

# VOGUE

BRASIL

Nº 479  
JULHO  
R\$ 20,00

LÁZARO RAMOS  
MIA COUTO  
JULIÁN FUKS  
FELIPE OLIVEIRA BAPTISTA  
NIZAN GUANAES  
ISABELA FIGUEIREDO  
JOANA VASCONCELOS  
GEOVANI MARTINS  
LWERTJI LUNA

EXEMPLAR DE ASSINANTE  
VENDA PROIBIDA  
CARGA TRIBUTÁRIA FEDERAL APROXIMADA 5,95%

## MINHA PÁTRIA É MINHA LÍNGUA

SALVADOR, LISBOA, LUANDA E MAPUTO: UMA VIAGEM ESPETACULAR PARA CELEBRAR O PORTUGUÊS





## ST. ROCH

O ponto forte do St. Roch é reunir estações de chefs e restaurantes consagrados num mesmo espaço. Exemplos perfeitos são o fried chicken do Cool, especializado em comida do sul dos Estados Unidos, e os pratos do Yuzu, asiático do chef Andrew Zarzosa, que também assina o menu do cinco estrelas Fairmont Jakarta. No vietnamita Tran An, o pho, com base de caldo de carne ou de frango, é o hit - não deixe de provar! 140 NE 39th Street, [www.stroch.com](http://www.stroch.com)

# SABOR A MAIS

Conheça os food halls que são a atual febre gastronômica da cidade **POR CAROLINA MELLO**

**1-800** É o primeiro food hall temático da cidade onde tudo, não apenas a culinária, tem inspiração na Ásia. Logo na entrada, a loja de conveniências, cheia de docinhos e salgadinhos asiáticos de embalagens coloridas, chama a atenção. Dentro, há sete restaurantes, cada um deles focado em um prato, como o Lotus + Cleaver, que serve pato de Pequim laqueado em pedaços ou em finas panquecas, e o YI, especializado em dim sum. Completa a experiência a área externa do complexo, com espaços para shows ao vivo e karaokê, mais o food truck Taiyaki, cujo sorvete com casquinha em formato de peixe é a pedida. 143 NW 23rd Street, [1-800-lucky.com](http://1-800-lucky.com)



## LA CENTRALE

Inaugurado em maio no Brickell City Centre, o La Centrale é o maior de todos os food halls de Miami. No primeiro piso, vá direto para a estação em que a focaccia é a base para saborosos sanduíches. No segundo andar, vale visitar os restaurantes de frutos do mar, a steakhouse e o de massas e risotos. Para um happy hour, siga para o último andar, onde fica a enoteca, com degustação de vinhos de regiões diferentes da Itália. 601 South Miami Avenue, [lacentralemiami.com](http://lacentralemiami.com)

## CASA TUA CUCINA

Dos mesmos criadores do disputado Casa Tua, o novo food hall escolheu a Saks Fifth Avenue do Brickell City Centre como locação. É uma boa oportunidade para degustar ali alguns dos itens consagrados do cardápio do restaurante, como o coquetel Rising Sun (foto), à base de tequila e cerveja de gengibre. Na seção de grelhados, o robalo com molho bechamel é dos mais pedidos. Levar para casa uma tábua de cortes de carnes e presuntos curados na estação de frios também é mandatório! 70 SW 7th Street, [casatuacucina.com](http://casatuacucina.com)



FOTOS: DIVULGAÇÃO