

# O Melhor Guia de Nova York

-

Copyright © 2019 by Pedro Carneiro da Cunha de Andrade

A Editora Paralela é uma divisão da Editora Schwarcz S.A.

*Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, que entrou em vigor no Brasil em 2009.*

*Capa e projeto gráfico* Violaine Cadinot

*Foto de capa* Jairo Goldflus

*Ilustrações e mapa* Nik Neves

*Organização e pesquisa* Rogéria Vianna

*Preparação* Maria Fernanda Alvares

*Revisão* Renata Lopes Del Nero, Jane Pessoa e Carmen T. S. Costa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

---

Andrade, Pedro

O melhor guia de Nova York : edição atualizada e expandida / Pedro Andrade. — São Paulo : Paralela, 2019.

ISBN 978-85-8439-143-1

1. Nova York (Estados Unidos) — Descrições e viagens — Guias 1. Título.

---

19-26659

CDD-917.471

Índices para catálogo sistemático:

1. Guias de viagem : Nova York : Estados Unidos	917.471
2. Nova York : Estados Unidos : Guias de viagem	917.471

Iolanda Rodrigues Biode — Bibliotecária — CRB-8/10014

[2019]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

[editoraparela.com.br](http://editoraparela.com.br)

[atendimentoao leitor@editoraparela.com.br](mailto:atendimentoao leitor@editoraparela.com.br)

[facebook.com/editoraparela](https://facebook.com/editoraparela)

[instagram.com/editoraparela](https://instagram.com/editoraparela)

[twitter.com/editoraparela](https://twitter.com/editoraparela)

**Pedro Andrade**

# **O Melhor Guia de Nova York**

-

Edição atualizada & expandida

**BR  
BR  
BR  
BR**

# Sumário

---

<b>Prefácio</b>	<b>6</b>
<b>Introdução</b>	<b>10</b>
<b><u>01</u> Mundo</b>	<b>16</b>
<b><u>02</u> Clássicos</b>	<b>32</b>
<b><u>03</u> Brooklyn</b>	<b>38</b>
<b><u>04</u> Arte</b>	<b>48</b>
<b><u>05</u> Arquitetura</b>	<b>58</b>
<b><u>06</u> Espetáculos</b>	<b>68</b>
<b><u>07</u> Jazz</b>	<b>76</b>
<b><u>08</u> Noite</b>	<b>86</b>
<b><u>09</u> Brunch</b>	<b>96</b>
<b><u>10</u> Mesa</b>	<b>104</b>
<b><u>11</u> Bares</b>	<b>118</b>
<b><u>12</u> Esportes</b>	<b>128</b>
<b><u>13</u> Compras</b>	<b>142</b>

<b><u>14</u></b>	<b>Barato</b>	<b>162</b>
<b><u>15</u></b>	<b>Romance</b>	<b>180</b>
<b><u>16</u></b>	<b>Gay</b>	<b>188</b>
<b><u>17</u></b>	<b>Solitários</b>	<b>194</b>
<b><u>18</u></b>	<b>Grupos</b>	<b>202</b>
<b><u>19</u></b>	<b>Estações</b>	<b>210</b>
<b><u>20</u></b>	<b>Internet</b>	<b>228</b>
<b><u>21</u></b>	<b>Trânsito</b>	<b>234</b>
<b><u>22</u></b>	<b>Hotéis</b>	<b>248</b>
<b><u>23</u></b>	<b>Rotina</b>	<b>258</b>
<b><u>24</u></b>	<b>Bate &amp; volta</b>	<b>268</b>
<b><u>25</u></b>	<b>NY inusitada</b>	<b>276</b>
	<b>Endereços</b>	<b>284</b>
	<b>Créditos das imagens</b>	<b>306</b>

# Prefácio



## Pedro às terças, sextas e sempre

Quando ainda não conhecia o Pedro, ele já era ótima companhia. Vivia na minha frente na TV do avião, do táxi, na tela de casa. Lá estava ele em lojas, galerias, excursões, restaurantes — com um garfo ou um copo na mão —, dando sugestões de onde vestir, viajar, apreciar arte, viver a noite. Sempre com um sorriso e em tom coloquial, como se conversasse conosco.

