

MOEMA EM EQUILÍBRIO



**Um guia gastronômico
para viver bem**
por Thaís Garcia.

Thaís Garcia Freitas



Convidamos a moradora de Moema, consultora de estilo, personal shopper e especialista em moda, arte, viagens, gastronomia, maternidade e carreira, **Thaís Garcia Freitas**, para compartilhar um olhar autêntico sobre o bairro através de um guia pensado para quem valoriza bem-estar, boa gastronomia e experiências que fazem sentido no dia a dia.

Introdução



Em Moema, o cotidiano ganha outra qualidade.

Entre ruas arborizadas, percursos caminháveis e uma rotina que mistura conveniência, bem-estar e gastronomia, o bairro transforma pequenos momentos em experiências mais leves, prazerosas e inteligentes.

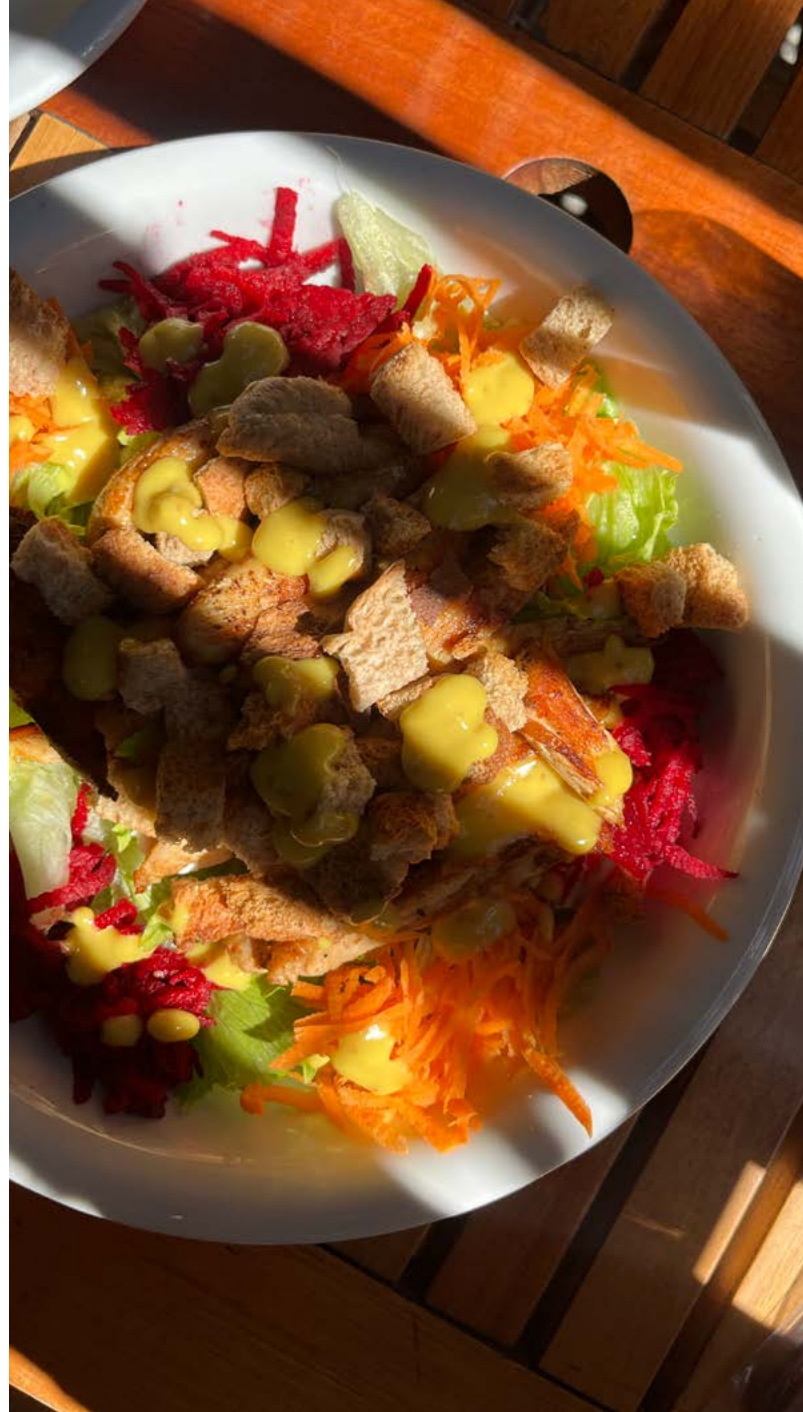
Aqui, o saudável não exige esforço. Ele acontece naturalmente.

