



e

ə

LA ÉTICA DEL
PSICOANÁLISIS Y
LAS OTRAS

Cartografía de
Recepción

23-26 JUL 2026

XIII° ENCUENTRO DE LA IF-EPFCL
IX° ENCUENTRO INTERNACIONAL DE ESCUELA
SÃO PAULO - BRASIL

Cartografía de Recepción

Sean bienvenidos. Esperamos que puedan aprovechar su estadía en esta ciudad de contrastes entre lo local y lo cosmopolita, por decir lo menos.

Por eso, hemos preparado listas con lugares para comidas, bares y experiencias gastronómicas en esta ciudad, cariñosamente —y no sin ironía— apodada por el escritor y poeta Mário de Andrade como "Paulicéia Desvairada".

La gastronomía paulista es multicultural y variada. Hemos listado algunos establecimientos según criterios de proximidad al lugar de nuestro Encuentro, variedad del tipo de cocina ofrecida y amplitud de los precios. Sin embargo, la oferta de lugares en São Paulo es inmensa y sería imposible agotarla en este documento.

Recomendamos verificar los precios y las distancias (principalmente durante el almuerzo). Según el tamaño del lugar, puede haber fila de espera o necesidad de reserva previa. Incluimos también restaurantes premiados con precios más "salados" (más caros). Algunos ofrecen el "plato ejecutivo", una versión más económica del menú.

El lugar del evento está cerca de dos estaciones de metro: Clínicas (línea verde) y Oscar Freire (línea amarilla).

Ante cualquier duda, el equipo de recepción y los colegas del FCL-SP están disponibles para ayudar.

Atentamente, Comisión de Comunicación: Caroline Mortágua, Marina Graminha-Cury, Vinicius Aranha, Viviana S. Venosa

Cartografía de Recepción

★ En el Centro de Convenciones Rebouças:

Contamos con la Cafeteria Delight, ubicada dentro del espacio del evento, que hizo una alianza con nosotros para ofrecer opciones de almuerzo rápido, tales como pastas y escondidinhos (un tipo de plato con carne molida condimentada y cubierta con puré de papas o mandioca). Ideal para quien quiera un almuerzo más rápido o tenga dificultad de desplazamiento. Sin embargo, la cafetería no puede atender a todo el público del evento, por eso hicimos una selección de otras opciones cercanas.

e

Restaurantes Self-Service

Lugares donde la comida se sirve en un buffet; el cliente elige lo que quiere, se sirve por sí mismo y el precio se calcula al final según el peso del plato (no siempre hay servicio a la mesa). Suele ser una opción para quienes trabajan en la región y quieren hacer una comida relativamente rápida.

Aze Atlética Restaurante & Lounge

self-service + a la carta

De lunes a viernes de 8:00 a 19:30, sábado de
10:00 a 15:00

R. Artur de Azevedo, 01, loja 1 – Cerqueira César

Amarelinho

self-service

De lunes a viernes de 11:00 a 14:00

R. Artur de Azevedo, 44 – Cerqueira César

A Casa da Vovó

self-service

De lunes a sábado de 11:30 a 15:00

R. Artur de Azevedo, 299 – Cerqueira César

Petit Artur

self-service

De lunes a viernes de 12:00 a 15:00

R. Artur de Azevedo, 625 – Cerqueira César

Mama Leila

self-service de cocina libanesa

Todos los días de 11:30 a 17:00

R. João Moura, 1167 – Pinheiros

Sultão Restaurante Pinheiros

self-service

De lunes a viernes de 11:00 a 15:00

Rua Teodoro Sampaio, 498 – Pinheiros

Restaurante Luzita Gastronomia

self-service

De lunes a sábado de 11:30 a 15:00

R. Oscar Freire, 1853 – Jardim Paulista (piso superior del supermercado Luzita)

Balaio

self-service

De lunes a sábado de 10:00 a 15:00

R. Teodoro Sampaio, 776 – Pinheiros

BenDito Grills

self-service en el almuerzo y hamburguesas en la cena

De lunes a viernes de 11:00 a 15:30; viernes también de 20:00 a 24:00, y sábado abierto 24

Praça Benedito Calixto, 179 – Pinheiros horas

e

Restaurantes con Menú para el Almuerzo

Suelen ser una opción para quienes trabajan en la región y quieren hacer una comida relativamente rápida. Algunos trabajan con platos ejecutivos.