Pedro fazia reportagens sobre entretenimento. O *Manhattan Connection*, nosso programa semanal na GloboNews, procurava alguém para falar sobre cultura, dicas e a vida em Nova York.

Quatro ou cinco candidatos já tinham vindo como convidados. Pessoas talentosas, com ótimos currículos, mas havia indecisão. Quando veio o convidado Pedro, a busca terminou em minutos.

A câmera gosta dele e ele gosta da câmera. Mais importante, o Pedro gosta das pessoas e as pessoas gostam do Pedro. Mas não é apenas essa química; Pedro sabe o que fala, o que mastiga, o que bebe, o que vê e o que veste.

Ha vários Pedros. O modelo foi descoberto numa abordagem por um fotógrafo desconhecido quando voltava da praia no Rio de Janeiro. Passada a desconfiança, ele trancou a matrícula na faculdade de jornalismo, deu a volta ao mundo em passarelas e estúdios, até bater em Nova York, onde a paixão pela cidade foi instantânea e correspondida. Pedro ama Nova York e Nova York ama o Pedro. As passarelas da moda perderam o encanto. Ele decidiu sair em busca de um mundo maior num apartamento tão pequeno que não cabia um banheiro. Vida apertadíssima.

Viu um anúncio para um teste de um programa de entretenimento que iria ao ar na internet. Milhares de pessoas estavam na fila, quatro foram selecionadas, entre elas o Pedro. O resultado no ar foi melhor do que o esperado, e o programa, *First Look*, foi comprado pela poderosa rede NBC. Pedro é um modelo em tudo o que faz. Não desfila mais nas passarelas, mas hoje representa a Gucci.

Há o Pedro das terças, quando jantamos, e o das sextas, quando gravamos e depois saímos em busca do melhor sanduíche de atum no Village. Se dependesse de mim, só iria a dois restaurantes que ficam a menos de cinco minutos de casa e me fazem sentir como se não tivesse saído da minha mesa, mas jantar com o melhor guia de Nova York é muito mais do que uma refeição. O melhor guia de Nova York em geral conhece a recepcionista, o maître, o garçom, o cozinheiro e o dono, que ele já entrevistou. Pedro já chega íntimo dos melhores pratos da casa, que provou durante suas caprichadas reportagens culinárias.

Pedro aprendeu a comer e beber bem com o pai, Homero; a ser fino e generoso com a mãe, Ana; e a viajar com d. Teca, sua carinhosa e disciplinada avó, inspiradora companheira de viagens pelo Brasil afora.

Neste guia, você vai encontrar muito mais do que sugestões do Pedro sobre bebida, comida, lojas, galerias e museus. Vai encontrar uma cidade que ele ama e divide com você noite e dia.

Lucas Mendes  
*Junho de 2013*





# Introdução

—

**A** primeira vez que pisei em Nova York foi no dia 27 de dezembro de 1995. No entanto, a mudança oficial para a cidade dos meus sonhos só aconteceu alguns anos depois, mais precisamente em 1999. Quando decidi atualizar este guia, me dei conta de que 2019 marca meus vinte anos na Capital do Mundo. Por incrível que pareça, posso dizer hoje que já passei mais tempo em Nova York que no Brasil.

De lá para cá, muita coisa mudou. Por toda parte a gente observa uma rotatividade insana. Um em cada três restaurantes fecha em menos de um ano na cidade mais competitiva do planeta. São mais de 35 novos espetáculos da Broadway por ano, centenas de novas exposições, além de mudanças drásticas nos setores da noite, da arquitetura, do esporte e do turismo. Hoje você vai encontrar em Nova York mais de 852 museus e galerias, quase 20 mil restaurantes e pelo menos 8 milhões de pessoas.

