



e

ə



A ÉTICA DA
PSICANÁLISE E
AS OUTRAS

Cartografia de
Recepção

23-26 JUL 2026

XIII° ENCONTRO DA IF-EPFCL
IX° ENCONTRO INTERNACIONAL DA ESCOLA
SÃO PAULO - BRASIL

Cartografia de Recepção

Sejam bem-vindos e esperamos que possam aproveitar sua estadia nesta cidade de contrastes entre o local e o cosmopolita, para dizer o mínimo.

Por isso, preparamos algumas listas com locais para refeições, bares e experiências gastronômicas que existem nesta cidade, apelidada carinhosamente e não sem ironia pelo escritor e poeta Mario de Andrade, como “Paulicéia Desvairada”.

A gastronomia paulista é multicultural e variada, sendo possível encontrar restaurantes típicos de culinária de todo o território brasileiro, bem como de muitos lugares do mundo. Listamos aqui alguns estabelecimentos, sob critérios de proximidade ao local do nosso Encontro, variedade do tipo de culinária oferecida e amplitude nos preços praticados pelos restaurantes. No entanto, a oferta de lugares para todos os tipos de refeições em São Paulo é imensa e, certamente, seria impossível esgotar essa cartografia neste documento.

Recomendamos verificar os preços e distâncias (principalmente durante o almoço) dos restaurantes escolhidos e avisamos que, a depender do tamanho do lugar, pode haver fila de espera ou necessidade prévia de fazer reserva (sobretudo se estiverem em um grupo numeroso). Contamos também com restaurantes premiados, cujo preço final é mais “salgado”, conforme o jargão brasileiro, que quer dizer “mais caro”. No entanto, optamos por listar alguns, caso haja quem queira e possa se aventurar. Alguns destes oferecem, durante a semana, o chamado “prato executivo”, que é uma versão mais barata do que os preços praticados comumente no cardápio, assim, recomendamos que procurem saber, para que possam fazer suas melhores escolhas.

Acrescentamos que o local do evento fica próximo a duas estações de metrô: Clínicas (linha verde) e Oscar Freire (linha amarela).

Qualquer dúvida, nós da equipe de recepção, bem como os outros colegas do FCL-SP, estamos disponíveis para ajudar e fornecer informações mais apuradas.

Cartografia de Recepção

★ No Centro de Convenções Rebouças:

Temos a Cafeteria Delight, localizada dentro do espaço do evento, que fez uma parceria conosco para fornecer opções de almoço rápido, tais como massas e escondidinhos (um tipo de prato com carne moída temperada e coberta com purê de batatas ou mandioca). Ideal para quem quiser um almoço mais rápido ou tiver dificuldade de locomoção. No entanto, a cafeteria não consegue atender todo o público do evento, por isso fizemos a seleção de outras opções próximas.

e

Restaurantes Self-Service

Onde a comida é servida em um buffet, o cliente escolhe o que quer, servindo-se autonomamente e o preço é calculado ao final, conforme o peso do prato (nem sempre tem serviço à mesa). Costuma ser uma opção para quem trabalha na região e quer fazer uma refeição relativamente rápida.

Aze Atlética Restaurante & Lounge

self-service + à la carte

De 2ª a 6ª das 8h às 19h30, sábado das 10h às 15h

R. Artur de Azevedo, 01 – Cerqueira César

Amarelinho

self-service

De 2ª a 6ª das 11h às 14h

R. Artur de Azevedo, 44 – Cerqueira César

A Casa da Vovó

self-service

De 2ª a sábado das 11h30 às 15h

R. Artur de Azevedo, 299 – Cerqueira César

Petit Artur

self-service

De 2ª a 6ª das 12h às 15h

R. Artur de Azevedo, 625 – Cerqueira César

Mama Leila

self-service de culinária libanesa

Todos os dias das 11h30 às 17h

R. João Moura, 1167 – Pinheiros

Sultão Restaurante Pinheiros

self-service

De 2ª a 6ª das 11h às 15h

R. Teodoro Sampaio, 498 – Pinheiros

Restaurante Luzita Gastronomia

self-service

De 2ª a sábado das 11h30 às 15h

R. Oscar Freire, 1853 – Jardim Paulista

Balaio

self-service

De 2ª a sábado das 10h às 15h

R. Teodoro Sampaio, 776 – Pinheiros

BenDito Grills

self-service no almoço e hambúrguer no jantar

De 2ª a 6ª das 11h às 15h30, 6ª também das 20h
às 24h e sábado aberto 24hs

Praça Benedito Calixto, 179 – Pinheiros

e

Restaurantes com Cardápio de Almoço

Costumam ser uma opção para quem trabalha na região e quer fazer uma refeição relativamente rápida. Alguns trabalham com pratos executivos.

