



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Ficha de identificação

Bolinha

Nome do estabelecimento: Bolinha

Razão Social do estabelecimento: Bolinha Restaurante LTDA

Endereço: Avenida Cidade Jardim, 53 - Jardim Europa - São Paulo

Telefone: (11) 3061-2010

Página na internet: <http://www.bolinha.com.br/>

Tipo de empresa: Sociedade Limitada

Data de constituição: 27/08/1970

Início de atividade: 01/06/1970

CNPJ: 60.563.186/0001-19

Horário de funcionamento: Segunda a sexta das 11h às 16h30. Sábados, domingos e feriados das 11h às 19h

Data de fundação: 1946, por Affonso Paulillo e mais um amigo

Proprietários/sócios: José Orlando Paolillo; Paulo Affonso Paulillo

Ramo de atividade: Restaurantes, churrascarias, pizzarias, cantinas e pensões de alimentação

Setor/Quadra/Lote: 016.156.0071-1

Ocupa imóvel tombado? Não, mas está inserido no bairro tombado pela Resolução Conpresp 5/1991 (complementada pela Resolução Conpresp 7/2004)

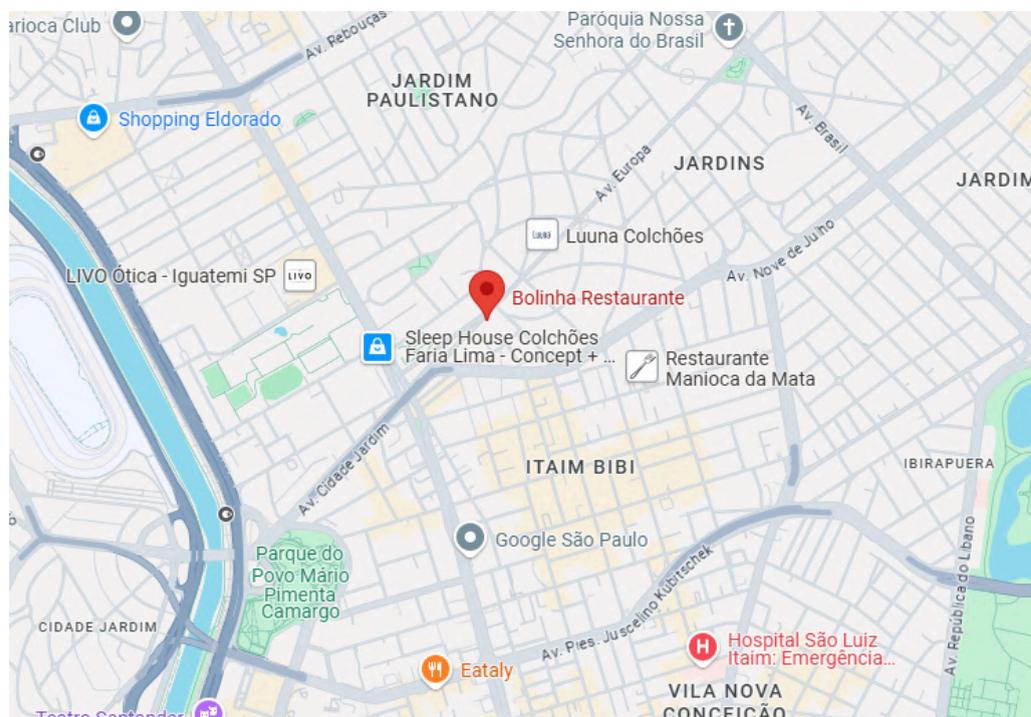
Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local? Sim