Há quem diga que, nestas últimas duas décadas, a Big Apple mudou mais do que em todo o século XX. Poucos lugares no mundo, no entanto, são tão conscientes e responsáveis em relação ao próprio urbanismo quanto Nova York. Por incrível que pareça, esta selva de pedra é uma das cidades mais verdes dos Estados Unidos, com leis severas relacionadas a reciclagem, ciclovias, construções e manutenção de seus parques. Por exemplo: desde a publicação da primeira edição deste guia, em 2013, parte da Times Square não permite mais o acesso de carros; Bushwick se tornou uma meca para a arte de rua; o espaço público conhecido como Waterfront revolucionou as margens do rio Hudson; Dumbo, que até pouco tempo era uma região industrial sem graça, passou a ser um dos metros quadrados mais caros dos EUA; Williamsburg virou símbolo de brechós de qualidade, noite bombada, barbas bem-feitas e cultura hipster; o Meatpacking District, que um dia foi conhecido pelo tráfico de drogas e pela prostituição, agora é o lar de grifes como Hermès, Dior e Louboutin; Chelsea, que quando me mudei para cá era um refúgio para a comunidade LGBT (proteção não mais necessária em NY), é hoje a maior concentração de galerias do país; o High Line Park se

tornou exemplo de projeto arquitetônico para grandes metrópoles; museus mudaram de endereço, restaurantes faliram, a comida de rua nunca foi tão festejada e eu... bem, posso dizer que sou — quase — outra pessoa.

Ao reler a primeira edição deste livro, me dei conta de que havia mudado tanto ou mais que minha cidade favorita. De lá para cá, apresentei alguns programas em rede nacional americana (no grupo ABC), dei várias palestras sobre diversos assuntos (entre eles, muitos dos tópicos abordados neste guia), entrevistei figuras inesquecíveis nos quatro cantos do mundo, discuti os mais variados temas na bancada do *Manhattan Connection*, cobri centenas de novidades em Nova York e visitei pelo menos 48 países ancorando meu programa *Pedro pelo Mundo* (do canal GNT).

Viajar abre nossos olhos e faz com que a gente reavalie uma série de (supostas) certezas e conceitos equivocados que até então definiam quem éramos. Minhas referências, de maneira geral, mudaram. Criei novos hábitos, minha rotina mudou, meus horizontes se ampliaram e ao longo dos anos tive o privilégio de me reinventar.

O *Pedro pelo Mundo* me leva a lugares que estão passando por transformações irreversíveis, sejam elas climáticas, políticas, sociais ou gastronômicas. O objetivo do programa é mostrar um retrato fiel da realidade pelos olhos de quem vive naquele local, naquele momento. Uma das minhas eternas buscas envolve lugares que conseguiram abraçar grandes mudanças sem abrir mão da própria tradição, identidade e essência. Quero acreditar que isso tenha acontecido tanto comigo quanto com a Capital do Mundo.

Costumo dizer que NY vivia em mim muito antes de eu viver em NY. Quando criança, adorava assistir a filmes de Woody Allen, minha música favorita era “New York State of Mind”, do Billy Joel (graças ao bom gosto do meu pai), meu caderno preferido tinha o Chrysler Building na capa e meu marcador de livros era um cartão-postal que minha avó havia me mandado antes de eu ter qualquer intenção de um dia morar na Grande Maçã. Nesse cartão, ela dizia: “Meu Pedrinho, Nova York é uma cidade encantadora que nos tem presenteado com dias de sol e temperatura amena. Você vai amar esta cidade”. Minha avó, a quem dedico este guia e de quem herdei minha alma itinerante, faleceu no início deste ano. Foi um momento difícil. No entanto, fez com que eu repensasse tudo o que eu achava que sabia sobre mortalidade. Andy Warhol — o artista plástico americano mais influente do século XX e grande símbolo da arte nova-iorquina — dizia que “a ideia não é viver para sempre, mas sim criar algo que viva”. De certa maneira, minhas escolhas mais decisivas (entre elas viajar o mundo e me mudar para NY) foram diretamente influenciadas pela minha avó querida, que, de certa forma, hoje vive em mim.



