



# Where to go

## Hotels

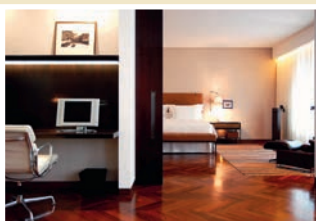
**1 Hotel Unique**  
Avenida Brigadeiro Luís Antônio, 4700  
Tel. +55 11 3055 4710  
www.hotelunique.com.br  
DZ ab / Double from EUR 374



Das Luxushotel wurde vom bekannten brasilianisch-japanischen Architekten Ruy Ohtake entworfen und liegt im trendigen Jardins-Viertel. Das mit Designermöbeln ausgestattete Hotel, das einer gigantischen Arche Noah in metallischem Türkis gleicht, bietet durch bullaugenartige Rundfenster einen ganz besonderen Blick auf die Stadt. Auf der Dachterrasse befindet sich die Skye-Bar mit Restaurant. Definitiv ein Ort zum Sehen und Gesehenwerden!

Renowned Brazilian-Japanese architect Ruy Ohtake designed this luxury hotel with designer furniture. Guests staying in the chic Jardins neighbourhood view the city through portal windows inside a giant, metallic turquoise Noah's ark. Skye, the rooftop bar and restaurant, has one of the best vistas of São Paulo's skyline. It's a place to see and be seen.

**2 Hotel Fasano**  
Rua Vittorio Fasano, 88  
Tel. +55 11 3896 4000  
www.fasano.com.br  
DZ ab / Double from EUR 474



Was als hoch gelobtes italienisches Restaurant begann, entwickelte sich zu einem Hotel mit einer Eleganz, die an die

Alte Welt erinnert. Die Familie Fasano bietet nicht nur erstklassige Unterbringung, sondern auch eine hervorragende Küche. Für alle, die auch über das Essen hinaus Wert auf guten Geschmack legen.

What began as an acclaimed Italian restaurant, evolved into a hotel of Old World elegance. The Fasano family combines premier cuisine with premier accommodations for those who value good taste beyond the table.

**3 L'Hotel Porto Bay São Paulo**  
Alameda Campinas, 266  
Tel. +55 11 2183 0500  
www.portobay.com/Sao\_Paulo  
DZ ab / Double from EUR 230

Dieses im europäischen Stil gehaltene Boutiquehotel ist nur wenige Gehminuten von der Avenida Paulista entfernt. Ganzer Stolz des Hauses ist der imposante flämische Wandteppich über dem Treppenaufgang aus dem 16. Jahrhundert, der eines Museums würdig wäre. Das Hotel verfügt über lediglich 76 elegant eingerichtete Zimmer und Il Piano Bar lädt nach einem erlebnisreichen Tag zum Entspannen in angenehmer Atmosphäre ein.



Only half a block from Paulista Avenue, this boutique hotel has, as its name implies, a European ambience. Its "pièce de résistance" is an enormous, museum-worthy, mid-16th-century Flemish tapestry hanging over the staircase landing. Elegantly appointed, it has only 76 rooms. Il Piano Bar has the perfect cool-down atmosphere after a frenzied Paulistano day.

**4 Meliá Jardim Europa**  
Rua João Cachoeira, 107  
Tel. +55 11 3702 9600  
www.melijaardimeuropa.com  
DZ ab / Double from EUR 186

Das perfekte Hotel für alle umweltbewussten Reisenden. Das zentral gelegene Meliá Jardim Europa arbeitet mit dem World Wide Fund for Nature zusammen und verfügt über grüne Zimmer, die mit biologisch abbaubaren Materialien ausgestattet sind und sich durch Abfalltrennung, Recyclingbriefpapier und Wasserrationierung

auszeichnen. Aromatherapie und individuell auswählbare Kopfkissen sorgen für angenehme Nachtruhe. Im hoteleigenen Restaurant Aromatique werden sowohl brasilianische als auch internationale Spezialitäten serviert.



For those committed to an eco-friendly lifestyle, this is the perfect place to stay. A partner in the World Wide Fund for Nature, Green Floor Rooms have biodegradable amenities, recycling trash bins, recycled stationary and water rationing. Aromatherapy and a pillow menu guarantee restful nights. It is in a central location for both business and leisure. The hotel's Aromatique restaurant is serving Brazilian and international dishes.