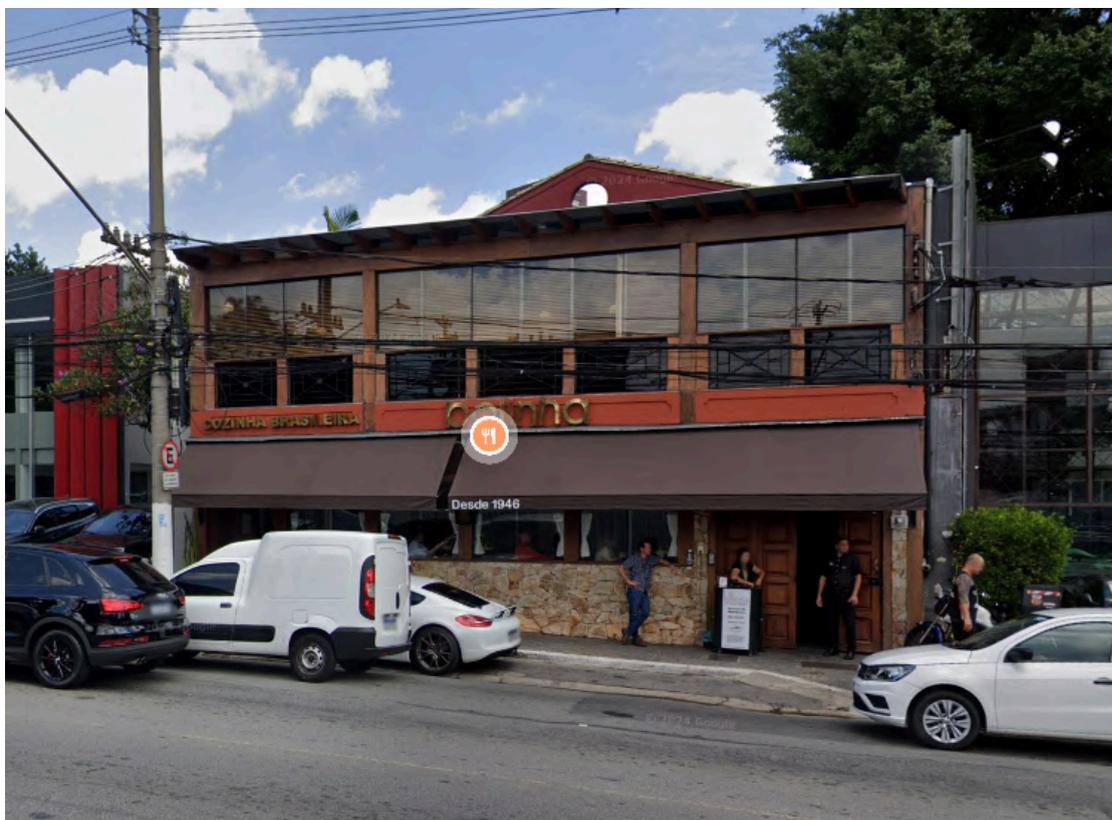
É referência na cidade? Sim



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Localização do restaurante **Bolinha**. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



Fachada do restaurante **Bolinha**. Fonte: Google Street View, dezembro de 2023. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Dados históricos:

O restaurante Bolinha, fundado em agosto de 1946 por Affonso Paulillo e seu amigo “Zé Gordinho”⁷⁶, nasceu do desejo do então taxista e ponta-direita do Jardim Europa Futebol Clube de “dar um bom futuro ao filho”⁷⁷. A ideia surgiu quando o dono de um bar “tipo beira de estrada, de madeira com teto de zinco”⁷⁸ quis se desfazer do negócio: os amigos arrendaram o espaço para transformá-lo em pizzaria e restaurante⁷⁹.



Fotografia do Bar do Bolinha. Fonte: Página *Bolinha Restaurante* no Facebook. Disponível em:

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=842768981185618&set=pb.100063575713471.-2207520000&type=3&locale=pt_BR%3E. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

Em 1948 a sociedade acabou e Bolinha, assim apelidado por ser gordinho, comprou o local⁸⁰. Em entrevista para *O Estado de S. Paulo*, José Orlando Paullillo, filho de Affonso Paullilo, informa que um evento determinou os rumos do restaurante: a vitória, no campeonato de várzea, do Jardim Europa Futebol Clube⁸¹, em 1952⁸².

Na comemoração foi servida uma feijoada que, de tão gostosa, acabou incorporada ao cardápio e servida aos sábados. A propaganda boca a boca ganhou adeptos às centenas e

⁷⁶ *O Estado de S. Paulo*, 12 de agosto de 1986, p.52.

⁷⁷ BOLINHA RESTAURANTE. Feliz Dia dos Pais. In: **Facebook**. Disponível em: https://www.facebook.com/photo?fbid=789875183141665&set=pcb.789875199808330&locale=pt_BR. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

⁷⁸ *O Estado de S. Paulo*, 12 de agosto de 1986, p.52.

⁷⁹ *Ibidem*, p.52.

⁸⁰ *Ibidem*, p.52.

⁸¹ *O Estado de S. Paulo*, 4 de setembro de 2005, p.200.