A história deste lugar, a riqueza cultural, a fartura de opções e a arquitetura icônica são elementos fascinantes, mas a alma de NY são as pessoas que, por uma série de motivos, escolhem viver aqui. Esta cidade sempre foi um ímã para gente interessante e interessada. Em Nova York, ninguém nasce, cresce, se reproduz e morre: todos estão correndo atrás de um sonho, conquistando um objetivo, celebrando a própria individualidade, batalhando por um espaço digno, cheios de histórias para contar. Não é à toa que NY foi o lar escolhido por alguns dos nomes mais influentes da história: Franklin Roosevelt, Billie Holiday, Jackie Kennedy, Barbra Streisand, Keith Haring, Jean-Michel Basquiat, Whoopi Goldberg, Walt Whitman, Anthony Bourdain, Madonna, Tupac Shakur, Spike Lee, Robert Mapplethorpe, Robert De Niro, Mick Jagger, Patti Smith, Matt Damon, Sally Field, David Letterman, Richard Serra, Taylor Swift, Larry Gagosian, entre muitos outros.

Com isso dito, engana-se quem chega aqui achando que vai encontrar uma rotina fácil, digna do seriado *Sex and the City*. Nova York sabe ser feroz, seletiva, cruel, e é capaz de expelir gente preguiçosa como poucos lugares no mundo. Meus primeiros anos por essas bandas não foram recheados de cupcakes da Magnolia Bakery (doceria lendária no West Village) nem de cosmopolitans no Plaza (hotel icônico no Upper East Side). Morei num cubículo de trinta metros quadrados com uma privada comunitária no corredor, dividi apartamento com muita gente, trabalhei como bartender (de sunga), promoter, garçom, modelo e a lista continua. Quando penso naqueles dias, o que mais me surpreende não são os perrengues pelos quais passei, mas sim o fato de eu ter sido louco por NY mesmo naquelas circunstâncias e continuar perdidamente apaixonado pela cidade até hoje, vivendo uma realidade bem distante daquela. Quando você sabe encarar o privilégio que é viver (ou estar) aqui, até as roubadas são motivo de comemoração.

A verdade é que Nova York nos testa e, se a gente consegue superar o período de adaptação, é muito difícil dizer *goodbye* para este lugar. Aqui, as atrações mais banais são grandes eventos em outras cidades. O padeiro do outro lado da rua dá curso de culinária no instituto gastronômico Le Cordon Bleu, o DJ da esquina lota arenas em Tóquio, a costureira do bairro foi contratada pela Gucci e o moleque que pintava muro de prédio hoje faz a curadoria do setor de arte de rua do LACMA (Museu de Arte Contemporânea de Los Angeles).

Apesar de Nova York ser uma das cidades mais antigas dos EUA, nostalgia não tem espaço por aqui. Até quando a gente entra em prédios históricos, como a igreja de São Paulo (construída em 1766), a Edward Mooney House (um antigo prostíbulo construído em 1785 e que hoje é uma residência privada aberta para tours históricos), a Angel Orensanz (uma casa de eventos

construída numa sinagoga de 1849) ou até mesmo a New-York Historical Society (um dos museus mais antigos da América, erguido em 1804), não há a sensação melancólica de viagem no tempo. Muito pelo contrário: há um respeito pelo passado atrelado a uma fome insaciável de futuro. Nesses espaços a gente quase sempre encontra novos bares, exposições, espetáculos e ideias. Aqui tudo se transforma: o que era cafona agora é descolado, a antiga igreja virou boate, a academia de ginástica foi demolida e deu lugar a um parque, o cofre da maior estação de metrô da Costa Leste (Grand Central) é hoje um bar delicioso, o antigo estacionamento ferroviário de Midtown agora é o maior projeto imobiliário dos EUA, e os cassinos do Trump... bem, esses faliram mesmo. Vai ver é porque eles ficavam em Nova Jersey.

O fato é que Nova York não corre o menor risco de se tornar uma cidade velha, monótona, careta ou antiquada. Este lugar sempre vai ter algo novo, inusitado, surpreendente e nunca antes visto para oferecer. Por isso, venha uma, duas, três, vinte vezes à Capital do Mundo e tenha certeza de que cada uma dessas experiências será única e, certamente, vai contribuir não só para suas férias, mas para sua vida também.