Restaurante Dom José

pratos executivos

De 2ª a sábado das 10h às 16h

R. Oscar Freire, 1827 – Jardim Paulista

Biondella Massas

self-service de saladas / massas frescas à la carte. ATENÇÃO: tempo de espera de até 40 min após as 12h

De 2ª a 6ª das 9h às 17h, sábado das 9h às 16h

R. Capote Valente, 386 – Jardim Paulista

Jesuíno Brilhante

culinária brasileira nordestina (potiguar). Pratos: baião-de-dois, carne de sol na nata, arroz de leite, favadada (4as-f). Serve cajuína. Tem pequena mercearia.

De 2ª a sábado das 11h30 às 15h

Rua Arruda Alvim, 187 – Pinheiros

Degas

famoso pelos pratos à parmegiana (bovina, frango ou berinjela), com molho de tomate e muçarela. Outras opções no cardápio.

Todos os dias das 11h30 às 23h

R. Teodoro Sampaio, 568 – Pinheiros

Barraca da Lulu

café da manhã, almoço e jantar. Almoço: pratos caseiros (picadinho, arroz e feijão, tapiocas, cuscuz nordestino).

2ª das 8h às 15h, de 3ª a 6ª das 8h às 21h30,
sábado das 9h às 15h

Rua Cardeal Arcoverde, 455 – Pinheiros

Las Chicas - Restaurante & Deli

café da manhã, almoço e jantar. Almoço: à la carte ou grelhados com buffet de saladas. Jantar: pizzas.

De 2ª a sábado das 9h às 22h30, domingo das 9h às 16h

R. Artur de Azevedo, 284 – Pinheiros

Make Hommus. Not War

estabelecimento simples com refeições bem-feitas. Chef Fred Caffarena fez do hommus a base do cardápio, com composições de boi, cordeiro, couve-flor etc.

De 3ª a 6ª das 12h às 15h30 e das 18h às 23h, sábado das 12h às 23h

R. Oscar Freire, 2270 – Pinheiros

The Taste of India

restaurante indiano com opções vegetarianas e veganas

De 2ª a 6ª das 11h30 às 16h30 e das 18h às 22h, sábado das 11h30 às 22h, domingo das 12h às 16h

R. Oscar Freire, 1921 – Pinheiros

Caverna Bugre

restaurante casual com pratos brasileiros e alemães. O filé alpino é o carro-chefe da casa.

De 2ª a sábado das 11h às 21h, domingo das 11h às 18h

R. Teodoro Sampaio, 334 – Pinheiros

Gopala

restaurante indiano tradicional

Todos os dias das 11h30 às 15h

R. Dr. Melo Alves, 54 – Cerqueira César

L'Osteria do Piero

cantina italiana

De 3ª a 6ª das 11h30 às 15h e das 18h às 01h,
sábado das 11h30 às 01h, domingo das 11h30 às

00h
Alameda Franca, 1509 – Cerqueira César

e

Botecos

Apesar de não venderem pão, em um primeiro olhar podem ser confundidos com as padarias paulistanas. Mas, ao invés serem lugares de passagem, como em geral podemos configurar as padarias, são pontos de encontro importantes no laço social da cidade. Dos quais usufruímos desde o café da manhã, até o happy-hour (atenção aos horários dos estabelecimentos). Há muitos tipos de lugares que o paulistano chama de boteco, optamos aqui por listar três deles.

Bar do Bui

boteco corinthiano com pratos nordestinos (baião-de-dois, vaquejada) e feijoada todos os dias. Especialidade: coxinha de carne de sol com abóbora.