⁸² **Cardápio**. Disponível em: https://www.bolinha.com.br/images/cardapio_br.pdf. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

o restaurante reve de ser ampliado, atraindo a clientela de elite da região - e mesmo de turistas. Resultado: a saborosa feijoada, cuja receita é a mesma há mais de meio século, passou a ser servida todos os dias. (*O Estado de S. Paulo*, 4 de setembro de 2005, p.200).



Porções e feijoada servidos no restaurante. Fonte: [Álbum de Fotografias do Tripadvisor do Bolinha](#). Autoria: Manolo93. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



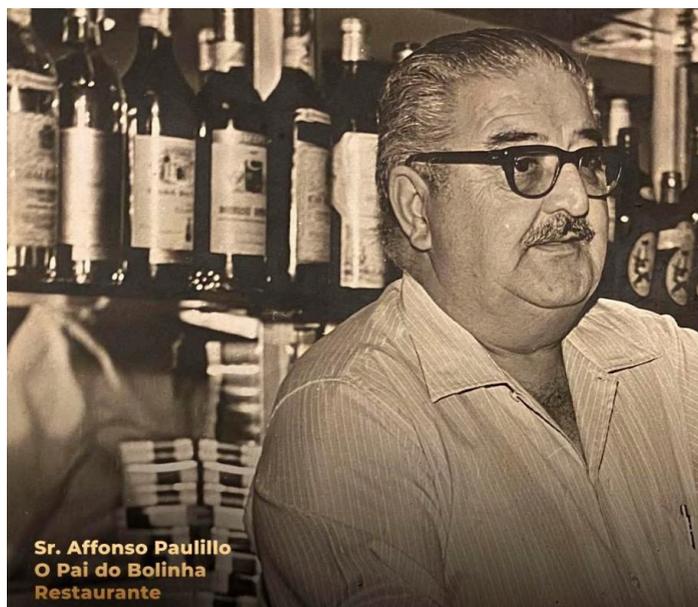
Fotografias antigas do restaurante. Fonte: Página *Bolinha Restaurante* no Facebook. Disponível em: https://www.facebook.com/photo.php?fbid=880455497416966&set=pb.100063575713471-2207520000&type=3&locale=pt_BR%3E. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Durante anos a feijoada foi servida somente às quartas e sábados, mas em 1976, a pedido do, na época, secretário de Turismo de São Paulo, Caio Pompeu de Toledo⁸³, o estabelecimento passou a servi-la diariamente.

Bolinha faleceu em agosto de 1986, mas há dez anos o restaurante já era administrado por seus filhos, José Orlando e Paulo Affonso. Ainda assim, Bolinha “ia para lá quase todos os dias e conversava sempre com os fregueses”⁸⁴.



Fotografias de Affonso Paulillo, conhecido como Bolinha, fundador do restaurante. Fonte: Página *Bolinha Restaurante* no Facebook. Disponível em:

https://www.facebook.com/photo/?fbid=486795190116334&set=pb.100063575713471.-2207520000&locale=pt_BR%3E. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

Atualmente, a tradicional feijoada é servida todos os dias e preparada conforme a mesma receita, no fogão a lenha. “Os herdeiros diversificaram os negócios - introduziram serviços de delivery, feijoadas light e casher, entre outros - e o Bolinha virou um dos cartões-postais da cidade”⁸⁵. Além do prato que atrai turistas de todo o mundo, o Bolinha serve também petiscos, massas e pratos da cozinha brasileira, como os clássicos pratos do dia - dobradinha na terça, feijoada na quarta, rabada na quinta e moqueca na sexta⁸⁶.

⁸³ *O Estado de S. Paulo*, 31 de maio de 2002, p.98.

⁸⁴ *O Estado de S. Paulo*, 24 de agosto de 1986, p.36.

⁸⁵ *O Estado de S. Paulo*, 4 de setembro de 2005, p.200.

⁸⁶ *Cardápio*. Disponível em: https://www.bolinha.com.br/images/cardapio_br.pdf. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Restaurante retoma tradição dos pratos do dia com dobradinha, rabada e moqueca

Festa para 55 anos de feijoadas

*Após comemoração futebolística, prato virou carro-chefe do **Bolinha***

O Restaurante Bolinha comemora 55 anos de funcionamento no mesmo lugar: a Avenida Cidade Jardim em São Paulo, o lugar nasceu quando o então motorista de táxi Afonso Paulillo resolveu comprar, em sociedade com um amigo, um pequeno bar. Em um sábado, depois de ver o Jardim Europa Futebol Clube conquistar o campeonato de futebol de várzea, Paulillo, presidente do clube, convidou os amigos para uma comemoração, cujo prato principal seria feijoada.