Te espero aqui.

01

# Mundo





Uma das vantagens de ir a NY é o fato de você encontrar uma verdadeira salada de culturas em um só lugar. Volta e meia, batendo perna pelo local mais turístico ou residencial da cidade, você parece ser teletransportado para outro país: de repente, os Starbucks dão lugar aos *noodle shops*, os McDonald's viram casas de *dosas*, *uttapans* e *falafels*, e a Pizza Hut transformou-se numa churrascaria coreana. A verdade é que, como NY sempre acolheu as mais diversas etnias, hoje todas as raças coabitam na maior paz. Em Nova York, acredite ou não, fala-se mais de oitocentas línguas — do mamuju da Indonésia à garifuna da América Central. Esse assunto por si só já daria um livro inteiro. A cidade aceita todos, sem exceção. Além disso, é um ímã para gente interessada, curiosa e disposta a celebrar diferenças. Em geral, quem vem para cá está disposto a experimentar — não no estilo careta da volta ao mundo do Epcot Center, onde tudo tem cheiro de chiclete, mas sim de um jeito autêntico e, convenhamos, infinitamente mais encantador.

### Fusões asiáticas

David Chang é considerado um dos maiores inovadores gastronômicos dos últimos tempos. Em parte, é responsável pela — hoje tão batida — expressão *asian fusion* (ou “fusão asiática”). Nascido na Coreia do Sul e criado no Canadá, Chang desde sempre acreditou que tradições podem e devem ser mescladas com sabores e técnicas novas. Seu divisor de águas foi o grupo Momofuku (que, por sinal, já se expandiu para Washington, Las Vegas, Sydney, Toronto e outras grandes metrópoles). Tudo começou em 2004, com o **Momofuku Noodle Bar**, focado na famosa massa asiática conhecida no mundo todo como *noodle*. Depois do sucesso estrondoso, vieram muitos outros: o **Momofuku Ssäm Bar**, o **Momofuku Ko**, o **Fuku** e, por último (por enquanto), o **Momofuku Nishi**. Todos são deliciosos, cada um com sua peculiaridade — mais caro, mais barato, mais ocidental, mais pretensioso, e assim por diante. A verdade é que hoje em dia Chang tem livro, programa de TV, família e é palestrante. Resta saber como ele encontra tempo para fazer tudo com tanta competência.

Para quem curte esse clima “Ásia à la Manhattan”, vale conferir o **Buddakan**, que, com seu pé-direito inigualável, lustres gigantescos e mesa comunal, recebeu o jantar da noite anterior ao casamento de Carrie Bradshaw no filme *Sex and the City*; o **TAO Downtown**, famoso mundialmente pelo Buda gigante e pela trilha sonora descolada; e o **BondST**, um restaurante japonês ocidentalizado que lota diariamente há mais de 25 anos (é ótimo para grande grupos também).

## Chinatown

Muita gente se engana achando que Chinatown se resume à Canal Street, que aliás anda cada vez menos próspera devido às leis de policiamento contra a pirataria. Passando as muambas, um pouco mais ao sul da ilha, você se vê num universo em que o alfabeto e os modos são irreconhecíveis para nós, ocidentais. Sem querer generalizar, mas já generalizando, ali eles não são nada convidativos. Com isso dito, sabendo escolher o destino, a visita vale a pena. A **Confucius Plaza**, a **Chatham Square** e o **Columbus Park** são lugares simpáticos onde você encontra gente fazendo tai chi chuan na calçada, jogando dama embaixo de uma árvore, dormindo no gramado e meditando na sombra (ou estariam cochilando?!).

Volta e meia vou à **Chinatown Ice Cream Factory**, que oferece sorvetes deliciosos de sabores exóticos como feijão, chá verde, lichia, gengibre e gergelim. Os mercados também são um charme. Dentre eles, recomendo a mercearia **New Kam Man**, onde é capaz de você encontrar um testículo de moreia ou uma samambaia desidratada, que supostamente dá uma sopa afrodisíaca incrível.

### escuta essa

...