Restaurante Dom José

platos ejecutivos

De lunes a sábado de 10:00 a 16:00

R. Oscar Freire, 1827 – Jardim Paulista

Biondella Massas

self-service de ensaladas / pastas frescas a la carta. ATENCIÓN: el tiempo de espera puede ser de hasta 40 min si se llega después de las 12:00

De lunes a viernes de 9:00 a 17:00, sábado de 9:00 a 16:00

R. Capote Valente, 386 – Jardim Paulista

Jesuíno Brilhante

cocina brasileña nordestina (potiguar). Platos: baião-de-dois, carne de sol na nata, arroz de leite, favada (miércoles). Sirven cajuína. Tiene pequeña tienda.

De lunes a sábado de 11:30 a 15:00

Rua Arruda Alvim, 187 – Pinheiros

Degas

famoso por los platos a la parmegiana (res, pollo o berenjena) con salsa de tomate y mozzarella. El menú ofrece otras opciones.

Todos los días de 11:30 a 23:00

R. Teodoro Sampaio, 568 – Pinheiros

Barraca da Lulu

desayuno, almuerzo y cena. Almuerzo: platos caseros (picadillo, arroz y frijoles, tapiocas, cuscús nordestino).

Lunes de 8:00 a 15:00; de martes a viernes de 8:00 a 21:30; sábado de 9:00 a 15:00

Rua Cardeal Arcoverde, 455 – Pinheiros

Las Chicas - Restaurante & Deli

desayuno, almuerzo y cena. Almuerzo: platos a la carta o a la parrilla con buffet de ensaladas. Cena: pizzas.

De lunes a sábado de 9:00 a 22:30; domingo de 9:00 a 16:00

R. Artur de Azevedo, 284 – Pinheiros

Make Hommus. Not War

establecimiento simple pero con platos extremadamente bien elaborados. El chef Fred Caffarena hizo del hommus la base del menú, con composiciones de res, cordero, coliflor, etc.

De martes a viernes de 12:00 a 15:30 y de 18:00 a 23:00; sábado de 12:00 a 23:00

R. Oscar Freire, 2270 – Pinheiros

The Taste of India

restaurante indio con opciones vegetarianas y veganas

De lunes a viernes de 11:30 a 16:30 y de 18:00 a 22:00; sábado de 11:30 a 22:00; domingo de 12:00 a 16:00

R. Oscar Freire, 1921 – Pinheiros

Caverna Bugre

restaurante informal con platos brasileños y alemanes. El filé alpino es el plato principal de la casa.

De lunes a sábado de 11:00 a 21:00; domingo de 11:00 a 18:00

R. Teodoro Sampaio, 334 – Pinheiros

Gopala

restaurante indio tradicional

De lunes a domingo de 11:30 a 15:00

R. Dr. Melo Alves, 54 – Cerqueira César

L'Osteria do Piero

cantina italiana

De martes a viernes de 11:30 a 15:00 y de 18:00 a
01:00; sábado de 11:30 a 01:00; domingo de
11:30 a 00:00
Alameda Franca, 1509 – Cerqueira César

e

Botecos

Aunque no venden pan, a primera vista pueden confundirse con las panaderías paulistas. Sin embargo, son puntos de encuentro importantes en el lazo social de la ciudad. En ellos se puede disfrutar desde el desayuno hasta el happy hour (atención a los horarios). Existen muchos tipos de lugares que el paulistano llama boteco; aquí listamos algunos de ellos.

Bar do Biu

boteco hincha del Corinthians con platos nordestinos (baião-de-dois, vaquejada) y feijoada todos los días. Especialidad: coxinha de carne de sol con calabaza.