**5 BossHouse Bed & Breakfast**  
Rua Itaquera, 55  
Tel. +55 11 3297 2816  
www.bosshousebb.com  
DZ ab / Double from EUR 68

Wenn Sie mindestens zwei Nächte in São Paulo bleiben und die Vorzüge eines Aufenthalts in familiärer Atmosphäre genießen möchten, ist dieses B&B eine gute Wahl. Da der 2-Raum-Gästetrakt vom Haupthaus getrennt ist und über einen separaten Eingang verfügt, muss niemand um seine Privatsphäre fürchten. Private Badezimmer und eine kleine, moderne Küche sorgen für zusätzlichen Komfort. Besonders hervorzuheben: die Gastfreundlichkeit und Hilfsbereitschaft des Personals.



If you are in town for a minimum of two nights, try this for a pleasant family home stay. Privacy is guaranteed since the two-room guest quarters are separated from the main house and have their own entrance. Private bathrooms and a small modern kitchen enhance this popular B&B. Kudos for the hospitable, aim-to-please managers who are never too busy to help guests.

## Restaurants

**6 Café do Teatro Municipal**  
Praça Ramos de Azevedo  
Tel. +55 11 3331 1874



Wer in einem der berühmtesten historischen Wahrzeichen der Stadt speisen möchte, bekommt hier Gelegenheit dazu. Das Lokal befindet sich, wie der Name verrät, im 1911 erbauten Teatro Municipal. Es wird ein Mittagbuffet bestehend aus kalten Speisen wie Wurstwaren, Carpaccio und Salat und warmen Gerichten wie Fisch in Currysauce mit Banane zu einem günstigen Preis angeboten.

Here is a chance to dine inside one of the city's most famous historical landmarks – the Municipal Theatre, built in 1911. For a reasonable price, enjoy a lunch buffet with one table serving cold cuts, carpaccio and salad and two more brimming with hot dishes like white fish in a curry sauce and bananas.

**7 D.O.M.**  
Rua Barão de Capanema, 549  
Tel. +55 11 3088 0761

Das D.O.M. ist das exklusivste Restaurant der ganzen Stadt und wird in S. Pellegrinos Liste der 50 besten Restaurants der Welt geführt. Der durch und durch brasilianische Küchenchef Alex Atala verwendet ausschliesslich die besten Zutaten. Probieren Sie Limettenravioli mit Bananenfüllung, garniert mit Kräutern aus dem Amazonasgebiet, oder Wildschwein an Pilzen. Für weniger Abenteuerlustige empfehlen sich die europäischen Gerichte, die selbst den anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen. Tischreservierung erforderlich.



The city's most exclusive restaurant is also cited in S. Pellegrino's "World's 50 Best Restaur-

ants". Quintessential Brazilian chef Alex Atala has all the right ingredients. Try lime ravioli filled with banana and perfumed with Amazon herbs or wild boar garnished with mushrooms. For the less adventurous, pan-European dishes satisfy even the most demanding gourmands. Make reservations.

**8 Fogo de Chão**  
Avenida Moreira  
Guimarães, 964  
Tel. +55 11 5056 1795  
www.fogodechao.com.br

Das Erfolgsgeheimnis dieses bekannten Themenrestaurants sind echte Gauchos aus dem Süden Brasiliens, die den Gästen das Fleisch frisch vom Spieß auf den Teller schneiden. Puristen entscheiden sich für die typisch brasilianischen Stücke nach Gaucho-Art und runden das Menü mit einem «chimarrão»-Tee ab, der in einer Kalebasse serviert wird. Hervorragendes Essen und einwandfreier Service beschert dem Steakhouse bereits zahlreiche Auszeichnungen.



This is the matrix to the successful thematic restaurant chain in the USA. It has real gauchos from southern Brazil, cutting skewered meat onto your plate. For purists, get the Brazilian cuts, made the gaucho way, and end with tea in a cured gourd – "chimarrão". Impeccable food and service earns this steakhouse countless awards.