De 3ª a domingo das 10h às 18h

Rua Cardeal Arcoverde, 772/776 – Pinheiros

Café Cachaça & Cia

comida caseira brasileira no almoço. Feijoada às quartas e sábados. Ponto de encontro dos participantes no happy hour.

De 2ª a sábado das 8h às 01h

R. Cônego Eugênio Leite, 466 – Jardim América

Caviar, Bar e Lanchonete

café da manhã (pão na chapa, café com leite), almoço caseiro brasileiro. Feijoada às quartas e sábados.

Todos os dias das 6h às 24h

R. dos Pinheiros, 899 – Pinheiros

Lanchonete FranGrill

carnes grelhadas na churrasqueira (frango, costela, linguiça), acompanhadas de arroz, feijão e molhos. Feijoada às quartas e sábados.

De 2ª a 5ª das 7h30 às 23h30, 6ª e sábado das 7h30 às 00h

Rua Cardeal Arcoverde, 1867 – Pinheiros

e

Cafés

Alguns cafés trazem opções de brunch

HM Food Café

opções de brunch e smoothies

De 2ª a 6ª das 9h às 18h, domingo das 9h às 16h

R. Teodoro Sampaio, 1027 1º andar – Pinheiros

The Green House

opções de brunch e sucos

De 2ª a 6ª das 8h às 19h, domingo das 8h às 17h

R. Oscar Freire, 2285 – Pinheiros

Coffee Lab

primeira cafeteria paulistana especializada em cafés especiais brasileiros. Vende grãos inteiros ou moídos para levar. 2 endereços.

Todos os dias das 9h às 18h
*R. Aspicuelta, 227 – Vila Madalena | R. Fernão
Dias, 682 – Pinheiros*

BotaniKafé

brunch o dia todo. 3 endereços.

De 2ª a 5ª das 8h às 22h, 6ª e sábado das 8h às
23h, domingo das 8h às 20h
*Al. Lorena, 1765 – Jardins | R. Padre Garcia Velho,
56 – Pinheiros | Ibirapuera*

★ Instituto Chão: este estabelecimento é um mercado de produtos orgânicos e de pequenos produtores. Organiza-se como instituição sem fins lucrativos, facilitando o acesso do consumidor a produtos de qualidade, como cafés especiais, farinhas brasileiras, melões, chocolates bean to bar, entre outras opções.

Todos os dias das 8h às 17h30.

Rua Harmonia, 112 - Vila Madalena, São Paulo - SP, 05451-000

e

Padarias

São estabelecimentos muito versáteis, que abrem cedo e fecham tarde, alguns funcionam 24hs. Nos quais se pode comprar pães e insumos para café-da-manhã, e também se pode fazer as duas primeiras refeições do dia (café-da-manhã e almoço), ou comer um sanduiche fora dos horários de refeição, ou ainda, beber uma cervejinha no happy-hour.

- ◆ = fermentação natural. adeptas do tradicional método chamado fermentação longa, que remete às origens históricas da fabricação de pães na história da humana. Esta fermentação passa por produção natural de leveduras e outros microrganismos presentes no ambiente, que garante um pão corretamente aerado e macio por dentro e uma casca crocante.

Padaria AJ

self-service no almoço

Todos os dias das 6h às 23h (buffet no almoço e jantar)

R. Teodoro Sampaio, 945 – Pinheiros

Padaria CPL

pratos feitos no almoço

Todos os dias das 6h às 22h

R. João Moura, 565 – Pinheiros

Dengosa Pães e Doces

self-service no almoço

Todos os dias das 6h às 22h

R. Dr. Melo Alves, 281 – Cerqueira César

Padaria Bella Paulista

self-service no almoço

Todos os dias, 24h/24h

Rua Haddock Lobo, 354 – Cerqueira César

Lida Padaria ✦

fermentação natural · moagem do trigo na própria casa · produtos 100% integrais. Folhados com recheios inusitados. Vende sorvetes artesanais e mercearia (vinhos, queijos, charcutaria). Sem mesas no local.

De 4ª a 6ª das 11h às 19h

R. João Moura, 911 – Pinheiros

Panadero ✦

fermentação natural · premiada pelos panetones (2024 e 2025). Mesas no local, opções de café da manhã e mercearia com iogurtes naturais e cafés especiais.