De martes a domingo de 10:00 a 18:00

Rua Cardeal Arcoverde, 772/776 – Pinheiros

Café Cachaça & Cia

comida casera brasileña en el almuerzo. Feijoada los miércoles y sábados. Punto de encuentro de los participantes en el happy hour.

De lunes a sábado de 8:00 a 01:00

R. Cônego Eugênio Leite, 466 – Jardim América

Caviar, Bar e Lanchonete

desayuno (pan a la plancha, café con leche), almuerzo casero brasileño. Feijoada los miércoles y sábados.

Todos los días de 6:00 a 24:00

R. dos Pinheiros, 899 – Pinheiros

Lanchonete FranGrill

carnes a la parrilla (pollo, costilla, chorizo de cerdo) con arroz, frijoles y salsas en la mesa. Feijoada los miércoles y sábados.

De lunes a jueves de 7:30 a 23:30; viernes y
sábado de 7:30 a 00:00

Rua Cardeal Arcoverde, 1867 – Pinheiros

e

Cafés

Algunos cafés ofrecen opciones de brunch.

HM Food Café*opciones de brunch y smoothies*De lunes a viernes de 9:00 a 18:00; domingo de
9:00 a 16:00*R. Teodoro Sampaio, 1027, 1º piso – Pinheiros***The Green House***opciones de brunch y jugos*De lunes a viernes de 8:00 a 19:00; domingo de
8:00 a 17:00*R. Oscar Freire, 2285 – Pinheiros***Coffee Lab***primera cafetería paulistana especializada en cafés especiales brasileños. Vende grano entero o molido para
llevar. 2 direcciones.*

Todos los días de 9:00 a 18:00

*R. Aspicuelta, 227 – Vila Madalena | R. Fernão
Dias, 682 – Pinheiros***BotaniKafé***brunch todo el día. 3 direcciones.*De lunes a jueves de 8:00 a 22:00; viernes y
sábado de 8:00 a 23:00; domingo de 8:00 a 20:00*Al. Lorena, 1765 – Jardins | R. Padre Garcia Velho, 56 – Pinheiros*

★ 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, meles, 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

Panaderías

Son establecimientos muy versátiles que abren temprano y cierran tarde; algunos funcionan las 24 horas. En ellos se puede comprar pan, realizar las primeras comidas del día, comer un sándwich fuera de los horarios habituales o tomar una cerveza en el happy hour.

♦ = fermentación natural. adoptan el método tradicional de fermentación larga, que remite a los orígenes históricos de la elaboración del pan. Este proceso se basa en la producción natural de levaduras y otros microorganismos presentes en el ambiente, lo que garantiza un pan bien aireado, suave por dentro y con una corteza crujiente.

Padaria AJ

self-service en el almuerzo

Todos los días de 6:00 a 23:00 (buffet en el almuerzo y la cena)

R. Teodoro Sampaio, 945 – Pinheiros

Padaria CPL

platos preparados en el almuerzo

Todos los días de 6:00 a 22:00

R. João Moura, 565 – Pinheiros

Dengosa Pães e Doces

self-service en el almuerzo

Todos los días de 6:00 a 22:00

R. Dr. Melo Alves, 281 – Cerqueira César

Padaria Bella Paulista

self-service en el almuerzo

Todos los días, 24h

Rua Haddock Lobo, 354 – Cerqueira César

Lida Padaria ♦

fermentación natural · molienda del trigo en el local · productos 100% integrales. Hojaldres con rellenos inusuales. Vende helados artesanales y tiene tienda (vinos, quesos, charcutería). Sin mesas en el lugar.

De miércoles a viernes de 11:00 a 19:00

R. João Moura, 911 – Pinheiros

Panadero ♦

fermentación natural · premiada por sus panettones (2024 y 2025). Mesas en el lugar, opciones de desayuno y tienda con yogures naturales y cafés especiales.