**9 Brasil a Gosto**  
Rua Professor Azevedo  
do Amaral, 70  
Tel. +55 11 3086 3565  
www.brasilagosto.com.br



Die Besitzerin und Küchenchefin Ana Luiza Trajano begibt sich gerne persönlich auf Reisen – stets auf der Suche nach immer neuen regionalen Gerichten, die sie verfeinert, ohne dass die Ursprünglichkeit leidet. Die beste Möglichkeit,

sich vom Ergebnis zu überzeugen, bietet das Degustationsmenü. Originelle Drinks aus tropischen Früchten und «pinga» (aus Zuckerrohr gewonnener Rum) runden das Angebot ab.

The owner and chef, Ana Luiza Trajano, personally travels in search of regional dishes that she sophisticates without losing their authenticity. The degustation menu is the way to go. Creative drinks made with tropical fruit and "pinga" (sugar cane rum) suit the fare.

**10 Casa da Fazenda do Morumbi**  
Avenida Morumbi, 5594  
Tel. +55 11 3742 2810  
www.casadafazenda.com.br



Hier leben die kulinarischen Genüsse des Bundesstaats São Paulo aus den 1920er-Jahren wieder auf, von denen manche nur zu speziellen Anlässen aufgetischt, andere als Mitbringsel von Auslandsreisen mitgebracht wurden. Am besten genießt man die brasilianische und die internationale Küche auf der Terrasse, von der aus man die tropische Gartenanlage überblickt, oder im Speisesaal mit antiken Möbelstücken und Kristallkronleuchtern.

Here you can taste dishes that were popular in São Paulo state in the 1920s, some served only on special occasions and others brought back from trips abroad. Enjoy Brazilian recipes, as well as an international fare, on the terrace overlooking the tropical garden or in the opulent dining room with antique furniture and a crystal chandelier.

**11 Bolinha**  
Avenida Cidade  
Jardim, 53  
Tel. +55 11 3061 2010  
www.bolinha.com.br

Das Nationalgericht Brasiliens ist «feijoada», ein Eintopf aus schwarzen Bohnen, serviert mit Kohl und Orangenseiben, der traditionell nur mittwochs oder samstags gereicht wird – nichts für figurbewusste Kalorienzähler! Aber keine Angst, im Bolinha kommt der Eintopf zwar jeden Tag auf den Tisch, aber es gibt ihn auch in der Lightversion mit magerem Fleisch. Den unver-

wechselbaren Geschmack erhält er durch die Zubereitung auf dem Holzofen.



Brazil's national dish is "feijoada", a type of black bean stew served with kale and orange slices. Traditionally it is served only on Wednesdays or Saturdays. Also, calorie counters often turn up their noses at the heavy meal. Don't dismay. This restaurant serves it daily and has a light version, made with lean meat. Cooking it on wood-burning stoves gives it a special flavour.

**12 Bráz**  
Rua Graúna, 125  
Tel. +55 11 5561 1736  
www.casabraz.com.br

Im Bráz spürt man noch die Atmosphäre der traditionellen Pizzerien des alten São Paulo. Und auch geschmacklich steht man den guten alten Zeiten in nichts nach. Holzöfen sorgen für das rauchige Aroma und die Sauce wird mit Tomaten aus Süditalien zubereitet. Am besten genießt man zur Pizza eines der besten Biere der Stadt, ausgedient in kleinen Gläsern, damit es eiskalt bleibt, und serviert mit der perfekten Schaumkrone.



The owners recreate the atmosphere and authentic flavours of the traditional pizzerias in old São Paulo. Wood-burning stoves add dynamite flavour. Another secret is the sauce, made from tomatoes brought from southern Italy. The scrumptious pizza combines with the best beer in the city, served in small glasses to keep it ice-cold and with just the right amount of tasty, creamy foam.

**13 À Mineira**  
Restaurante  
Alameda Joaquim Eugenio  
de Lima, 697  
Tel. +55 11 3283 2349  
www.restauranteamineira.com.br

Die brasilianische Küche ist je nach Region sehr eigenständig und im Bundesstaat Minas Gerais ist sie besonders gut. Huhn mit Okra, schwarze Bohnen, Kürbispüree und gegrilltes Fleisch sind nur einige Spezialitäten auf der Speisekarte. Besonders Naschkatzen sollten unbedingt Platz für ein Dessert lassen! Die malerische Blockhütte hat sehr viel Charme und sorgt für eine gemütliche Atmosphäre.



