GUIA *Gourmet*

11°

FESTIVAL
SABORES
DE CABO FRIO

TEMA:

Obra-Prima à Mesa

@saboresdecabofrio

www.saboresdecabofrio.com.br

REALIZAÇÃO
E PRODUÇÃO:

CABO FRIO
RIO DE JANEIRO / BRASIL
CONVENTION
& Visitors Bureau

TROPIC
PRODUÇÕES
& EVENTOS

PATROCÍNIO:

CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO DE CABO FRIO

PROLAGOS

Vilarejo
solução em casa

DISTRIBUIDOR

Gotrix
MOBILIDADE URBANA

SEBRAE

APOIO:

INTER TV

PREFEITURA DE
CABO FRIO
SEMPRE AO SEU LADO

RICOS
EVENTOS

SHOPPING
park lagos
CABO FRIO

Administração:
ARGO

GARAGEM VERDE

FC&VB·RJ
FEDERAÇÃO DE CONVENTION & VISITORS BUREAUX DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

RÁDIO TÁXI
CABO FRIO
A PRIMEIRA DA REGIÃO

INSTITUTO
FEDERAL
Fluminense
Campus
Cabo Frio

RAMIRES
CONTABILIDADE

CASARÃO

CATARINA
propamarketing

Programa
SIDNEI
MARINHO

Passalini
BUFFET

BOIBOM

MULHERES
de NEGÓCIOS

ASSOCIAÇÃO DE HOTÉIS E
TURISMO DE CABO FRIO

RUA DOS
BIQUÍNIS

LUTA
pelo COMÉRCIO
CABO FRIO

Rádio
Litoral
REGIÃO DOS LAGOS
FM

Programa
Amoury
Valério

RC 24H

estação
104
104,1 fm

Editorial

Há 11 anos o Festival Sabores de Cabo Frio escreve novos capítulos na história gastronômica da cidade. Este ano a inspiração floresce em forma de arte, com o tema "Obra-Prima à Mesa". O convite é transformar ingredientes em telas, temperos em pinceladas e receitas em expressões da criatividade cabo-friense.

Nesta edição, a jornada começa de forma inédita: de 28 a 31 de agosto, a Vila Gastronômica abre o festival em clima de celebração, no entorno do Terminal de Transatlântico, cenário onde lagoa e mar se encontram em movimento contínuo, refletindo o contraste harmonioso de aromas, cores e texturas da nossa gastronomia. Uma prévia sensorial perfeita para a próxima tela dessa exposição.

De 1º de setembro a 5 de outubro, restaurantes, bares e confeitarias apresentam pratos exclusivos, feitos para emocionar os olhos antes mesmo de encantar o paladar. Cada criação é um convite à contemplação, como se cada mesa fosse uma galeria viva da culinária local.

Assim, o Festival Sabores reafirma seu papel de ponte entre tradição e inovação. Mais do que um evento, é um movimento cultural que valoriza a identidade de Cabo Frio e transforma a cidade em destino obrigatório para quem acredita que comer também é apreciar arte. Prepare-se: a próxima obra-prima pode estar diante de você, servida com toda a poesia que só Cabo Frio sabe oferecer.

Expediente

Direção de Arte: Maria Inés Oliveros, Igor Feijó **Diagramação:** Igor Feijó **Fotos:** Leandro Oliveira **Assessoria de Imprensa:** Insider Comunicação Multiplataforma **Editorial:** Cristiane Zotich **Produção e Organização:** Tropic Produções e Eventos, Maria Inés Oliveros, Elza Bighi, Igor Feijó, Samantha Moraes, Caroline Dutra, Pedro Beranger, Gabriela Goulart, Prisciane Oliveira, Wander Fernandes **Nutricionista:** Thalita Muniz **Colaboradores:** Ana Claudia Vieira, Matheus Seixas, Denise Linhares, André Jotha.