De martes a viernes de 7:30 a 18:00; sábado de 7:30 a 15:00

Rua Amália de Noronha, 251 – Pinheiros

Padoca do Mani ♦

fermentación natural · de la red Mani-Manioca de la chef Helena Rizzo. Biscoitos de polvilho y brigadeiro. Mesas en el lugar y tienda con mermeladas y cafés especiales.

De lunes a viernes de 7:30 a 19:00; sábado de 7:30 a 18:00; domingo de 7:30 a 16:00

R. Joaquim Antunes, 138 – Jardim Paulistano

Fazemos Pão ♦

fermentación natural · pão de queijo con queso mineiro semicurado. Sándwiches en baguette, croissants, pain au chocolat y tortas frías (toalha felpuda). Mesas en el lugar.

De lunes a sábado de 7:30 a 19:00; domingo de 7:30 a 15:00

R. Simão Álvares, 121 – Pinheiros

Mintchi Croissant ♦

fermentación natural · croissantería con croissants, pain au chocolat y sándwiches (ej.: salmón ahumado, crema ácida y eneldo). Pocos lugares para sentarse.

De martes a viernes de 8:00 a 19:00; sábado y domingo de 8:00 a 18:00

R. Simão Álvares, 114 – Pinheiros

★ Mercearia Mestre Queijeiro: junto a Mintchi y frente a Fazemos Pão, esta quesería vende quesos artesanales de pequeños productores de distintas regiones de Brasil. Entre ellos, el premiado internacionalmente Queijo Tulha (Fazenda Atalaia) y el queso de búfala de Marajó (Estado de Pará – Brasil).

Lunes de 10:00 a 17:00; de martes a viernes de 10:00 a 18:00; sábado de 9:00 a 17:00.

R. Simão Álvares, 112 – Pinheiros

e

Restaurantes A la Carta

Recomendamos verificar los precios practicados por los establecimientos. Incluso aquellos bajo la dirección de chefs reconocidos ofrecen una excelente gastronomía capaz de agradar a los paladares más exigentes.

Bovinu'S Churrascaria Rebouças

buffet libre con churrasco típico del sur de Brasil. Variedad de asados, ensaladas y acompañamientos. Un lugar para ir con hambre.

De lunes a viernes de 11:30 a 15:30 y de 18:30 a 23:30; sábado de 12:00 a 23:30; domingo de 12:00 a 22:00
R. João Moura, 257 – Pinheiros

Taquería La Sabrosa Cocina del Mexico

taquería que respeta la cocina mexicana de origen ("mex-mex", no tex-mex). Excelente para una comida rápida y para probar la comida callejera mexicana. Opciones veganas.

De martes a viernes de 12:00 a 15:00 y de 18:00 a 23:00; sábado de 12:00 a 00:00; domingo de 12:00 a 23:00
R. Francisco Leitão, 246 – Pinheiros

A Moqueca Capixaba

caldeirada de pescado o mariscos, acompañada de arroz y pirão de harina de mandioca. Cocina típica de la costa brasileña (capixaba, del Estado de Espírito Santo).

De martes a viernes de 11:30 a 16:30; sábado y domingo de 11:30 a 20:30
R. Mourato Coelho, 615 – Pinheiros

Isakaya Otoshi

cocina japonesa del chef Toshi. Platos calientes: ramen, udon, takoyaki, okonomiyaki y sashimi con pescado del día. Almuerzo: teishoku (plato del día en bandeja japonesa).

De lunes a sábado de 11:30 a 15:00 y de 18:00 a 22:00
R. Padre Carvalho, 335 – Pinheiros

Balaio

del chef Rodrigo Oliveira. Una "cesta" con influencias de diversas cocinas brasileñas, con ingredientes de pequeños productores. En la planta baja del Instituto Moreira Salles. 5º piso: Balaio Café.

De martes a jueves de 12:00 a 16:00; viernes y sábado de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:00; domingo de 12:00 a 17:00
Av. Paulista, 2424 – Bela Vista

Mani ★ Michelin

1 estrella Michelin. Cocina de autor brasileña y creativa de Helena Rizzo y Willem Vandeven. Técnicas como la esferificación. Destacados: ceviche de cajú con raspado de cajuína y postre "de la lama al caos".