Brazil has very distinctive regional cooking and Minas Gerais state has some of the tastiest. Chicken cooked with okra, black beans, pumpkin purée and grilled meat are just some of the choices. Save room for the desserts, especially if you have a sweet tooth. This quaint log cabin decorated with Brazilian country décor, creates a charming, casual setting.

**14 Tantra**  
Rua Chilon, 364  
Tel. +55 11 3846 7112  
www.tantrarestaurante.com.br

Die Krieger von Dschingis Khan benutzten Helme anstatt Schüsseln und kochten auf ihren Schutzschildern. Im Tantra ersetzen Schüsseln die Helme und ein riesiger Grill die Schutzschilder. Die Gäste suchen sich die Zutaten am Buffet selbst aus und übergeben sie in einer Schüssel dem Koch, der sie auf dem Grill frisch zubereitet. Lassen Sie sich inspirieren von den Rezepten für Curryhuhn oder mongolische Paella, die an den Wänden hängen, oder lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Im Aussenbereich werden exotische asiatische Gerichte mit aphrodisierender Wirkung serviert.



Genghis Khan's army used helmets as bowls and cooked on shields. Here, real bowls substitute helmets, and a giant grill the shield. Customers

choose ingredients at the food bar, and then hand the bowl to the cook, who pours it onto a grill. Follow recipes posted on the wall for curried chicken, Mongolian paella, or your own. The garden area serves exotic, aphrodisiac Asian cuisine.

## 15 Varanda

Rua General Mena Barreto, 793

Tel. +55 11 3887 8870  
www.varandagrill.com.br

Woher kommen die besten Steaks der Welt? Entscheiden Sie selbst und probieren Sie Fleisch aus Amerika, Argentinien und Brasilien. Saftige T-Bone-, Rib-Eye- und Porterhouse-Steaks werden hier auf den Punkt perfekt zubereitet. Der Besitzer Sylvio Lazzarini, ein Fachmann auf dem Gebiet, überprüft höchstpersönlich die Qualität und Zubereitung seiner Gerichte sowie den Service in seinem Restaurant. Das Varanda wird Jahr für Jahr zum besten Steakhouse São Paulos gekürt.



Who has the best steaks in the world? Judge for yourself by choosing from American, Argentinian or Brazilian cuts of beef. Savoury T-bones, rib eye, porterhouse, prime rib are cooked to perfection. Owner Sylvio Lazzarini, an expert on the subject, supervises quality, preparation and service. This restaurant is awarded best steakhouse in São Paulo year after year.

## 16 Amazônia

Rua Rui Barbosa, 206

Tel. +55 11 3142 9264  
www.amazoniarestante.wordpress.com



Der Besitzer Paulo Leite hält seinem Heimatbundesstaat Pará im Norden Brasiliens mit Gerichten aus der Region die Treue. Lassen Sie sich vom schlichten Interieur nicht täuschen, hier gibt es die beste

«pato no tucupi», also Ente in Tucupi, der ganzen Stadt. Dazu wird die Ente in einer gelblichen Maniokbouillon gekocht und mit «jambú», Parakresse, abgeschmeckt, was für den exotischen Geschmack sorgt. Ein absolutes Muss sind auch die aus tropischen Früchten zubereiteten Drinks und Eiskreationen.

Owner Paulo Leite promotes his native state of Pará in northern Brazil with guaranteed authentic dishes. Although a casual, modest restaurant, it serves the best Tucupi duck or “pato no tucupi” in town. The duck is cooked in a yellow manioc broth and flavoured with an exotic-tasting water reed, “jambú”. Drinks and ice cream made from tropical fruit are a must.

## 17 Sinh'ana

Alameda Joaquim

Eugênio de Lima, 1377  
Tel. +55 11 3885 6260  
www.sinhana.com.br

Die Küche des Sinh'ana ist besonders abwechslungsreich – kaum eines der hausgemachten Gerichte, für deren Zubereitung nur die frischesten Zutaten verwendet werden, steht in einem Monat zweimal auf dem Menüplan. Es gibt ein reichhaltiges Buffet mit zwölf verschiedenen Salaten, zehn warmen Gerichten sowie einer Auswahl an Desserts. Besonders beliebt: das Kabeljau-Soufflé und der Taboulé-Salat, der mit Quinoa zubereitet wird. Moderne brasilianische Küche mit kulinarischen Akzenten aus aller Welt zu moderaten Preisen.