FESTIVAL SABORES DE CABO FRIO

Vila gastronômica

28 a 31 AGO

NO TERMINAL DE TRANSATLÂNTICO

PROGRAMAÇÃO MUSICAL

Quinta - 28/08
20h **Pro mundo Girar**

Sexta - 29/08
20h **Fabrine**
22h **Cover Raul Seixas**

Sábado - 30/08
14h **Marcus Martins**
17h **Rubinho**
20h **Ju Feliciano**
22h **Cover Tim Maia**

Domingo - 31/08
14h **Aurelio Costa e Banda**
17h **Radial 80**
20h **Capital Elétrico**

Confira a programação completa:

Clique aqui

APOIO:

PREFEITURA DE CABO FRIO
SEMPRE AO SEU LADO

ESPAÇO LOUNGE

gourmet

Chefs convidados, sommelier e artistas do ramo da gastronomia

28 a 31 de AGO

NA VILA GASTRONÔMICA

11 a 14 de SET

PRAÇA SÃO BENEDITO - PASSAGEM

Confira a programação completa:

Clique aqui

PARCEIROS:

SABRE ILUMINAÇÃO

DELRIO CASA DECOR

LARISSA ASSIS ARQUITETURA

MARMORARIA DESIGN

Vilarejo solução em casa

marcomarin Réjouri

CRICL

ESPAÇO LOUNGE gourmet

Larissa Assis

Arquiteta há 9 anos, atuo à frente do escritório Larissa Assis Arquitetura, especializado em projetos residenciais e comerciais que unem técnica, estética e psicologia aplicada.

No Festival de Sabores, trago a essência do design emocional para criar uma experiência acolhedora, convidativa e memorável no espaço gourmet.

Fabrício Alves

Empresário e diretor da Marcenaria Itajurú, Fabrício Alves cresceu no bairro Itajurú, onde aprendeu com o pai a paixão e os valores do ofício. Há 20 anos à frente do negócio, transformou a marcenaria familiar em referência regional, unindo tradição artesanal, tecnologia e design. No Festival de Sabores, leva sua visão empreendedora e criativa para oferecer experiências que traduzem inovação, qualidade e acolhimento.

LARISSA ASSIS ARQUITETURA

@larissaassis.arq
(21) 9710-35151

marcenaria Itajurú

@marcenaria_itajuru
(22) 2645-4800
(22) 99834-7909

SABRE ILUMINAÇÃO

@sabreiluminacao
(22) 3031-9172

AG MARMORARIA DESIGN

@atacadaodosgranitos
(22) 2621-9892

DELRIO CASA&DECOR

@delriocasadecor
(22) 99218-6934

Vilarejo solução em casa

@vilarejoacabamentos
(22) 99729-9100

CRIEL

@crielvelasartesanais
(22) 98804-0130

ANCHO&FACA
Parrilla e Fogos

@anchoefaca
(22) 99852-9195
R. Porto Alegre, 90 - Jardim Excelsior
Ter a Dom 12h às 16h e 18h às 23h

Bruno Massolini

Aquarela da Terra com Cores do Campos

Pernil de cordeiro pampeano assado na chama, servido com chimichurri tradicional e fumaça de alecrim, sobre piso de farofa crocante. Acompanha purês coloridos de abôbora, batata e beterraba.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

ARCOS DO CANAL

@arcosdocanal
(22) 99806-4201
R. Constantino Menelau, 76 - Passagem
Diariamente de 12h à 00h

Cláudio Peters

Ouro do Mar

Cavaquinhas com nhoques ao creme de açafrão e mascarpone.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@armazemdapassagem
(22) 2645-4696 (WhatsApp)
R. Maestro Clodomiro Guimarães Oliveira, 5 - Passagem
Diariamente 12h às 00h (exceto quarta)

Alvanir Souza

Pinceladas Lusitanas

Nhoque de bacalhau com grão de bico, creme de espinafre e molho de tomate.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

BAIRES BISTRÔ

@bairesbistro
(22) 99806-0708
Rua Alm. Barroso, 359 - Passagem
Ter a Sex 16h às 23h e Sáb e Dom 12h às 23h

Gustavo Escobar

Assado de Baires

Costela braseada ao vinho malbec com purê de abóbora cabotiá e cebola caramelizada em vinho torrontês.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@bamba.br
(22) 99966-6100
01 R. Maestro Clodomiro G. de Oliveira, 5 - Passagem
02 Clube do Canal: R. Cel. Ferreira, 932 - Portinho
01: Diariamente 12h à 00h
02: Diariamente 10h às 18h

Rodrigo Mello

Virado à Sambista

Sanduíche de carne de porco marinado no molho cítrico, crispy de couve, linguiça mineira, ovo estalado e banana-da-terra frita. Acompanha geleia de abacaxi com pimenta.