Do café da manhã ao jantar, cada parada pode revelar um novo sabor, um ambiente acolhedor ou aquele endereço que faz a rotina funcionar melhor.

Mais do que um bairro, Moema representa um estilo de vida contemporâneo: onde tempo, qualidade e bem-estar convivem em equilíbrio

Sobre o roteiro

Todos os endereços deste guia estão localizados a poucos minutos do VP Moema, no encontro das ruas Lavandisca e Gaivota. Ideal para fazer tudo a pé, explorar o bairro ao longo do dia e descobrir novos lugares sem precisar sair da região.



Índice

- 6 Mercadinhos Saudáveis
- 11 Refeições e Momentos Leves
- 15 Experiências Gastronômicas
- 19 Japoneses Imperdíveis
- 22 Pizzarias Deliciosas
- 25 Social e Descompressão
- 28 Para Curtir à Noite
- 31 Para Colocar o Pé na Jaca
- 34 Hamburguerias
- 39 Conclusão



Roteiro





Mercadinhos Saudáveis

Vida saudável na prática



VegSim – Empório Vegano

Rua Canário, 611 

Especialidade:
alimentação vegana

O que experimentar:
bowls e doces
plant-based

Destaque:
considerado um dos
empórios veganos
mais completos de São
Paulo.

Mood do lugar:
moderno, consciente
e conectado
ao lifestyle
contemporâneo.



Vila das Frutas

Rua Canário, 566 ✨👉

Especialidade:
frutas e sucos naturais

O que experimentar:
sucos prensados a frio

Destaque:
praticidade saudável
para o dia a dia.

Mood do lugar:
leve, rápido e perfeito
para a rotina do bairro.



Mercadão Natural

Alameda dos Nhambiquaras, 1413 

Especialidade:
produtos naturais

O que experimentar:
snacks funcionais

Destaque:
um clássico para quem busca alimentação equilibrada em Moema.

Mood do lugar:
bem-estar sem exageros.



Natural da Terra

Alameda dos Nhambiquaras, 1856 

Especialidade:
hortifruti premium

O que experimentar:
orgânicos e
produtos frescos

Destaque:
referência em
conveniência com
qualidade.

Mood do lugar:
o tipo de lugar que
facilita viver melhor.



Refeições e momentos leves





Feito à Mão

Alameda dos Arapanés, 1031 

Especialidade:
panificação artesanal

O que experimentar:
pão de fermentação natural + café

Destaque:
um dos cafés mais acolhedores da região.

Mood do lugar:
desacelere sem sair do ritmo do bairro.



Pé no Parque

Rua Inhambu, 240 

Especialidade:
brunch

O que experimentar:
tapiocas e bowls

Destaque:
queridinho de quem
ama rotina saudável.

Mood do lugar:
leve, solar e perfeito
para manhãs
tranquilas.

Empório Frutaria

Av. Hélio Pellegrino, 198 

Especialidade:
comida saudável
premium

O que experimentar:
pratos equilibrados e
drinks leves

Destaque:
referência quando o
assunto é alimentação
saudável sofisticada.

Mood do lugar:
o saudável com clima
de restaurante cool.



Greenjoy

Alameda dos Nhambiquaras, 1315 

Especialidade:
alimentação saudável
moderna

O que experimentar:
bowls e saladas
completas

Destaque:
um dos nomes mais
fortes do healthy
lifestyle em São Paulo.


Mood do lugar:
prático, contemporâneo
e urbano.



Experiências gastronômicas



Museo Verónica

Rua Tuim, 370 

Especialidade:
cozinha espanhola
contemporânea

O que experimentar:
tapas e pratos para
compartilhar

Destaque:
um dos endereços
mais comentados de
Moema pela atmosfera
sofisticada.

Mood do lugar:
perfeito para noites
sem pressa.



Osteria Zucco

Rua Graúna, 65 

Especialidade:
italiano autoral

O que experimentar:
massas frescas e
peixes

Destaque:
alta gastronomia com
foco em ingredientes
impecáveis.

Mood do lugar:
elegância discreta e
comida muito bem
executada.



Basq

Rua Normandia, 17 

Especialidade:
cozinha
contemporânea

O que experimentar:
pratos autorais
sazonais

Destaque:
uma das propostas
mais criativas do bairro.

Mood do lugar:
moderno, urbano e
cheio de personalidade.



Japoneses imperdíveis

[Voltar ao índice](#)



Huto

Av. Jandira, 677 

Especialidade:
culinária japonesa
contemporânea

O que experimentar:
combinados premium
e sashimis

Destaque:
referência em
sofisticação e
qualidade dos peixes.

