

Teva em SP

Depois de dois anos e meio de muito sucesso em Ipanema, Rio de Janeiro (RJ), o Teva, comandado pelo *chef* Daniel Biron, acaba de desembarcar na capital paulista. Considerado um dos dez melhores restaurantes veganos do mundo pela revista norte-americana *VegNews*, o Teva mantém em São Paulo a mesma proposta e a fórmula carioca: um bar e restaurante de vegetais repleto de opções de drinks, comidinhas para dividir, pratos principais e sobremesas.

Entre as opções servidas no Teva São Paulo, algumas consagradas no Rio de Janeiro, estão o *carpaccio* de cogumelo *portobello* com molho de ervas e parmesão de tremoço (R\$ 42), os brócolis grelhados na churrasqueira (R\$ 28) e o tofu grelhado com molho de pimenta e creme de *edamame* (R\$ 40). Outras opções imperdíveis são o *burger* de cogumelo com avocado, rúcula,

cebola caramelizada, tomate e maionese de pimenta (R\$ 42); e o espaguete de palmito pupunha, com cogumelos salteados, molho de castanha-de-caju e alho negro, ervilhas e azeite trufado (R\$ 60).

O mais difícil no Teva é conseguir se controlar nos salgados para sobrar espaço para os doces. Se você conseguir, não deixe de provar o *brownie*, que acompanha sorvete de baunilha, calda quente de chocolate, nozes *pecan* caramelizada, banana *burlêe* e caramelo de coco (R\$ 32).

Entre as bebidas, o Teva oferece dezenas de coquetéis, com e sem álcool, chope, *kombucha*, sucos e uma carta de vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais. Aliás, sempre que possível, todos os ingredientes utilizados no restaurantes são orgânicos e de produtores locais. Por esses e outros cuidados, o Teva é o primeiro restaurante do Brasil a ganhar a certificação Empresa B. Trata-se de um certificado dado

Considerado um dos melhores restaurantes veganos do mundo, Teva chega ao bairro de Pinheiros, em São Paulo



a empresas que praticam ações sustentáveis e valorizam o desenvolvimento social para todos os envolvidos em suas atividades.

Localizado no bairro de Pinheiros, o Teva São Paulo tem capacidade para atender até 90 pessoas. Fica localizado em um charmoso sobrado, que foi inteiramente reformado para receber a unidade paulista. É uma experiência fenomenal!

Teva São Paulo

Rua Cônego Eugênio Leite, 539
Pinheiros - São Paulo - SP
Segunda a domingo das 18h à 0h
(11) 3062-8257 | @tevavegetal

Notas verdes



Doce Curitiba

A capital paranaense tem uma loja dedicada exclusivamente

a doces veganos e sem glúten, a Baby Cake. Há no menu *cookie* recheado, bombons com chocolate branco, bolos, tortas e até *cheesecake*. São diversas opções de doces saudáveis, sem açúcar refinado. Abre de terça a sexta das 9h às 18h e sábado das 10h às 16h. + [facebook.com/babycakeprodutosespeciais](https://www.facebook.com/babycakeprodutosespeciais)

Segunda sem carne

O Hospital da UNIMED em Piracicaba, interior de São Paulo, está prestes a completar um ano de adesão à campanha que estabelece um dia da semana sem consumo de proteína animal. Lá, todos os meses são servidas mais de 1.300 refeições, entre café da manhã, almoço e jantar. Lasanha de abobrinha com berinjela, torta de cuscuz de legumes e panqueca de palmito são algumas das opções do cardápio. Esperamos que essa se torne uma inspiração para outros hospitais.

Resgate de animais

Em quatro anos, o número de animais silvestres resgatados na cidade de São Paulo mais que dobrou, passou de 4.164, em 2014, para 8.599, em 2018. De acordo com especialistas, as razões por trás disso foram o aumento do tráfego de animais nas redes sociais, o crescimento da mancha urbana provocada por obras, como o Rodoanel Norte, e a popularização do serviço de resgate de animais silvestres da prefeitura após os casos de febre amarela.