Uma vez um apresentador famoso com quem trabalhei decidiu preparar um jantar romântico em casa para comemorar cinco anos de namoro. O objetivo era impressionar a futura esposa de ascendência oriental (mas que nunca havia pisado na Ásia) com uma refeição autêntica. Como ele queria companhia, lá fui eu dar uma força. Depois de nos perdermos algumas vezes — quem tem boca vai a Roma, mas nem sempre consegue chegar a uma birosca chinesa —, demos de cara com a tal lojinha típica nos cafundós de Chinatown. Chegando lá, ele comprou um livro de culinária (que mais tarde traduziu com ajuda da internet) e pediu sugestões ao vendedor, que até hoje estou convencido ser o sr. Miyagi do *Karatê Kid*. Meu amigo garimpou ingredientes difíceis de encontrar

em terras ocidentais e ainda desencavou um licor digestivo de flores do Camboja que no Rio Grande do Norte seria conhecido como "levanta defunto". Como se isso tudo não bastasse, também levou do estabelecimento uma intoxicação tão forte que até hoje ele e a namorada não podem sentir o cheiro de um yakisoba. Ou seja, não recomendo grandes aventuras.

Para quem curte pato laqueado e *dim sum* (esse prato típico da culinária chinesa é uma espécie de bolinho embrulhado numa massa, como um pastelzinho frito ou cozido no vapor), o **Dim Sum Go Go** — da francesa Colette Rossant — é parada obrigatória. Na procura do melhor *dim sum* da China, a *restauratrice* foi pessoalmente a Hong Kong, de onde trouxe o chef Guy Lieu. Não pense que o lugar é sofisticado, mas que a comida é boa, isso é. Prova disso é que lá são produzidos todos os *dim sums* servidos no *très chic Mandarin Oriental* — um dos hotéis mais nobres de Manhattan. A única diferença, naturalmente, é o preço.

### **Dá uma olhada**

**As lojinhas típicas de bugigangas também são simpáticas. Nelas você acha tudo, menos bom atendimento. A minha predileta é a Pearl River Mart, que, apesar de hoje estar localizada em TriBeCa e no Chelsea Market, oferece o que há de melhor nesse estilo de compras.**

Os *dim sums* são uma unanimidade. É possível encontrá-los em restaurantes caríssimos por toda a Europa e também em food trucks espalhados pela Ásia. Mas alguns estabelecimentos se destacam nesse departamento: **Tim Ho Wan** hoje em dia é considerado o restaurante Michelin mais barato do mundo. Dá para comer lá por meros cinco dólares. É claro que ninguém sai rolando com uma porção, mas a visita vale muito a pena. Do outro lado da moeda (ou seja, muito mais caro) está o **Mr. Chow**. As massas são feitas na nossa frente num ritual que recebe aplausos e aguça a fome (ou será que demora tanto que a barriga vai ficando oca?).

O **Golden Unicorn** vai fazer você se sentir em um filme de Tarantino, e o **Shun Lee Cafe**, na casa do Walter Mercado.

escuta essa

•••

Anos atrás, Lucas Mendes, numa conversa descontraída pós-gravação do *Manhattan Connection*, mencionou o "melhor pato laqueado dos EUA". Indaguei alguns restaurantes, e ele, estarrecido com minha ignorância

“gastropatal”, disse: “Vamos lá agora!”. Como algumas das melhores surpresas da vida vêm atreladas à espontaneidade, lá fomos nós para Chinatown — eu, ele, Caio, Diogo, Tito, Nico e Ana (família Mainardi). O Lucas, como — quase — sempre, estava corretíssimo. O **Peking Duck House** é um espetáculo. Além de barato e farto, a estrela do cardápio é impecável. O lugar em si não tem lá muito charme, sejamos honestos, mas o programa em si tem. Aconselho andar duas quadras depois e tomar um drinque maravilhoso num bar escondido chamado **Apothéke** (ver no capítulo “Bares”).