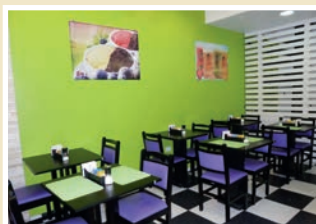


Here, most of the home-cooked dishes made with only the freshest ingredients are never repeated during the same month. The buffet boasts twelve salads, ten hot choices and a dessert table. Codfish soufflé and taboulé salad made with quinoa are favourites among faithful clients. Contemporary Brazilian cooking with an international influence and moderately priced.

## 18 Toca do Açaí

Rua Oscar Freire, 583

+55 11 2369 5531  
www.tocadoacaí.com.br



Wo man auch hinhört – jeder spricht über «açai». Man sagt der violettfarbenen Beere aus dem Amazonasgebiet nach, alle möglichen Krankheiten zu heilen. In jedem Fall steht fest: Antioxidantien und essentielle Aminosäuren haben noch nie so gut geschmeckt. Das Fruchtfleisch der Beere kann mit Bananen und Erdbeeren gemixt oder mit Granola serviert werden. Auch als fruchtiger Saft oder Smoothie macht sich die «açai» gut. Das Toca do Açaí besticht ebenfalls durch gesunde Snacks und leichte Mahlzeiten wie z.B. Wraps, Salate und Burger.

Everyone is talking about “açai”. This purple berry from the Amazon claims to cure all ills. Antioxidants and essential amino acids have never tasted so good. The pulp can be blended with bananas and strawberries or served with granola. It makes an energetic juice or smoothie, too. Besides “açai”, the kitchen satisfies with healthy snacks or light meals, including wraps, salads, burgers and hot dishes.

## Shopping

### 19 VR Menswear

Oscar Freire, 697

Tel. +55 11 3081 2919  
www.vrmenswear.com.br

Hier findet der modebewusste Mann von heute alles von Unterwäsche bis hin zu Schuhen. Bekannt für die Qualität der Kleidung und günstige Preise ist VR die In-Marke Brasiliens. VR Menswear befindet sich auf der edelsten Strasse São Paulos und die Verkaufsmitarbeiter sehen aus wie Models – einige sind es tatsächlich.



From underwear to shoes, it is a one-stop shop for the sophisticated and contemporary man. Known for quality and competitive prices, VR is Brazil's in brand. Located on the most

chic street in São Paulo, the salespeople look like they stepped out of fashion magazines. Some did.

## 20 Associação Ponto Solidário

Rua José Maria Lisboa, 838  
www.pontosolidario.org.br

Souvenirs gefällig? Wie wäre es mit original indianischem Kunsthandwerk wie z.B. Skulpturen, Holzschnitten, Schmuck oder handgeklöppelter Spitze? Dieser Laden verkauft folkloristische Kunst- und Geschenkartikel, die von einkommensschwachen indigenen Stämmen und Genossenschaften hergestellt werden. Jeder Artikel hat ein kleines Schild, auf dem der Name des Künstlers und Projektdetails zu lesen sind. Dem gemeinnützigen Laden angegliedert ist auch ein kleines Museum über die Xingu-Indianer, das einen Abstecher wert ist.



Need souvenirs? How about authentic Indian artefacts, carved statuary, xylographs, jewellery or handmade lace? This non-profit store handles crafts, folk art and gift items from indigenous tribes, cooperatives and low-income communities. All products have tags telling the artist or artisan's name and the importance of the purchase. Visit the small Xingu tribe museum in the back.

## 21 Fabrizio Giannone

Rua Oscar Freire, 1149

www.fabriziogiannone.com

Brasilien ist bekannt für die Vielfalt und Qualität seiner Edelsteine. Aus genau diesem Grund zog es den Italiener Fabrizio Giannone in den 1990er-Jahren nach Brasilien. Der Designer widmete sich dem Entwerfen zeitgenössischer Schmuckstücke und eroberte damit den brasilianischen und internationalen Markt. Die von ihm auf überaus kreative Art eingesetzten brasilianischen Edelsteine zieren auch farbenfrohe Handtaschen, Schuhe und Gürtel.

Brazil is famous for its variety and quality of gems. In the 1990s Italian Fabrizio Giannone was drawn like a magnet. The designer devoted himself to creating contemporary jewellery, and today has conquered both national

and international markets. His creativity with Brazilian stones extends to colourful purses, shoes and belts.



