

**LEONARDO BOTTO**

---

**CHEF DE COZINHA**

# BIO



CHEF

RESTAURANTER

CREATIVO



Léo Botto se dedica à evolução da consciência alimentar por meio da comida. Para ele, a cozinha é uma forma de compreender e de se relacionar com a natureza e a cultura. Daí a busca por ingredientes sustentáveis produzidos localmente e por técnicas que os valorizem. Aos 40 anos, já foi garçom, mordomo e gerente até passar ao fogão. Tornou-se chef como braço direito de Paola Carosella, no Julia Cocina, passou por restaurantes renomados, como Gero, Martín Fierro, La Frontera e Il Buco (Nova Iorque), foi chef e sócio do Grupo Chez (Chez Mis, Chez Lorena, Casa Nero e Chez Oscar). Hoje, defende a culinária natural em tours gastronômicos (as Expedições ao Léo), eventos e no projeto do seu novo restaurante autoral, o Boto.

LEO  
NAS  
REDES



CHURRASCO      CULINÁRIA  
CONSUMO CONSCIENTE      EXPEDIÇÕES  
**ORGÂNICOS**      CULTURA  
DOMÍNIO DO FOGO      CAIÇARA



15k

@leobotto

56%



44%

idade média  
35 a 44 anos

**principais cidades**  
São Paulo  
Rio de Janeiro  
Belo Horizonte  
Brasília

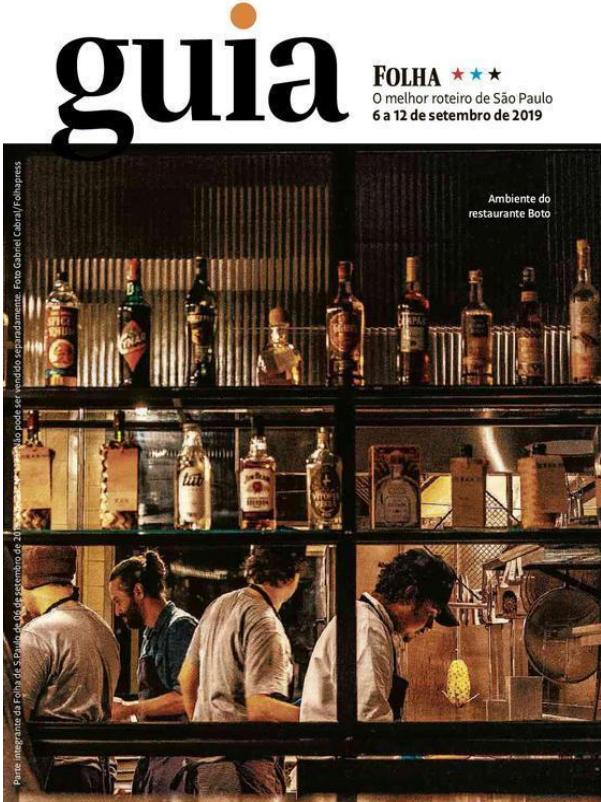


## CLIPPING

# Pinheiros no plural

Só neste ano são 56 novos endereços dos mais variados estilos para comer, beber e badalar no bairro [pág. 41](#)

**shows** Festival Coala reúne artistas novatos e consagrados no Memorial [pág. 41](#)  
**especial** Shell Open Air exibe de 'E.T.' a 'Vingadores' em telona no Jockey [pág. 49](#)



**Pinheiros no plural**  
 Só neste ano são 56 novos endereços dos mais variados estilos para comer, beber e badalar no bairro [pág. 41](#)

**shows** Festival Coala reúne artistas novatos e consagrados no Memorial [pág. 41](#)  
**especial** Shell Open Air exibe de 'E.T.' a 'Vingadores' em telona no Jockey [pág. 49](#)



Entrada do restaurante Boto tem mandioca na pedra, pô de couve e mel nativo Bruno Sotz/Divulgação

## Boto tem menu autoral baseado no fogo

O cantinho do Cônego Eugênio Leite que por anos teve como principal atração noturna o boêmio Boca de Ouro está se povoando —abriu, há três semanas, o Boto, do chef Leo Botto.

Dono de um currículo respeitável, com passagens por casas como Spot, Julia Cocina (onde cozinhou com Paola Crosella), Gero, La Frontera e grupo Chez (do qual também foi sócio), Botto inaugura sua primeira casa própria com um menu autoral baseado no fogo.

Ele usa diferentes equipamentos para explorar variados processos em receitas que fazem uso de ingredientes locais, muitos deles

pouco conhecidos. Um bom exemplo é o acém preparado em defumação aberta, servido sobre chips de cará-moela (R\$ 24), um tubérculo que lembra a batata.