Se você está atrás de culinária chinesa contemporânea, confira o **Chinese Tuxedo**, o **Mission Chinese Food**, que é cheio de peculiaridades culinárias que vão desde massa de chá verde até arroz frito com pastrami (pior que é ótimo!), e o **RedFarm**, no West Village.

### Koreatown

Permanecendo na Ásia, Koreatown é interessante para quem sofre de insônia. Fica na rua 30 com a Broadway e é famosa pelos estabelecimentos abertos a madrugada inteira. De academias de ginástica a karaokês lotados, aqui o lance é não dormir — e beber bastante. Com o grupo certo pode ser divertidíssimo, só não me chame, pois sou karaokefóbico. Nado com tubarões e pulo de paraquedas por amor à profissão, mas tenho um bloqueio singular com essa prática tão adorada pelos asiáticos.

Muita gente associa comida coreana a churrasco. Não me refiro ao nosso churrasquinho com coração de galinha, molho vinagrete e farofa de banana (deu água na boca só de escrever), mas sim a um estilo peculiar em que a grelha fica no centro da mesa e o cliente escolhe os tipos de carne que pretende degustar. Como eu não sei fazer nem sopa de água quente, em geral aprecio esse tipo de culinária pedindo à la carte. Além disso, frequentemente esse esquema significa que sua roupa vai ficar com cheiro de pastel de carne moída por três meses. Para os amantes do churrasco coreano, os melhores são: **Jongro BBQ**; **Gaonnuri**, que fica no alto de um prédio de vidro com uma vista de cair o queixo; **Baekjong**, um dos lugares favoritos do falecido — e genial — Anthony Bourdain; e **Hangawi** (delicioso, mas com certo clima de restaurante de beira de estrada).

No quesito *noodle* tipicamente coreano sugiro o **Jeju Noodle Bar**, aberto por um antigo chef do aclamado Per Se após uma viagem à terra natal, em que sua

família o levou à ilha homônima na península da Coreia. Reza a lenda que esse destino oferece os melhores frutos do mar da região.

Para arrebentar a boca do balão, confira o **Atomix**. O nome de super-herói é péssimo, mas o restaurante é um desbunde.

## Little India

Se você curte um belo curry, a Little India com certeza será sua praia. Tanto na rua 28 quanto na rua 5, é possível encontrar fileiras de restaurantes tipicamente indianos. Dos uniformes à decoração, tudo remete a Mumbai. No entanto, um dos meus favoritos — o **Baar Baar** — não fica ali nem é dos mais autênticos.

### escuta essa



O chef Sujan Sarkar nasceu em Mumbai, aprendeu a cozinhar com a mãe e mais tarde se mudou com a família para San Francisco. Estudou gastronomia, trabalhou em restaurantes em Londres e anos depois voltou à Índia nas férias. Quando chegou, ficou chocado com o fato de quase nada ter mudado na culinária local. Assim nasceu a ideia de abrir um restaurante novo em Mumbai e um na Costa Oeste americana focando no que ele chama de “nova comida indiana”. A empreitada deu tão certo que Sarkar acabou ganhando uma estrela Michelin e foi convidado a abrir o próprio restaurante em Manhattan, o **Baar Baar**.

O **Tamarind Tribeca** e o **Junoon** também são deliciosos e, como o **Baar Baar**, não transportam para Nova Delhi, mas satisfazem os amantes dessa culinária. O **Hampton Chutney**, no SoHo, é simpático — não para um jantar, mas para um lanche ou almoço informal. Eles servem ótimas *dosas* — um crepe criado no sul da Índia e muito popular no Sri Lanka e na Malásia. Os chás gelados, com sabores estranhíssimos, também são interessantes. O meu predileto — apesar do gosto de perfume — é o de cardamomo. Eu avisei que era estranho.

Para quem quer se sentir num cenário de filme de Bollywood — a indústria cinematográfica indiana, que, diga-se de passagem, hoje lucra mais que Hollywood —, o **Panna II** e o **Milon** são dois ícones de Manhattan. É luz a dar com o pau, bugiganga que não acaba mais, e já apareceram em uma série de filmes, seriados e, é claro, no clipe da Anitta. Um detalhe: pode levar sua própria bebida.