Mood do lugar:
ideal para ocasiões
especiais.



Kome

Av. Iraí, 161



Especialidade:
japonês
contemporâneo

O que experimentar:
rolls especiais e pratos
autorais

Destaque:
proposta jovem e
alinhada ao estilo de
vida do bairro.

Mood do lugar:
descomplicado e
moderno.

Toro Sushi

Alameda dos Anapurus, 1430



Especialidade:
japonês
contemporâneo

O que experimentar:
combinados variados

Destaque:
versátil e sempre bem
executado.

Mood do lugar:
ótimo tanto para
almoço quanto jantar
casual.



Pizzarias deliciosas





Bráz Pizzaria

Rua Graúna, 125 

Especialidade:
pizza napolitana

O que experimentar:
margherita clássica

Destaque:
referência absoluta
quando o assunto é
pizza em São Paulo.

Mood do lugar:
indulgência que vale
cada fatia.



1900 Pizzeria

Alameda dos Nhambiquaras, 573 


Especialidade:
pizza tradicional
premium

O que experimentar:
sabores clássicos

Destaque:
uma das pizzarias mais
tradicionais da cidade.

Mood do lugar:
conforto paulistano em
forma de pizza.

Camelo Pizzaria

Av. Aratãs, 794 

Especialidade:
pizza fina e leve

O que experimentar:
sabores vegetarianos

Destaque:
massa leve e
ingredientes frescos
muito elogiados.


Mood do lugar:
casual elegante.



Social e desconpressão



Vinho e Ponto

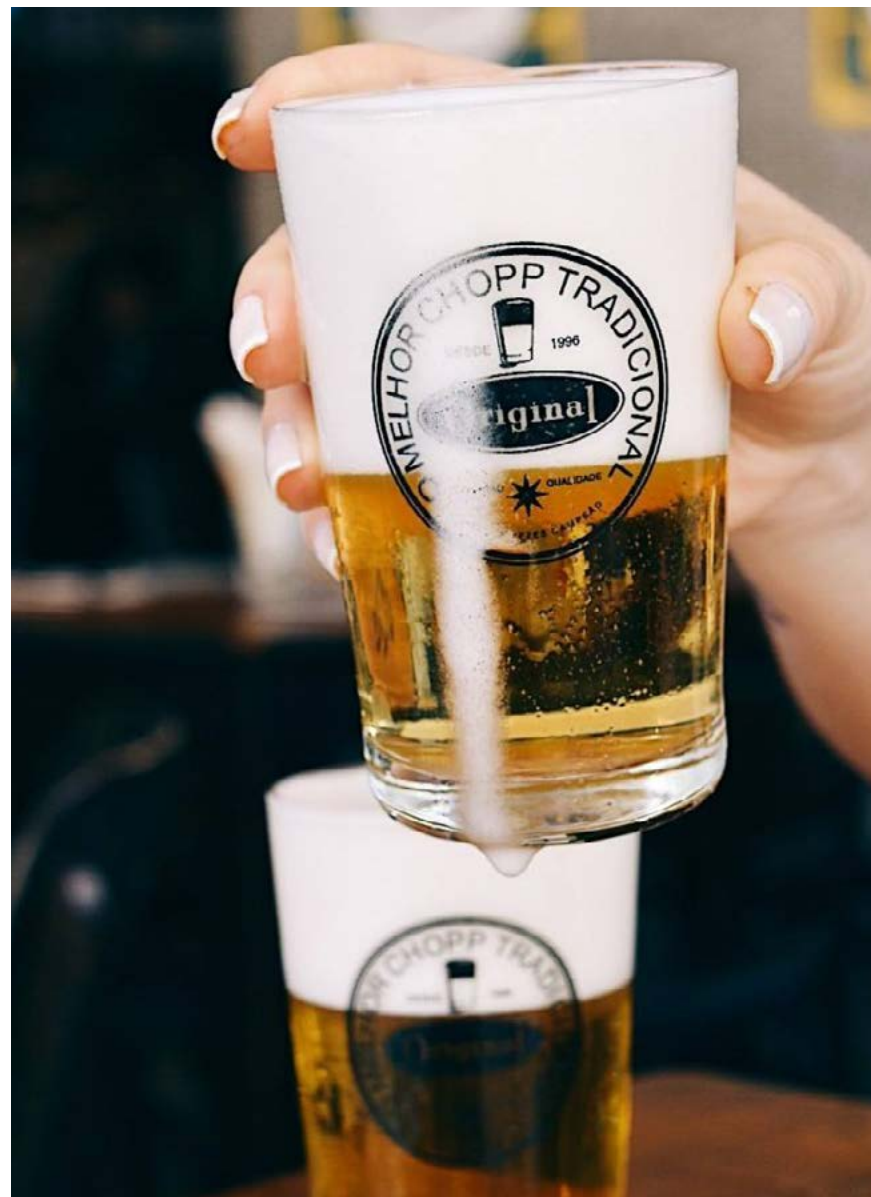
Av. Pavão, 806 

Especialidade:
vinhos e pequenas
porções

O que experimentar:
taça de vinho +
entradas

Destaque:
um dos melhores
lugares do bairro para
desacelerar.