A maior parte dos pratos principais são pedidas compartilhadas. Há o moqueado do dia (R\$ 170) e o corte bovino disponível (R\$ 120), entre outros. Os acompanhamentos, como o arroz-cateio com couve-flor assada (R\$ 18) são pedidos à parte. Nas opções individuais, há o rincão de batata ao molho de queijo e farofa de pão (R\$ 52). **MC**

R. Con. Eugênio Leite, 1352, tel. 3022-1029. Ter. a qu. 19h às 24h. Sex. e sáb. 19h à 1h. **R\$ 52**.

### Gino

Aberto na última semana, o wine-bar tenta não desviar o foco de sua seleção rotativa de vinhos e, por isso, tem apenas tábua de queijos e embutidos na ala de comes —em breve, terá a self-service complementado com opções de mar. Seu local no balcão para conversar com o dono, Gianluca, um româno que deixa transparecer sua paixão pela bebida enquanto explica minuciosamente as ofertas do dia. Podem aparecer, por exemplo, o branco Verdicchio Le Vaglie e o tinto Domaine Fanny Sabre Bourgogne.

R. Cônego Eugênio Leite, 1364, s/n, tel. 40 pessoas. Ter. e qu. 18h às 23h. Qui. e sex. 18h às 24h. Sáb. 15h às 22h.

### Hoegaarden Greenhouse

Pinheiros foi escolhido como sede do primeiro bar da cervejaria belga Hoegaarden no mundo. A embajada tem ambiente cercado de verde, sons de passarinho vindos de alto-falantes e poltronas confortáveis. As torneiras são abastecidas com a tradicional wortbelter e garçons vestidos com uniformes de marcas da Antwerp.

Para comer, a cozinha capricha,

### Huevos de Oro

No mesmo imóvel do final Jamón Jamón —e compartilhando também seu conceito— o bar de sotaque espanhol abriu em março pelas mãos de um casal de antigos clientes. Diminuto, tem ambiente alegre e espalha algumas mesinhas na calçada. Elas recebem taças de vidro, garrafas de cervejas artesanais e copos e jarras de fruto e Branco de Veraninho, cachaça e frutas cítricas; R\$ 16 a R\$ 59.

Tábua matam a fome da clientela, que ainda pode pedir huevos rotos (batatas com ovos; R\$ 30 a R\$ 40).

R. Fernão Dias, 672, tel. 3031-5099. 20 lugares. Ter. e qu. 12h às 24h. Qui. a sáb. 12h à 1m. Dom. 12h às 22h. **R\$ 30 a R\$ 40**.

Av. Pedroso de Moraes, 267, tel. 3035-

6268. 40 lugares. Ter. a sáb. 17h à 1m.

11

# CLIPPING



## restaurantes

### Avaliação dos críticos

**Boto**  
Variado pág. 76

★★★★★

Cozinha autoral com alma bandeirante equilibra tradição e modernidade em ambiente charmoso



O peixe do dia é uma das opções de principal da casa do chef Leo Botto Bruno Sotto/Divulgação

**Banzeiro**  
Brasileiro pág. 76

★★★★★

O encantador lésico amazônico em ambiente elegante e urbano; serviço verborrágico

**Borgo Brace**  
Carnes pág. 76

★★★★★

Zanchini ataca de novo com sua cozinha bruta na brasa e reforça o frescor que tem levado à Mooca

**Mapu**  
Taiwanes pág. 78

★★★★★

Taiwan com traços autorais e vestígios do Japão e da China; bons preços, equipe tinindo

**Tamashii Ramen**  
Japonês pág. 78

★★★★★

É só mais uma casa de ramen, sem potência e esmero para se destacar

**Luiza Fecarotta**  
crítica da Folha

★★★★★

Cozinha autoral com alma bandeirante equilibra tradição e modernidade em ambiente charmoso

—

**Marcelo Katsuki**  
blogueiro da Folha

★★★★★

Explora ingredientes locais e as várias maneiras de usar o fogo

—

**Marina Consiglio**  
repórter da Folha

★★★★★

Das entradas às sobremesas, tudo passa pela brasa exata de Leo Botto

**Teté Ribeiro**  
jornalista da Folha

★★★★★

Das entradas às sobremesas, tudo passa pela brasa exata de Leo Botto

## restaurantes



Tapioca flocada na pedra com compota de jabuticaba do menu do restaurante Bruno Sotto/Divulgação

### Boto parte da brasa para fazer trabalho autoral com ingredientes locais

#### Boto

★★★★★

R. Con. Eugênio Leite, 1.152, Pinheiros, região oeste, tel. 3032-1029, 50 lugares. Ter. a quin. 19h às 24h. Sex. e sab. 19h à 1h. Não aceita tíquetes. **\$\$\$\$** &

#### Luiza Fecarotta

Leo Botto constrói a narrativa de sua cozinha, que exerce com liberdade autoral, a partir do fogo — intensidades, tempos e formas de empregar o calor.

