

## COMIDINHAS

Fábio Galib

### Combo de sucesso ➤ os bons sandubas e pizzas do Fôrno

☆☆☆ Sempre vale a pena avisar: assim como o Holy Burger, dos mesmos sócios, o **Fôrno** é para quem não se importa com fila, mesmo em dias de semana. O hype em torno do novo endereço tem dois motivos: o ambiente todo descolado, com pinturas coloridas nas paredes, e as boas comidas. Já um campeão de pedidos, o sanduiche de pastrami está entre os melhores da cidade. Além da carne tenra, assada por dezesseis horas, as duas fatias tostadinhas de pão de campanha — feito na casa, como tudo ali — acomodam maionese de mostarda e picles de pepino (R\$ 40,00, com batata frita). Outra pedida de respeito é a carne cruda, de cubos crus de wagyu, queijo grana padano, azeite, limão e pimenta mais pão (R\$ 35,00). Há ainda quatro sabores de pizza individual com massa de longa fermentação. No caso dos drinques, vá de smoked boulevardier (R\$ 32,00), de bourbon, vermute, Amaro Lucano, Campari e um toque do uísque Ardbeg, que confere notas defumadas ao conjunto. No almoço, são duas as opções de prato — uma delas é o pappardelle ao molho de cogumelo seco (R\$ 30,00). *Rua Cunha Horta, 70, Consolação, ☎ 2645-9499 (50 lugares), 12h/16h e 19h/0h (sex. jantar até 1h; sáb. sem intervalo até 1h; dom. sem intervalo até 23h; fecha seg.). Aberto em 2017.*



O sanduiche de pastrami (acima; R\$ 40,00): para comer em ambiente descolado

## Rede de hamburguerias agora tem receitas de chef



☆☆ Com quatro endereços na cidade, a rede americana **Johnny Rockets** convidou três chefs para criar receitas, que estarão disponíveis até o fim de novembro. Sergio Arno, da rede La Pasta Gialla, fez a entrada de cubos empanados de carne suína ao molho agridoce de laranja levemente picante (R\$ 24,90). O focaccia burger (foto) é a colaboração de Renato Carioni, do italiano Così. Leva um disco de coxão duro, mussarela de búfala empanada, tomate e compota de cebola no vinagre balsâmico — a focaccia vem no lugar do pão. Acompanhada de maionese de rúcula e batata frita, a pedida custa R\$ 34,90. A elaboração de uma sobremesa ficou a cargo do confeitiro Gustavo Henrik, ex-participante do reality *Bake Off Brasil — Batalha dos Confeiteiros*, que propõe o lovely chocolate (R\$ 22,90). É uma massa de bolacha coberta por três camadas de chocolate belga mais cobertura de pralinê de avelã. *MorumbiShopping, ☎ 5181-2899. Mais três endereços.*