## 22 Havaianas Rua Oscar Freire, 1116 www.havaianas.com.br

Was ist hochmodern, wiegt nur ein paar Gramm, nimmt kaum Platz im Koffer weg und wird von jedermann getragen? Die Antwort lautet: «havaianas», Flip-Flops made in Brasilien. Dieser trendige Megastore führt alle Grössen, sogar für Babys. Die Preisspanne reicht von 4.50 bis 144 Euro (für Liebhaber von Swarovskisteinen). Individualisten können ihr ganz persönliches Modell direkt vor Ort anfertigen lassen.



What is trendy, lightweight, packs almost flat and is worn by everyone? Answer: «havaianas», the Brazilian flip-flops. This cool megastore has sizes starting from 6 months to adults. Prices are from 4.50 to 144 euro (for those who would like Swarovski crystals on the straps). Custom make your very own creation on the spot.

## 23 Shopping Iguatemi Avenida Brigadeiro Faria Lima, 2232 www.iguatemisp.com.br



Einkaufszentren sind die Strände der Paulistanos, so heisst es scherzhaft in Rio. Tatsächlich sind sie ein beliebter Treffpunkt der Einheimischen. Obwohl es mittlerweile unzählige Shoppingzentren gibt, ist das älteste immer noch das

beliebteste – das bereits im Jahr 1966 eröffnete Iguatemi. Hier ist für jeden Geldbeutel etwas dabei: Teure Designerboutiquen reihen sich an günstigere Megastores.

People from Rio joke that shopping centres are the Paulistanos' beaches. For locals, they definitely are the place to hang out. Although many have sprung up, the first one opened in 1966 is still the most popular. The variety of stores appeals to all pocket-books: expensive name brands boutiques to less expensive megastores.

## Sightseeing

### 24 Street Fair in Liberdade Rua Espirito Santo

São Paulos beliebtester Strassenmarkt. Hier hat man jeden Sonntag Gelegenheit, an 250 Ständen entlangzuschlendern, an denen es alles von Schuhen bis hin zum Goldfisch gibt. Bitten Sie den Taxifahrer, Sie am Marktplatz in Liberdade abzusetzen, oder fahren Sie mit der U-Bahn bis zur Haltestelle Liberdade. Sie befinden sich dann mitten im orientalischen Viertel.



This is São Paulo's best-loved market. On Sundays an outdoor fair with 250 stalls sells everything from shoes to goldfish. Ask any cab driver to take you to Liberdade's public square, or take the subway to the Liberdade station, which puts you in the heart of the Oriental district.

### 25 Museu Afro Brasil de São Paulo Padre Manoel da Nóbrega Pavilhão, Ibirapuera Park www.museuafrobrasil.com



Der afrikanische Einfluss auf die brasilianische Kultur und Identität ist nicht zu übersehen.

Auf afrikanische Masken und Artefakte folgen Zeichnungen und Fussfesseln aus der Kolonialzeit. Die Genialität des Gründers und Leiters zeigt sich in der beeindruckenden Präsentation der Ausstellungsstücke und den umfassenden Recherchen, die er als Hommage an sein Volk betrieben hat.

The African influence in Brazil's culture and ethnic identity is undeniable. African masks and artifacts prelude drawings and leg irons from the colonial period. The founder/director shows his genius in stunning displays and a broad scope of research in homage to his race.

## Bars/Nightlife

### 26 Das Duas Rua Joaquim Eugenio de Lima, 1537 Tel. +55 11 2389 1537

Der perfekte Ort zum Abschalten, während man den sanften Klängen des Gitarrenspielers lauscht, der Bossa Nova und MPB (brasilianische Popmusik) interpretiert. Diens-tags bis freitags zwischen 19 und 22 Uhr ist Happy Hour. Für den kleinen Hunger gibt es «leichte Gerichte für Mutige», wie sie die Besitzer nennen: internationale Menüs mit brasilianischer Ouvertüre in Form von aussergewöhnlichen Vorspeisen, Pasta, Sandwiches und anderen leichten Gerichten.