De 3ª a 6ª das 7h30 às 18h, sábado das 7h30 às 15h
Rua Amália de Noronha, 251 – Pinheiros

Padoca do Mani ✦

fermentação natural · da rede Mani-Manioca da chef Helena Rizzo. Biscoito de polvilho e brigadeiro. Mesas no local e mercearia (geleias, cafés especiais).

De 2ª a 6ª das 7h30 às 19h, sábado das 7h30 às 18h, domingo das 7h30 às 16h
R. Joaquim Antunes, 138 – Jardim Paulistano

Fazemos Pão ✦

fermentação natural · pão de queijo com queijo meia-cura mineiro. Sanduíches em baguette, croissants, pain au chocolat e bolos gelados (toalha felpuda). Mesas no local.

De 2ª a sábado das 7h30 às 19h, domingo das 7h30 às 15h
R. Simão Álvares, 121 – Pinheiros

Mintchi Croissant ✦

fermentação natural · croissanteria com croissants, pain au chocolat e sanduíches (ex.: salmão defumado, creme azedo e endro). Poucos lugares para sentar.

De 3ª a 6ª das 8h às 19h, sábado e domingo das 8h às 18h
R. Simão Álvares, 114 – Pinheiros

★ Mercearia Mestre Queijeiro: ao lado da Mintchi e em frente à Fazemos Pão, há a queijaria que vende queijos artesanais de pequenos produtores de diversos lugares do Brasil. Entre eles, o premiado internacionalmente Queijo Tulha (Fazenda Atalaia) ou, com sorte, o Queijo de Búfala do Marajó (Estado do Pará – Br).

2ª-f das 10h às 17h, de 3ª-f a 6ª-f das 10h às 18h. Sábado das 9h às 17h.

R. Simão Álvares, 112 - Pinheiros, São Paulo - SP, 05417-030

e

Restaurantes À La Carte

Recomendamos verificar os preços praticados pelos estabelecimentos. E, mesmo aqueles que estão sob a tutela de um chef badalado, oferecem excelente gastronomia que apraz os mais exigentes paladares.

Bovinu'S Churrascaria Rebouças

*buffet à vontade com churrasco típico do sul do Brasil. Variedade de assados, saladas e acompanhamentos.
Um lugar para ir com fome.*

De 2ª a 6ª das 11h30 às 15h30 e das 18h30 às 23h30, sábado das 12h às 23h30, domingo das 12h às 22h
R. João Moura, 257 – Pinheiros

Taquería La Sabrosa Cocina del Mexico

taquería que respeita a cozinha mexicana de origem ("mex-mex", não tex-mex). Excelente para refeição rápida e comida de rua mexicana. Opções veganas.

De 3ª a 6ª das 12h às 15h e das 18h às 23h, sábado das 12h às 00h, domingo das 12h às 23h
R. Francisco Leitão, 246 – Pinheiros

A Moqueca Capixaba

caldeirada de peixe ou frutos do mar, acompanhada de arroz e pirão de farinha de mandioca. Culinária típica da costa brasileira (capixaba).

De 3ª a 6ª das 11h30 às 16h30, sábado e domingo das 11h30 às 20h30
R. Mourato Coelho, 615 – Pinheiros

Isakaya Otoshi

culinária japonesa do chef Toshi. Pratos quentes: ramen, udon, takoyaki, okonomiyaki e sashimi com peixe do dia. Almoço: teishoku (prato feito em bandeja japonesa).

De 2ª a sábado das 11h30 às 15h e das 18h às 22h
R. Padre Carvalho, 335 – Pinheiros

Balaio

do chef Rodrigo Oliveira. Um "cesto" com influências de diversas culinárias brasileiras, com ingredientes de pequenos produtores. No térreo do Instituto Moreira Salles. 5ª andar: Balaio Café.

De 3ª a 5ª das 12h às 16h, 6ª e sábado das 12h às 16h e das 19h às 22h, domingo das 12h às 17h
Av. Paulista, 2424 – Bela Vista

Mani ★ Michelin

1 estrela Michelin. Cozinha autoral brasileira e criativa das chefs Helena Rizzo e Willem Vandeven. Técnicas como esferificação. Destaques: ceviche de caju com raspadinha de cajuína e sobremesa "da lama ao caos".