Esse discurso surge reforçado no espaço em que estabeleceu seu novo restaurante, o Boto, em Pinheiros. Integrado ao salão, com janelões enormes, uma cozinha atraente que deixá a vista uma grelha basculante.

Uma observação mais profunda leva a compreensão de que os ingredientes complementam o eixo de seu trabalho. Boto se cercou de fornecedores da mais alta estripe, como Antônio Amaral, que lhe abastece de peixes, e o agricultor Patrick Assumpção, um defensor da nossa biodiversidade.

Alcance, portanto, elementos como cará-mola e mangarito, tubérculos abandonados ao esquecimento. O primeiro, aéreo, desformado, com leve amargor, vira chips e serve de base para acomodar um naco macio de acim defumado, de vermelho intenso, com creme de queijo curado no qual é envolto (R\$ 52).

alho (R\$ 24). O segundo é mantido íntegro e delitado num tucupi provocantemente ácido.

Ainda que o chef tenha alma bandeirante, vá ao Norte e tente vender certa ideia imaginária de Amazônia em símbolos como esse, está ficando, essencialmente, em produtos que saem dos arredores.

O menu, com bom custo-benefício, porções e carnes para dividir, estimula um sentimento de comunhão rareado nesses tempos ásperos.

A mandioca com pó de couve e mel de unzu amarela (R\$ 22) tem crosta tostada e interior ultramacio — resultado de um purê enriquecido com óleo de coco. A abóbora, adocicada e al dente, recebe companhia de suas sementes secas e picantes e de uma sedosa coagulada de castanha-de-caju (R\$ 22).

Camarões carnudos delicadamente defumados conservam textura collagena e são pinçelados com banha de porco caipira. A costela fica submetida ao calor, alimentado por lenha natural da mata atlântica por sete horas.

De experiências passadas, carrega dois clássicos. A paleta à milanesa vem embalada em farinha de pão, que também dá crocância ao seu hachoque de batata. A carne, mais alta e paragua, merecia estar mais avermelhada; o rônuo, mais firme. Mas não é mal, desmacha na boca e se mistura deliciosamente ao creme de queijo curado no qual é envolto (R\$ 52).

As visitas aos restaurantes foram realizadas entre agosto e setembro de 2019

# CLIPPING



RG

05.10.2019 — POR REDAÇÃO

## CHEF LEO BOTTO ABRE RESTAURANTE EM PINHEIROS E RESSIGNIFICA A CULINÁRIA NACIONAL

Leo Botto é um dos chefs mais badalados de São Paulo da atualidade, restaurateur e ativista, já foi garçom, mordomo e gerente até passar ao fogão. Tornou-se chef como braço direito de Paolla Carosella, no Julia Cocina, passou por restaurantes renomados, como Gera, Martin Fierro, La Frontera e Il Bucco (Nova Iorque), foi chef e sócio do Grupo Chez [Chez Mis, Chez Lorena, Casa Nero e Chez Oscar]. Hoje, é parte um cozinheiro de ponta, é um educador gastronômico que se dedica à evolução da consciência alimentar por meio da comida.

SIGA O SITE RG NO INSTAGRAM

Em um imóvel dos anos 30 na Rua Cônego Eugênio Leite, onde abrigava uma floricultura como outros vizinhos, transformou o sobrado com janelões e um quintal cheio de plantas em um charmoso restaurante que promete ser um dos queridinhos da galera desacalada, o Boto. Matizado com tons de verde, equipado com uma cozinha e bar transparentes, o restaurante é focado no poder das matas brasileiras.

A brincadeira com o sobrenome do nobre italiano do chef e o animal que, mais do que um rostinho fofo, ostenta a maior inteligência dos oceanos e rios, fica gravada no único "1" estampado no letreiro do casa. Ao mesmo tempo, permite ao cozinheiro expressar facetas que ainda não haviam vindo à tona em trabalhos anteriores.

"O fogo é uma forma de transformar os produtos sem extinguir sua identidade natural; por isso é tão fascinante. Optei por uma grelha básica e atermo até 20 processos diferentes para criar os receitas", diz o chef.

O chef levou tempo para chegar a uma degustação que não fosse tediosa e nem inacessível: ela é dividida em 7 tempos, sempre bem codificado e lúdico. Snacks inventivos, como a mandioca na pedra com pão de couve e mel notivo, o crustáceo fresco do dia defumado em goiabeira e a abóbora com coalhada da caju, são destaques.

Leo Botto é um dos chefs mais badalados de São Paulo da atualidade, restaurateur e ativista, já foi garçom, mordomo ...

