

**PALADAR** RESTAURANTE FOI ABERTO APÓS SEIS MESES DE PESQUISA E ADEQUAÇÃO; INGREDIENTES PRESENTES NAS RECEITAS SÃO TRAZIDOS DE S. PAULO

# Mil e um temperos: comida árabe com ares caseiros em São José

Recém inaugurado, restaurante Habak, no Jardim Aquarius, anuncia novidades em seu cardápio para os próximos dias

## SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Paula Maria Prado  
@paulamariaprado

Bahar, tahine, sumagre, hortelã, limão e um fio de azeite extravirgem... O perfume exótico ao olfato brasileiro não deixa dúvidas: trata-se da culinária árabe. O prato delicado, leve e saboroso encanta.

A gente sabe: o alimento na travessa, com aspecto tão diferente do “arroz com feijão”, não faz parte da cultura brasileira. Mas durante a prova, o paladar não deixa dúvidas: nele há história, há memória e há amor, tudo aquilo que pertence a todos nós quando sentamos à mesa.

Assim se apresenta Habak, recém-inaugurado restaurante árabe, localizado no Jardim Aquarius, em São José dos Campos. A casa conseguiu reunir na sua gastronomia novidades para bocas curiosas e o conforto da comida caseira, para quem gosta de revirar memórias.

A alma da casa é a chef de cozinha Soraya Madidi, descendente síria. Junto dela, comandam os fogões uma equipe de cozinheiras de ascendência libanesa. A ideia, desde o início, é oferecer comida árabe com ares caseiros. Assim, Soraya resgatou muitas das receitas do caderninho de sua família.

Chancliche (aliás, feito artesanalmente!), babaganouch, abobrinha recheada, quibe de nozes, falafel, kebabs e esfihas estão entre destaques. E há opções vegetarianas.

### SABORES.

No almoço, a casa oferece comida por quilo (self service), de segunda a sexta-feira por R\$ 6,50 (100g) ou R\$ 35 à vontade; e no sábado e domingo, por R\$ 7,90 (100g) ou R\$ 45 à vontade. No jantar, os pratos são vendidos à la carte.

E, aos apaixonados (e interessados) nessa culinária, o Habak promete surpreender nos próximos dias. A começar pelo menu degustação, servido à noite.

“Em vez de colocar tudo no

prato, como fazemos aqui no Brasil, os árabes têm o costume de comer aos poucos, um pouquinho de cada coisa. Então criamos esse menu para duas pessoas, com, por exemplo, duas kaftas, duas esfihas, um pouco de cada pasta e etc, exatamente como eles fazem”, contou Filippo Ferraz, sócio da casa com Soraya, Marco Golin, Jacqueline Ferraz e Artur Diniz. Este buffet custa R\$98 (para duas pessoas).

De olho no inverno, haverá ainda na casa ações sazonais. “Teremos um buffet de sopas. Entre elas, algumas diferentes, como a Keishi, feita com coelhada”, revelou Soraya.

Também está na programação apresentações de dança típicas, que devem ocorrer uma vez no mês no salão do restaurante.

### SERVIÇO.

O Habak não trabalha com reservas. É só chegar! O restaurante fica na av. Cassiano Ricardo, 319, loja 17, dentro do Pátio das Américas.

De segunda a quinta-feira, o horário de funcionamento da casa é das 11h45 às 14h30, depois das 17h45 às 22h30. Na sexta, das 11h45 às 14h30 e das 17h45 às 23h. No sábado, das 12h às 23h; e, no domingo, das 12h às 22h30.

Telefone: (12) 3308-0542. ■



**Fachada.** Projeto arquitetônico assinado por Gustavo Martins; casa possui espaço interno e externo com mesas e cadeiras