De martes a viernes de 12:00 a 15:00 y de 19:30 a 23:00; sábado de 13:00 a 16:00 y de 19:30 a 23:00; domingo de 13:00 a 16:30
R. Joaquim Antunes, 210 – Jardim Paulistano

Tasca da Esquina

del chef portugués Vítor Sobral. Platos clásicos de la cocina portuguesa: bacalao en sus más diversas versiones y otras opciones mediterráneas.

De martes a viernes de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 23:00; sábado de 12:00 a 17:00 y de 19:00 a 23:00; domingo de 12:00 a 17:00
R. Joaquim Antunes, 197 – Jardim Paulistano

Arturito

de la chef argentina Paola Carosella. Cocina centrada en el ingrediente. Menú ejecutivo de 12:00 a 18:00. Excelentes carnes, pescados, pastas y empanada argentina.

De martes a sábado de 12:00 a 23:30; domingo de 12:00 a 16:30
R. Chabad, 124 – Jardim Paulista

Tordesilhas

de la chef Mara Salles. Gastronomía brasileña clásica: feijoada, moqueca y barreado (carne de res cocida lentamente en olla de barro). Otros platos y aperitivos.

De martes a viernes de 19:00 a 22:30; sábado de 12:00 a 16:30 y de 19:30 a 22:30; domingo de 12:00 a 16:30
Alameda Tietê, 489 – Jardins

Metzi

de los chefs Luana Sabino y Eduardo Nava Ortiz. Técnicas mexicanas con ingredientes brasileños, valorizando productos locales y estacionalidad. Menú inusual y sorprendente.

De martes a jueves de 19:00 a 23:00; viernes y sábado de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 23:00
R. João Moura, 861 – Pinheiros

Lobozó

de los chefs Marcelo Corrêa Bastos y Gustavo Oliveira. Investigación sobre la cocina del interior paulista y mineiro. Sirve lobozó (revuelto de harina de maíz, huevos y vegetales), pollo de campo, cuscuz paulista y rolê de porco. Menú ejecutivo en la semana.

Domingo, lunes y miércoles de 12:00 a 16:30;
jueves, viernes y sábado de 12:00 a 23:00
R. Medeiros de Albuquerque, 436 – Vila Madalena

Jiquitaia

del chef Marcelo C. Bastos y su hermana Nina Bastos (coctelería). Platos y cócteles de autor con acento brasileño. El nombre viene de un ají seco típico del norte. Feijoada los sábados.

De martes a jueves de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:30; viernes y sábado de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 22:30; domingo de 12:00 a 16:00
Rua Coronel Oscar Porto, 808 – Paraíso

Shihoma Pasta Fresca

del chef Marcio Shihomatsu. Pastas artesanales hechas en el local, con menú conciso y toque contemporáneo. Surgió durante la pandemia vendiendo pastas para terminar en casa.

De martes a sábado de 12:00 a 15:00 y de 18:30 a 23:00
R. Medeiros de Albuquerque, 431 – Vila Madalena

Shihoma Deli

de los mismos creadores de Shihoma Pasta Fresca. Mezcla de tienda y restaurante: desayuno, almuerzo y meriendas. Vende productos importados de Italia, quesos, charcutería y aceites de oliva brasileños, además de pastas con salsas para terminar en casa.

De martes a sábado de 8:00 a 17:00
Rua Harmonia, 161 – Vila Madalena

Clandestina Restaurante

de la chef Bel Coelho. Cocina brasileña contemporánea y de autor, con ingredientes orgánicos y estacionales. Investigación con influencias del norte y nordeste del país.

De lunes a viernes de 19:00 a 23:00; sábado de 12:30 a 16:00 y de 19:00 a 23:00; domingo de 12:30 a 17:30
R. Girassol, 833B – Vila Madalena

GRACIAS

Comisión de Comunicación: Caroline Mortágua, Marina Graminha-Cury, Vinicius Aranha, Viviana S. Venosa