Here is the perfect spot to chill out, while listening to a guitar-playing musician strumming gentle bossa nova and MPB (popular Brazilian music). Happy hour: Tuesdays to Fridays, from 7 to 10 p.m. A light international menu with Brazilian overtures has creative appetizers, pastas, sandwiches and light meals, which the owners call "spunky little dishes".

### 27 The View Bar Alameda Santos, 981 (Transamerica Flat International Plaza), 30. Etage / 30th floor Tel. +55 11 3266 3692 www.theviewbar.com.br

Wer auf der Suche nach einer atemberaubenden Aussicht auf São Paulo ist, ist hier goldrichtig. Nachdem man den Son-

nenuntergang bewundert hat, kann man noch ein Abendessen mit Blick auf São Paulo bei Nacht geniessen. Sanftes Licht, Livemusik sowie bequeme Sofas und Loungesessel sind besonders bei Paaren beliebt und sorgen für romantische Zweisamkeit. Ab 21 Uhr wird Loungemusik live gespielt.



For a knockout view of São Paulo from an outside terrace or air-conditioned lounge, stop here. If after watching the sunset, you prefer to linger, there is a very intimate dining area along glass-sided walls. Dim lights, live music, soft sofas and lounge chairs create just the right romantic atmosphere for couples. Live musicians play lounge music after 9 p.m.

### 28 Buena Vista Club Rua Prof. Atílio Innocente, 780 Tel. +55 11 3045 5245 www.buenavistaclub.com.br



In São Paulo gibt es Hunderte von Nachtclubs jeder Couleur. Wenn Sie lateinamerikanische Rhythmen mögen, Ihre Salsa-, Tango-, Zouk- oder Boleroschritte jedoch ein wenig eingetrostet sind, kommen Sie etwas früher und nehmen an einer einstündigen, kostenlosen Tanzstunde teil, bevor es im Anschluss richtig losgeht.

São Paulo has hundreds of nightclubs for every preference. If you like Latin rhythms, but your salsa, samba, tango, bolero or zouk moves are a bit rusty, arrive here early and have a one-hour free dancing lesson before the joint starts jumping.

## Crew tip

SWISS cabin crew member Ruth Siegenthaler Tasker empfiehlt/recommends:



«Am Morgen schlendere ich gerne über den Mercado Municipal, in der Nähe der Metrostation São Bento. Das Früchteangebot ist grandios und die Markthallen mit den bleiverglasten Fenstern sind wirklich sehenswert. Zur Stärkung zwischendurch empfehle ich einen frisch gepressten Saft und ein «pão de queijo» (Käsebällchen) in einem «lanchonete» (bediente Snackbar), an jeder Strassenecke zu finden.»

“In the morning I enjoy strolling around the Mercado Municipal near São Bento metro station. The selection of fruit is tremendous and the market hall with its leaded stained glass windows is really worth seeing. If you fancy an invigorating snack, I recommend freshly pressed juice and a ‘pão de queijo’ (cheese ball) from a ‘lanchonete’ (luncheonette), which you can find on every street corner.”

## Information

### Touristeninformation:

[www.cidadedesao paulo.com](http://www.cidadedesao paulo.com)

Touristeninformationszentren, TIOs genannt, befinden sich überall in der Stadt. Halten Sie nach einem blauen Punkt mit einem i in der Mitte Ausschau. Zwei TIOs befinden sich am Guarulhos International Airport und sind von 6 bis 22 Uhr geöffnet.

### Tourist information:

[www.cidadedesao paulo.com](http://www.cidadedesao paulo.com)

Tourist Information Offices, called TIO, are scattered over the city. Look for a blue dot with an i in the middle. Two at Guarulhos International Airport are open from 6 a.m. to 10 p.m.



### Mit SWISS nach São Paulo

SWISS fliegt täglich direkt von Zürich nach São Paulo. Informationen: [SWISS.COM](http://SWISS.COM) oder Tel. +41 (0)848 700 700.

### Fly SWISS to São Paulo

SWISS offers a daily flight from Zurich to São Paulo. Information: [SWISS.COM](http://SWISS.COM) or call +41 (0)848 700 700.

Add a little color to your palate.

The Florida Keys  
& Key West  
... come as you are®

Coral pink shrimp. Key Lime pie. And impossibly blue water on the side. With so much variety, and so many settings, every meal in The Keys is a masterpiece.

[fla-keys.com](http://fla-keys.com)