A iguaria acabou virando o carro-chefe da casa. Tanto que, em 1976, atendendo ao pedido do então secretário de Turismo de São Paulo Caio Pompeu de Toledo, Paulillo passou a servi-lo diariamente, no almoço e no jantar. A média do restaurante são 200 feijoadas por dia e o recorde, em um sábado,



fica em mil feijoadas.

Feita à moda tradicional, em fogo a lenha, e servida em cumbucas de barro com todas as carnes juntas, dez tipos ao todo, a iguaria vem com arroz branco, bacon torrado, torresmo, banana frita, lingüiça calabresa frita, mandioca frita, bisteca grelhada, couve, laranja, caldinho de feijão e "mineirinho", bolinhos de mandioca com carne-seca.

O prato custa R\$ 38,80 por pessoa, aos sábados, domingos e feriados; e R\$ 31,00, de terça a sexta-feira. Há ainda a versão leve, sem

pés, rabos e orelhas de porco.

Além da feijoada, o cardápio do **restaurante** inclui uma série de sugestões da culinária internacional e pizzas. Todos os pratos podem ser entregues em domicílio. Pensando em resgatar os chamados pratos do dia, que eram servidos nos anos 40 e 50 no velho e então charmoso centro de São Paulo, o **restaurante Bolinha** acrescentou ao cardápio do almoço três novidades. As terças, dobradinha à Bolinha, por R\$ 25,00; às quartas, a feijoada, magra ou tradicional – R\$ 31,00 por pessoa; às quintas, rabada à **Bolinha**, por R\$ 24,60; às sextas, moqueca de Cação com pimentões, tomates e temperos suaves, guarnecida com arroz branco e pirão, a R\$ 24,60.

Serviço – O **Restaurante Bolinha** (Avenida Cidade Jardim, 53, telefone 3061-2010, Jardim Paulistano) conta com 210 lugares. Funciona de terça-feira a domingo, das 11 à 1 hora. Após as 18 horas, o estacionamento é gratuito para um consumo mínimo de R\$ 10,00. Conta com acesso para deficientes físicos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Sobre as instalações e ambiência:

Ainda que se mantenha no mesmo endereço, o Bolinha deixou no passado a simples edificação térrea e as mesas de metal; atualmente, está instalado em edificação de dois pavimentos, em lote retangular profundo, com fachada e materiais de acabamento mais contemporâneos.

No interior, as mesas se distribuem em salão térreo mais próximo da entrada, que possui parede revestida de pedra, móveis, estrutura e escada em madeira, além de piso escuro. Mais aos fundos, separado do primeiro salão pela área do bar, localiza-se um segundo salão, com feições um pouco diferentes e atmosfera mais acolhedora. Este possui cores mais quentes, lambris de madeira pintada e luminárias de aspecto antigo.



Interior do restaurante. Fonte: [Álbum de Fotografias do Tripadvisor do Bolinha](#). Autoria: Eros. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Salão mais próximo a entrada. Fonte: [Álbum de Fotografias do Tripadvisor do Bolinha](#). Autoria: Eros. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



Salão mais aos fundos. Disponível em: <https://fotografia.folha.uol.com.br/galerias/8008-bolinha>. Acesso em: janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Fontes e bibliografia:

CERTIDÃO expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em janeiro de 2025.

O Estado de S. Paulo, 4 de setembro de 2005, p.200.

O Estado de S. Paulo, 12 de agosto de 1986, p.52.

O Estado de S. Paulo, 31 de maio de 2002, p.98.

https://www.bolinha.com.br/images/cardapio_br.pdf. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

https://www.facebook.com/photo?fbid=789875183141665&set=pcb.789875199808330&locale=pt_BR. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=842768981185618&set=pb.100063575713471.-2207520000&type=3&locale=pt_BR%3E. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=880455497416966&set=pb.100063575713471.-2207520000&type=3&locale=pt_BR%3E. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

https://www.facebook.com/photo/?fbid=486795190116334&set=pb.100063575713471.-2207520000&locale=pt_BR%3E. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d1084292-Reviews-Bolinha-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html#/media/1084292/?albumid=101&type=ALL_INCLUDING_RESTRICTED&category=101. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

Elaborado por: **Giovanna Bussolini**, estagiária de Arquitetura e Urbanismo, em janeiro de 2025.

Revisão por: **Nicole S. S. Macedo**, Arquiteta e Urbanista, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.