•••

[Leia mais](#)

LIFESTYLE

POR REDAÇÃO | 05.10.2019

## CHEF LEO BOTTO ABRE RESTAURANTE EM PINHEIROS E RESSIGNIFICA A CULINÁRIA NACIONAL



ACÉM EP DEPUMADA ABERTA, CREME DE ALHO E CHIPS DE CARA MOELA  
FOTO: DIVULGAÇÃO/ BRUNO BOTTO

# CLIPPING



## INAUGURAÇÃO 3

# Clima intimista e uso intenso do fogo definem novo Boto

**Renata Mesquita**

Discípulo de Paola Carosella e admirador de Francis Mallman, o chef Leo Botto acaba de abrir casa própria, o Boto, em Pinheiros. Assim como seus mestres argentinos, o chef que teve passagens pelo La Frontera e Chez Lorena, foca a cozinha da sua nova casa no fogo.

Do salão intimista – instalado em um casarão da década de 40 com pé direito alto e janelões de vidro – é possível observar os cozinheiros trabalhando nas diferentes grelhas instaladas por toda a extensão da cozinha. Pela parilla basculante passam peças como a costela bovina, a paleta de porco preto e também peixes e frutos do mar. Suspensos sobre as grelhas estão espetos de inox onde, por exemplo, o chef assa o frango durante três ho-



FOTO: NELTON FUMADA/ESTADÃO



BRUNO BOTTO



**Solo.** O chef Leo Botto; pinhão com wagyu (acima); e mangarito no tucupi

ras, pincelando de tempos em tempos uma mistura de tucupi preto, melão e vinho branco. A técnica garante suculência e crocância, além de um sabor muito particular.

Assim como o frango, todas as outras proteínas do menu são fatiadas à mesa (como era comum antigamente) e servi-

das pelo garçom. Tudo é para compartilhar em até três pessoas, fácil. Os assados vão variar a cada semana – pode ser costela, acém de wagyu e até peixe olho de boi. Os preços vão de R\$ 100 e R\$ 170.

Os pratos chegam à mesa acompanhados de repolho fermentado e farinha e mais dois

acompanhamentos a escolha, com opções como miniarroz com moquém de wagyu – técnica indígena de defumação que o chef usa em diferentes preparos do menu – ou o mangarito em caldo de tucupi e coentro (foto). A raiz, que nem todo mundo conhece,

tem aparência de inhame, sabor de mandioquinha e na boca desmancha como um purê.

No parte do menu dedicadas às tapas também surgem outros ingredientes resgatados por Botto, como o cara-moela, que vira chips crocantes (R\$ 24) servidos como base para finas fatias de acém moqueado e finalizado com creme de alho. Outra pedida dessa se-

ção, o pinhão vem com capa de file de wagyu (R\$ 14; foto ao lado) e o cru de peixe (R\$ 26), que no dia era buri pincelado com tinta de lula, shoyu e infusão de salsa.

A última seção do menu é dedicada aos clássicos do Leo, pratos que fizeram sucesso nas outras casas por onde passou, caso do nhôque de batata assada com creme de queijo curado e farofa de pão (R\$ 52), que até hoje é servido no La Frontera.

As sobremesas foram desenvolvidas em conjunto com o confeiteiro Rodrigo Ribeiro. A torta de batata doce roxa (R\$ 18), que tem cor intensa e textura de cheesecake, servida com creme de nata, já faz sucesso nas redes.

## Boto

R. Cônego Eugênio Leite, 1152, Pinheiros. 3032-1029. 19h/0h (fecha domingo e 2º).













TV

ARTE 1 / BAND



<https://www.facebook.com/canalarte1/videos/estiloarte1haje-%C3%A0s-21ho-trabalho-do-chef-leo-botto-que-utiliza-uma-t%C3%A9cnica-ind%C3%ADAg/1013855318699599/>

CALADA DA NOITE / GNT



DUELO DE MÃES / SBT



<https://www.youtube.com/watch?v=IXIYMXrfMhg>

JORNAL NACIONAL / REDE GLOBO



## OPORTUNIDADES



- campanhas publicitárias
- ativações de mídias sociais
- palestras
- aula show
- workshop: técnica de fogo
- expedições ao Leo
- consultoria gastronômica
- criação de menus para eventos
- experiências gastronômicas:  
almoços e jantares

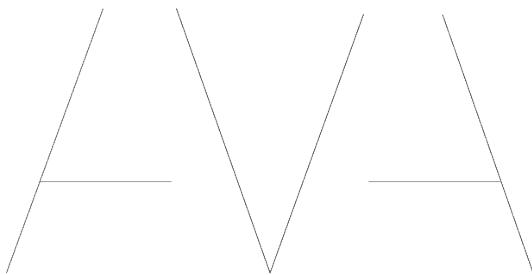


ALGUNS  
CLIENTES



---

@avacontava  
ava.art.br



---

raphaela@ava.art.br      **direção**  
comercial@ava.art.br      **comercial**