para un viajero que llega de México, Metzi tiene un

A Casa do Porco has made the pig, used from head to tail, the centerpiece of a creative culinary vision. Diners can choose between a tasting menu and *à la carte*, a more relaxed way to enjoy one of the restaurants that transformed the city's gastronomic conversation, and above all, the neighborhood.

São Paulo also has fine dining worthy of celebration. In 2026, Luiz Felipe Souza's Evvai and Ivan Ralston's Tuju, became the first restaurants in Brazil and Latin America to earn three Michelin stars. Evvai serves dishes filled with humor, ambition, and a playful use of textures and colors, elevating the Italian influence within Brazilian cuisine. Meanwhile, Tuju offers a highly personal interpretation of Brazilian ingredients, handled with impeccable technique and presented within a striking three-story space.

In Pinheiros, Chef Tássia Magalhães's Nelita draws on São Paulo's Italian heritage and brings it together with local ingredients. Her kitchen team, intentionally composed entirely of women, brings both delicacy and character to the food. Directly across the street is Lita Wine Bar, a project she shares with her partner, Sommelier Danyel Steinle. It is an intimate space with great music, wines from less obvious producers, and dishes designed for sharing.

For a traveler arriving from Mexico, Metzi holds a par-

Fotos/*Photos*: Cortesía/*Courtesy*

En esta página: El último piso del restaurante Tuju está destinado para tomar el café y el té después de la cena. **Página opuesta:** Taco de pescado con tucupí negro del menú entre territorios, Nayarit + Amazonas, de Metzi./ ***On this page:*** *The top floor of Tuju is dedicated to coffee and tea after dinner.* ***Opposite page:*** *Fish taco with black tucupí from Metzi's Entre Territórios Nayarit + Amazonas menu.*





atractivo particular. Eduardo Ortiz y Luana Sabino no trasladan recetas de un país a otro, sino que encuentran correspondencias entre la despensa mexicana y la brasileña. El resultado es la conversación entre dos cocinas con identidades fuertes, dando lugar a una mirada inédita.

Entre comidas, es necesario un recorrido por la arquitectura y el arte. El Museo de Arte de São Paulo (MASP), de Lina Bo Bardi, edificación icónica sobre la avenida Paulista, sigue siendo una de las imágenes más contundentes de la ciudad. Desde 2025, el museo se amplió con la inauguración del edificio Pietro Maria Bardi, que está conectado de manera subterránea con el edificio original. La Pinacoteca merece tiempo por sus exposiciones, y en Ibirapuera, la obra de Niemeyer resalta dentro de este gran parque que funciona como el pulmón dentro de todo el concreto.

Cuando cae la noche, São Paulo cambia de cara. En O do Borogodó, la samba y el choro encienden una noche festiva e íntima a la vez. Dois Dois tiene el pulso de un galpón popular donde se va a cantar y a bailar mientras que Matiz combina coctelería, buenos DJ con la mejor acústica y una vista del centro. Santana Bar es la definición de un bar de barrio con alta coctelería y Baretto, en el hotel Fasano, conserva la elegancia de los martinis, el piano y la luz baja.

La cadencia de esta ciudad tiene un encanto que se va descubriendo con el tiempo y por eso siempre emociona volver.

ticular appeal. Eduardo Ortiz and Luana Sabino do not simply take recipes from one country to another; instead, they find connections between Mexican and Brazilian ingredients. The result is a conversation between two cuisines with powerful identities, creating a distinctive and even unprecedented perspective.

Between meals, time should be set aside for architecture and art. Lina Bo Bardi's São Paulo Museum of Art (MASP), an iconic building on Avenida Paulista, remains one of the city's most striking landmarks. In 2025, the museum expanded with the opening of the Pietro Maria Bardi building, connected underground to the original structure. The Pinacoteca deserves time for its exhibitions, while in Ibirapuera, Niemeyer's architecture stands out within this vast park, which serves as a green lung amid all the concrete.

When night falls, São Paulo changes character. At O do Borogodó, samba and choro ignite an evening that feels both festive and intimate. Dois Dois has the energy of a lively warehouse-like venue where people come to sing and dance, while Matiz combines cocktails, nice DJs with the best acoustics and views over downtown. Santana Bar is the definition of a neighborhood bar with high-end mixology, and Baretto, at the Fasano Hotel, preserves the elegance of martinis, piano music, and low lights.

The rhythm of this city has a charm that reveals itself over time, which is why returning is always so exciting.

Fotos/*Photos:* Cortesía/*Courtesy:* Bonografia



Página opuesta: Matiz, en el centro de la ciudad, es un bar musical de alta fidelidad con gran coctelería y una programación de DJ cuidadosamente curada. **En esta página:** Un Dry Martini, en Matiz./ ***Opposite page:*** *Matiz, in downtown São Paulo, is a high-fidelity music bar with excellent cocktails and a carefully curated DJ program.* ***On this page:*** *Dry Martini at Matiz.*