

OLHAR FASHION

A novidade da Marchon Eyewear é a coleção desenhada pela grife italiana Salvatore Ferragamo. Os óculos de grau e de sol são chiques e atemporais. Os modelos femininos agradam especialmente às mulheres que buscam óculos no estilo *oversized*, Jackie O. e em formato *cat eye*, que favorecem e ampliam o olhar. Já as peças masculinas têm traços tradicionais, mas com um toque de modernidade. Em estilo aviador ou *wayfarer* e em cores básicas, os versáteis modelos ficam bem em qualquer situação. Algumas peças têm charmosos detalhes em couro. Para saber onde encontrá-las, consulte o SAC Marchon pelo tel. 0800-707-1516.

5H ÀS 11H

DO PACÍFICO SUL AO SHOPPING

O Outback Steakhouse oferece a seus clientes mais uma opção de prato saudável no horário do almoço. O Lunch Menu agora dispõe da merluza austral, um peixe proveniente das águas frias do Pacífico Sul com baixo teor de gordura e rico em ômega 3. Ela chega à mesa com sua macia carne finamente temperada, grelhada e servida com o molho remoulade (à base de mostarda, maionese e um mix de ervas). Outra opção é o molho de camarões scampi que, caso escolhido, acresce em R\$ 4 o preço do prato, que em sua versão original custa R\$ 39,90. Avenida Rebouças, 3.970 (Shopping Eldorado), Pinheiros, tel. 2197-6387.

11H ÀS 17H

JAPA CONTEMPORÂNEO



O Nasai Japanese Food é um dos novos restaurantes japoneses do Itaim. O cardápio é assinado pela chef Lucien Taira, que recriou delícias do receituário nipônico com toques contemporâneos – como os ebi Nasai (camarões grelhados com risoto de polvo ou shimeji com tarê) e o tuna furikake (atum selado em crosta de peixe seco com purê de batata-doce), o ceviche de vieiras e o tiradito de peixe branco com chimichurri. Há ainda uma grande variedade de temakis, uramakis, hossomakis, makimons e combinados de sushis e sashimis. Na hora da sobremesa, peça a cheesecake de tofu com caldas de frutas vermelhas ou o creme brûlée de gengibre. Rua João Cachoeira, 513, Itaim, tel. 3073-1685.

17H ÀS 23H

APETITOSOS ENCONTROS

Gastronomia e erotismo são a marca de *Sex and the kitchen (O sexo e a cozinha)*, livro recém-lançado pela **Editora Melhoramentos**, escrito por Alessander Guerra, redator do blog de gastronomia *Cuecas na Cozinha*. “O ato de cozinhar exige uma cadência de movimentos que, embora automáticos, são um verdadeiro ritual carregado de erotismo”, explica o autor. No livro, ele narra os encontros e desencontros de G e P, casal de protagonistas que vivem entre talheres, taças e lençóis. No site www.livrariacultura.com.br, a obra com 224 páginas e várias receitas pode ser comprada por R\$ 39,90.

23H ÀS 29H

O Instituto Tomie Ohtake é um dos maiores promotores da vida cultural em São Paulo. E a sua empresa pode assinar embaixo.

Há 12 anos, o Instituto Tomie Ohtake promove importantes exposições nacionais e internacionais com entrada gratuita e ações educativas abertas à comunidade. Ações que só são possíveis por meio do apoio de empresas que acreditam nessa proposta e colaboram para a continuidade e ampliação desse trabalho. São parceiros que entendem a educação e a cultura como instrumentos para a construção de uma sociedade mais avançada e apostam nessa ideia todos os dias.



SEJA UM PARCEIRO DO INSTITUTO TOMIE OHTAKE:

- Associação de sua marca a programas culturais e educativos de altíssima qualidade, em uma das instituições mais respeitadas do País;
- Incentivo fiscal através da Lei Rouanet: 100% de abatimento sobre o valor patrocinado.

www.institutotomieohtake.org.br
www.facebook.com/inst.tomie.ohtake

Av. Faria Lima 201, entrada pela Rua dos Coropés
Pinheiros | São Paulo | (11) 2245.1900
A 800m da Estação Faria Lima do Metrô