



## RESTAURANTE SANTINHO

*Grupo Capim Santo inaugurou em 2011 espaço gastronômico no Instituto Tomie Ohtake*

O restaurante **Santinho**, casa do grupo Capim Santo aberta no início de 2011, marcou o retorno da chef Morena Leite à Vila Madalena, onde ela iniciou sua trajetória gastronômica em São Paulo há 12 anos com o restaurante Capim Santo, atualmente nos Jardins.

O espaço, com o ambiente acolhedor típico dos empreendimentos da chef, explora um novo conceito: o da cozinha gourmet. Formada por uma bancada de dez metros de comprimento, ela é a grande estrela do almoço na nova casa. É ali que o cliente tem a oportunidade de interagir com os cozinheiros, que finalizam alguns dos pratos na hora em um ambiente agradável, em sintonia com a modernidade do Instituto Tomie Ohtake, onde está instalado. O resultado é uma união perfeita entre arte, design, gastronomia e entretenimento.

### Cardápio

Os pratos da nova casa carregam o DNA do Capim Santo, trazendo uma culinária brasileira contemporânea que preserva as raízes e os sabores nacionais. São servidos de terça-feira a domingo dez opções variadas de salada, cinco tipos de grãos e cinco tipos de leguminosas. Uma ilha de guarnições é seguida por outra de carnes, peixes e aves, e, por fim, um cooktop com massas e tapiocas preparadas na hora - uma tradição das casas do grupo. O menu varia diariamente, e os clientes podem aguardar várias surpresas, dependendo do que a chef encontrar no Ceasa durante a semana.

Entre as sugestões de pratos do Santinho estão itens como o Tropeiro do Mar (feijão verde, feijão preto, feijão de corda, feijão vermelho e frutos do mar) e o arroz negro com lula, rúcula e tomate, o Mexido Árabe (lentilha francesa, cordeiro desfiado, arroz e cebola caramelizada), servidos aos domingos. Outra opção é o frango com crosta de parmesão e purê de couve-flor com curry, maçã e açafrão, disponível no cardápio às terças-feiras.

O restaurante só funcionará na hora do almoço, mas o espaço pode ser utilizado, à tarde e à noite, para aulas de culinária e eventos pilotados pelo Buffet Capim Santo.

### Ambiente

O conceito do Santinho veio da chef Morena Leite, inspirada em sua mãe, arquiteta e cozinheira. O projeto levou em conta a arquitetura do Instituto Tomie Ohtake para criar um retrato da diversidade de São Paulo, unindo a contemporaneidade do design do prédio ao ar bem brasileiro do grupo Capim Santo.

O paisagista Gil Fialho, expert em jardins tropicais, criou um jardim vertical de 70 metros quadrados de extensão na área externa do restaurante. A decoração, assinada por Luli Azevedo, reflete a brasilidade contemporânea do restaurante, ao se integrar perfeitamente ao ambiente moderno e cosmopolita do local onde a casa está localizada.

Móveis em tons de verde e berinjela contrastam com as bancadas criadas pela Formaplás especialmente para o projeto, onde os cozinheiros trabalham à vista dos clientes. Já os cooktops da Electrolux dão um toque clean, prático e *high tech* ao bufê.

O tom de verde das panelas Le Creuset utilizadas no restaurante foi reproduzido nos abajures criados por Flávia Del Pra. Por fim, na área externa, uma grande mesa decorada com azulejos pintados à mão, com estampas de Santo Antônio, Iemanjá, Lakshmi e São Jorge, criados pela artista plástica Calu, dá um tom divertido ao ambiente.



### **Sobre a chef Morena Leite e o Grupo Capim Santo**

Morena Leite se formou chef de cozinha e pâtisserie pela respeitada escola de culinária francesa Le Cordon Bleu em 1999. Apesar de sua admiração por esta cozinha, Morena não deixou de lado sua cultura familiar, focada na região de Trancoso, no litoral da Bahia, origem do grupo Capim Santo, que celebrou em 2011 seus 25 anos de existência.

Além dos restaurantes Capim Santo e duas unidades do Santinho, em São Paulo, o grupo Capim Santo mantém uma pousada e um restaurante em Trancoso, uma empresa de eventos e uma escola de gastronomia, a Escola Sabores e Saberes. Ela continua a se dividir entre o Capim Santo, o Santinho, o Buffet e a escola.

### **Sobre o Instituto Tomie Ohtake**

O Instituto Tomie Ohtake, inaugurado em 28 de novembro de 2001, tornou-se, em pouco tempo, uma referência no circuito paulistano das artes visuais pela qualidade de sua programação. Com cerca de 60 exposições anuais, o Instituto destaca-se por ser o único espaço da cidade que se dedica a organizar mostras nacionais e internacionais de artes plásticas, arquitetura e design, com projeto arquitetônico especialmente desenvolvido para abrigar estas atividades. Além das mostras, o Instituto Tomie Ohtake consagrou-se por desenvolver um amplo e criativo trabalho de educação por meio da arte, fundamentado na pesquisa, produção de material e no treinamento de professores, em programa que já alcançou, com profundidade, 10 mil educadores da rede pública.

### **Santinho**

R. dos Coropés, 88, Alto de Pinheiros (entre as galerias do Instituto Tomie Ohtake).

Tel. (11) 3034-4673.

Horário de funcionamento: de terça-feira a sexta, das 12h às 15h. Sábados e domingos, das 12h30 às 16h30.

Cartões de crédito: Visa, MasterCard e Diners.

### **Informações à Imprensa**

**KRP Relações Públicas - tel. (11) 3086-3550**

Clarissa Bittencourt - cel. 98698 0126 - atendimento KRP - clarissa.bittencourt@krpnet.com.br