De 3ª a 6ª das 12h às 15h e das 19h30 às 23h,
sábado das 13h às 16h e das 19h30 às 23h,
domingo das 13h às 16h30
R. Joaquim Antunes, 210 – Jardim Paulistano

Tasca da Esquina

do chef português Vítor Sobral. Pratos clássicos da culinária portuguesa: bacalhau em várias versões e outras opções mediterrâneas.

De 3ª a 6ª das 12h às 15h e das 19h às 23h,
sábado das 12h às 17h e das 19h às 23h, domingo
das 12h às 17h
R. Joaquim Antunes, 197 – Jardim Paulistano

Arturito

da chef argentina Paola Carosella. Culinária de ingrediente. Menu executivo das 12h às 18h. Excelentes carnes, peixes, massas e empanada argentina.

De 3ª a sábado das 12h às 23h30, domingo das
12h às 16h30
R. Chabad, 124 – Jardim Paulista

Tordesilhas

da chef Mara Salles. Gastronomia brasileira clássica: feijoada, moqueca e barreado (boi cozido lentamente em panela de barro). Outros pratos e petiscos.

De 3ª a 6ª das 19h às 22h30, sábado das 12h às
16h30 e das 19h30 às 22h30, domingo das 12h às
16h30
Alameda Tietê, 489 – Jardins

Metzi

dos chefs Luana Sabino e Eduardo Nava Ortiz. Técnicas mexicanas com ingredientes brasileiros, valorizando produtos locais e sazonalidade. Cardápio inusitado e surpreendente.

De 3ª a 5ª das 19h às 23h, 6ª e sábado das 12h às
15h e das 19h às 23h
R. João Moura, 861 – Pinheiros

Lobozó

dos chefs Marcelo Corrêa Bastos e Gustavo Oliveira. Pesquisa sobre a culinária do interior paulista e mineiro. Serve o prato lobozó (mexido de fubá, ovos e vegetais), frango caipira, cuscuz paulista e rolê de porco. Menu executivo na semana.

Dom, 2ª e 4ª das 12h às 16h30, 5ª, 6ª e sábado
das 12h às 23h
R. Medeiros de Albuquerque, 436 – Vila Madalena

Jiquitaia

do chef Marcelo C. Bastos e Nina Bastos (coquetelaria). Pratos e coquetéis autorais com sotaque brasileiro. O nome vem de uma pimenta seca típica do norte. Feijoadas aos sábados.

De 3ª a 5ª das 12h às 15h e das 19h às 22h30, 6ª e
sábado das 12h às 16h e das 19h às 22h30,
domingo das 12h às 16h
Rua Coronel Oscar Pofto, 808 – Paraíso

Shihoma Pasta Fresca

do chef Marcio Shihomatsu. Massas artesanais feitas na casa, com cardápio enxuto e toque contemporâneo. Nasceu na pandemia vendendo massas para finalizar em casa.

De 3ª a sábado das 12h às 15h e das 18h30 às 23h
R. Medeiros de Albuquerque, 431 – Vila Madalena

Shihoma Deli

dos mesmos criadores do Shihoma Pasta Fresca. Misto de empório e restaurante: café da manhã, almoço e lanches. Vende produtos importados da Itália, queijos, charcutaria, azeites brasileiros e massas com molhos para finalizar em casa.

De 3ª a sábado das 8h às 17h
Rua Harmonia, 161 – Vila Madalena

Clandestina Restaurante

da chef Bel Coelho. Culinária brasileira autoral e contemporânea, com ingredientes orgânicos e sazonais. Pesquisa com influências do norte e nordeste do país.

De 2ª a 6ª das 19h às 23h, sábado das 12h30 às
16h e das 19h às 23h, domingo das 12h30 às
17h30
R. Girassol, 833B – Vila Madalena

OBRIGADO

Comissão de Comunicação: Caroline Mortágua, Marina Graminha-Cury, Vinicius Lopes, Viviana S Venosa