Mood do lugar:
intimista, elegante
e silenciosamente
sofisticado.



Parô

Av. Lavandisca, 717



Especialidade:

cozinha contemporânea para compartilhar

O que experimentar:

petiscos e pratos coletivos

Destaque:

atmosfera vibrante e perfeita para encontros.

Mood do lugar:

o tipo de lugar que faz Moema pulsar à noite.

Bar Original

Rua Graúna, 137



Especialidade:

boteco contemporâneo

O que experimentar:

chopp e petiscos clássicos

Destaque:

ícone paulistano com padrão elevado.

Mood do lugar:

movimento, conversa alta e clima de cidade viva.



Para curtir à noite



Bourbon Street Music Club

Rua dos Chanés, 127 

Especialidade:
música ao vivo


O que experimentar:
drinks + programação musical

Destaque:
um dos lugares mais icônicos de São Paulo para jazz e blues.

Mood do lugar:
nova-iorquino, intenso e cheio de personalidade.



Canton

Av. Juriti, 587 

Especialidade:
culinária asiática

O que experimentar:
pratos para
compartilhar

Destaque:
mistura perfeita entre
gastronomia e vida
noturna.

Mood do lugar:
elegante, vibrante e
contemporâneo.

Para colocar o pé na jaca



Para colocar o pé na jaca



Maria Bolo

Rua Gaivota, 1409



Especialidade:
bolos caseiros

O que experimentar:
bolo com café

Destaque:

o tipo de lugar que abraça pela memória afetiva.

Mood do lugar:

conforto em forma de sobremesa.

Bacio di Latte

Alameda Jauaperi, 597 

Especialidade:
gelato italiano

O que experimentar:
sabores clássicos e
sazonais

Destaque:
um clássico absoluto
para qualquer hora do
dia.

Mood do lugar:
leve, gostoso e
irresistivelmente
paulistano.



Bachir

Rua Diogo Jácome, 686 

Especialidade:
sorvete libanês

O que experimentar:
ashta com pistache

Destaque:
uma das sobremesas
mais diferentes e
comentadas da região.

Mood do lugar:
experiência fora do
óbvio.



Hamburguerias



Cabana

Rua Gaivota, 690



Especialidade:
hamburgueria premium

O que experimentar:
Truffle Burger e Truffle Fries

Destaque:
hambúrguer autoral
com linha trufada

Mood do lugar:
ambiente acolhedor e
descolado



Lanchonete da Cidade

Av. Macuco, 355



Especialidade:
culinária paulistana
clássica

O que experimentar:
hambúrguer bombom,
batata rústica e bolo
da Bisa

Destaque:
clássicos da cidade

Mood do lugar:
remete à São Paulo
dos anos 60, clima de
lanchonete de verdade



Chicohamburger

Av. Ibirapuera, 2713 

Especialidade:
primeira lanchonete
com hambúrguer no
cardápio

O que experimentar:
cheese Salada, Cheese
Bacon e Milk Shake

Destaque:
hambúrguer
tradicional, aberta até
de madrugada



Mood do lugar:
ponto de encontro para
qualquer horário



BL6 Burger & Lamb

Rua Canário, 745



Especialidade:
produção artesanal

O que experimentar:
hambúrguers bovino e
de cordeiro

Destaque:
burguers e costelas
defumadas

Mood do lugar:
familiar com estética
de lanchonete
americana

Conclusão



Em Moema, viver bem não é exceção. É rotina.

Entre escolhas saudáveis, experiências gastronômicas e momentos de descontração, o bairro oferece uma vida completa, onde tudo acontece a poucos passos de casa.

Um lugar onde o cotidiano se transforma e viver melhor se torna natural.



VISTAPLAN

INCORPORADORA

Este guia faz parte do olhar da **VistaPlan** sobre Moema: um bairro que vai além do endereço e se transforma em experiência, rotina e qualidade de vida.

No VP Moema, acreditamos que viver bem também é criar conexão com o entorno, descobrir novos lugares e aproveitar a cidade de forma mais leve, prática e inspiradora.