



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

Restaurante Caverna Bugre

Nome do estabelecimento: Restaurante Caverna Bugre

Razão social da empresa: Restaurante Caverna Bugre LTDA

Endereço: R. Teodoro Sampaio, 334 - Pinheiros

Telefone: (11) 3085-6984

Página na internet: <https://www.cavernabugre.com.br/>

Tipo de empresa: Sociedade Limitada

Data de constituição: 13/09/1983

Início de atividade: 13/09/1983

CNPJ: 52.894.029/0001-68

Horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira das 11h30 às 15h30 e das 18h30 às 23h; Sábado das 11h30 às 00h; Domingo das 11h30 às 21h

Data de fundação: 1950

Proprietários/sócios: Eduardo Politchuk; Luzia da Conceicao Sales do Nascimento

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

Setor/Quadra/Lote: 013.008.(0401 a 0414)

Ocupa imóvel tombado? Não

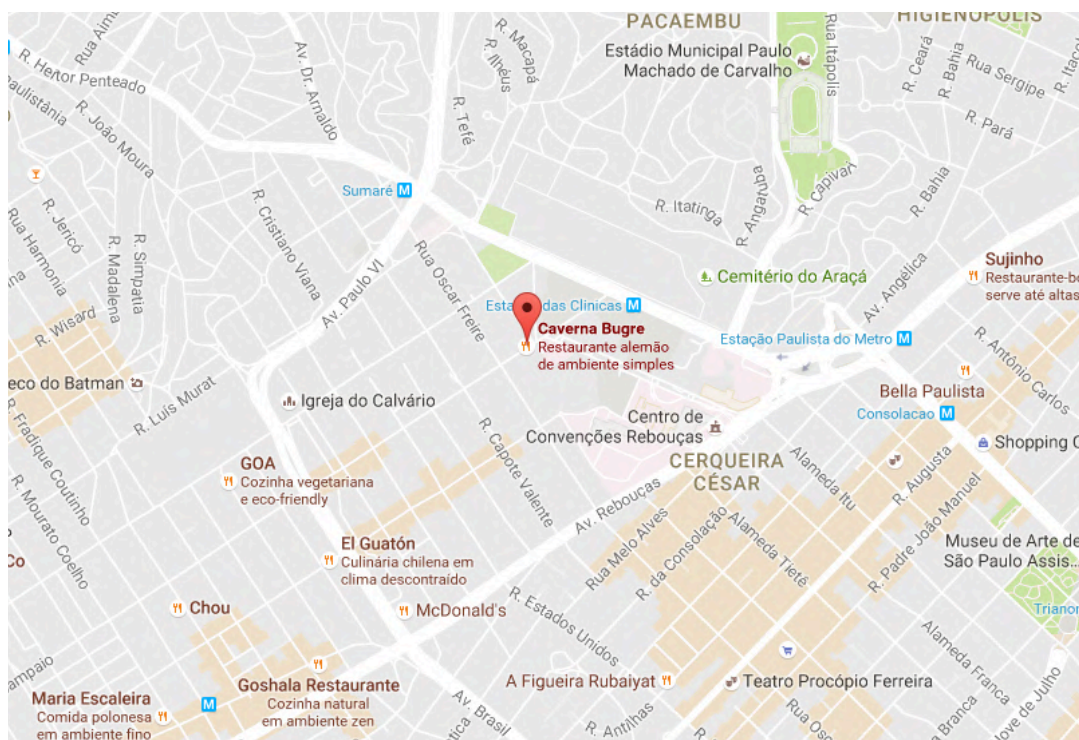
Conserva instalações/ambiência de época? Não.

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 Caverna Bugre**. Fonte: Google Maps. Acesso em setembro de 2016.



Fachada do **Restaurante Caverna Bugre**. Imagem capturada pelo Google Street View em 2024. Acesso em: janeiro de 2025.



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

Dados históricos:

O restaurante Caverna Bugre localiza-se na rua Teodoro Sampaio nº334. Segundo o *site* do restaurante, foi fundado em 1950 pelo imigrante austríaco Alexandre Gasperic, sendo o restaurante mais antigo ainda em atividade na cidade de São Paulo¹⁴⁰. Após seu falecimento em 1973, o restaurante foi legado à sua filha Melita, que o vendeu em 1982 a Cláudio Politchuk, antigo funcionário e amigo de Alexandre. Seu nome deriva de duas referências insólitas: *Caverna*, por lembrar a ambiência do local, abaixo do nível da calçada, com poucas janelas, *Bugre* por conta de uma amizade entre o dono original e um indígena¹⁴¹.

Apesar de ter sido fundado como uma casa de culinária alemã, os pratos típicos foram retirados do cardápio nos anos 1990¹⁴², sobrando somente o *eisbein* (joelho de porco) e o *kassler* (costela de porco), acompanhado de chucrute, linguiça de vitela, salsichas brancas e batata cozida, dando destaque ao carro-chefe da casa, o *Filé Alpino*. Trata-se de um filé mignon preparado no molho inglês, coberto de copa e gratinado com os queijos catupiry, provolone e parmesão. O prato inusitado recebeu os prêmios Prato de Ouro de 1985 (Istoé) e Paladar de 2008 (O Estado de S. Paulo).



Filé Alpino. Foto de Glauca Ferreira, postada na plataforma Google. Acesso em: janeiro de 2025.

¹⁴⁰ Cf. CAVERNA BUGRE. **Restaurante Caverna Bugre**. S.L., s.d. Disponível em: <<https://www.cavernabugre.com.br/>>. Acesso em janeiro de 2025.

¹⁴¹ Cf. MELO, Josimar. **Com foco na cozinha alemã, Caverna Bugre reabre após completar 60 anos**. Folha de S. Paulo. Ilustrada. São Paulo, 18 de fevereiro de 2010. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq1802201015.htm>>. Acesso em janeiro de 2025.

¹⁴² Idem.



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

Sobre as instalações e ambiência:

Desde sua fundação, em 1950, o Caverna Bugre mantém-se no mesmo endereço, num predinho residencial de dois andares, além do térreo e do pavimento do restaurante, na esquina das ruas Teodoro Sampaio e Arruda Alvim. Sua entrada está voltada para a rua Teodoro Sampaio, via de grande movimento de veículos e de pessoas.

O ambiente da casa de tradição austríaca lembra uma caverna, por conta de sua localização semi enterrada em desnível em relação à calçada¹⁴³. As poucas e altas janelas são decoradas por flores e são suficientes para iluminar o ambiente¹⁴⁴.

Em 1994, o restaurante passou por uma reforma, em que suas mesas foram substituídas por outras novas¹⁴⁵. Esta não foi sua única reforma: em 2009 o restaurante fechou por 6 meses para a renovação de suas instalações¹⁴⁶.



Aspecto do bar e do salão do restaurante Caverna Bugre. Foto de Da Hye Lee, de setembro de 2023, postada na plataforma Google. Acesso em: janeiro de 2025.

¹⁴³ Cf. <<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1994/3/25/ilustrada/31.html>> . Acesso em janeiro de 2025.

¹⁴⁴ Cf.

<<https://gauchazh.clicrbs.com.br/destemperados/experiencias/noticia/2015/02/caverna-bugre-um-lugar-a-ser-desbravado-ckbr53udl003qi9sljh53knwx.html>>. Acesso em janeiro de 2025.

¹⁴⁵ Ver Almeida, 1994.

¹⁴⁶ Ver Melo, 2010.



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

Fontes e bibliografia:

MELO, Josimar. **Caverna Bugre atrai com pratos insólitos**. Folha de S. Paulo. Ilustrada. São Paulo, 25 de março de 1994. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1994/3/25/ilustrada/31.html>>. Acesso em janeiro de 2025.

MELO, Josimar. **Com foco na cozinha alemã, Caverna Bugre reabre após completar 60 anos**. Folha de S. Paulo. Ilustrada. São Paulo, 18 de fevereiro de 2010. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq1802201015.htm>>. Acesso em janeiro de 2025.

CAVERNA BUGRE. **Restaurante Caverna Bugre**. S.L., s.d. Disponível em: <<https://www.cavernabugre.com.br/>>. Acesso em janeiro de 2025.

MAZZINI, Camila. **Caverna Bugre um lugar a ser desbravado**. Zero Hora. S.L., 5 de fevereiro de 2015. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/destemperados/experiencias/noticia/2015/02/caverna-bugre-um-lugar-a-ser-desbravado-ckbr53udl003qi9sljh53knwx.html>>. Acesso em janeiro de 2025.

ALMEIDA, Miguel de. **Surge na noite o Barbie musculoso**. O Estado de S. Paulo. São Paulo, 13 de janeiro de 1994. Página 33, Caderno Cidades (C2). Disponível em: <<https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19940113-36611-nac-0033-cid-c2-not/>>. Acesso em janeiro de 2025.

Elaborado por: **Paulo José Coutinho**, estagiário em Arquitetura e Urbanismo, em janeiro de 2025

Revisão por: **Fatima Antunes**, socióloga, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.