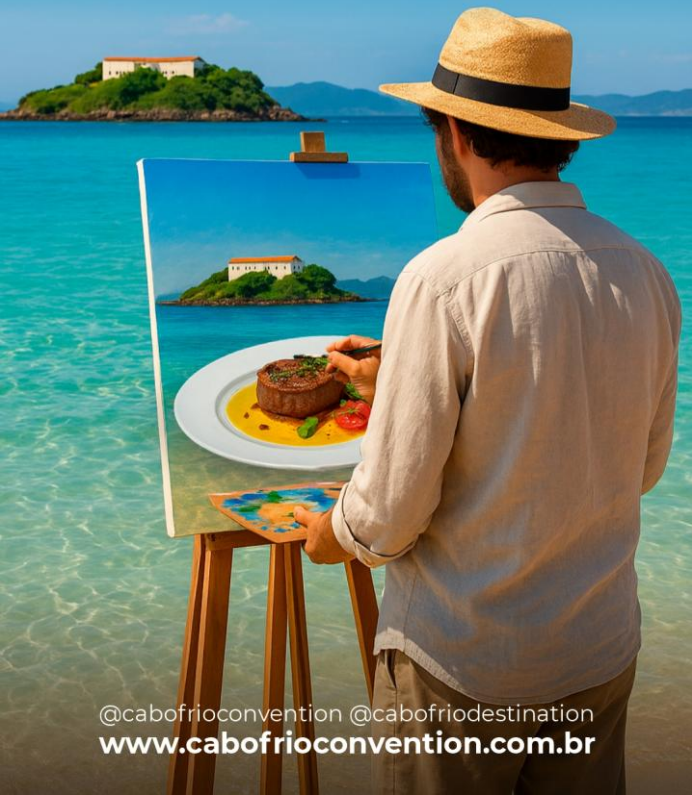
Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

CABO FRIO
RIO DE JANEIRO / BRASIL
CONVENTION
& Visitors Bureau

Cabo Frio

Onde a gastronomia
e a arte se encontram



@cabofrioconvention @cabofriodestination

www.cabofrioconvention.com.br

@bazarbakerycf
(22) 99222-5814
Shopping Park Lagos - Avenida Henrique Terra, 1700
Seg à Sáb 10h às 22h e Dom 12h às 21h

Hélio Rios

Tricolore

Focaccia de fermentação natural recheada com bacon caramelizado, presunto royale, tomate, alface, rúcula, molho à base de iogurte grego, ervas finas e pistache. Com toque especial de dois queijos. Criado para dois.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@bomapetitecf
(22) 99984-4553
Av. Nilo Peçanha, 408 - Praia do Forte
Seg a Qui 12h às 23h, Sex e Sáb 12h às 23h30
e Dom 12h às 22h30

Charly Damian

Dois Mares

Lula inteira recheada com farofa
de camarão com mousseline
de baroa ao molho de camarão.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@borogodonordestino
(22) 3057-1727
Beco do Furtado, 11 - Passagem
Ter a Dom 12h à 00h

André Roque

Língua de João Grilo

Filé de língua defumado ao molho de caju, rapadura e limão. Paçoca de pilão e purê de macaxeira com queijo coalho.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

BOTECO SEU OSMAR DESDE 1984

@botecoseuosmar_
R. Pôrto Alegre, 415 - Palmeiras
Diariamente 11h à 01h

João Paulo Araújo

Arroz de Torresmo

Arroz com calabresa, bacon, panceta, linguiça mineira artesanal e pimenta dedo de moça. Finalizado com coentro, pedaços do nosso tradicional torresmo, pimenta biquinho e salsinha.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@brigaderiadavovocf
(22) 98817-4810
R. 13 de Novembro, 60 - Centro
Seg a Sáb 11h às 19h

Mirian Azevedo

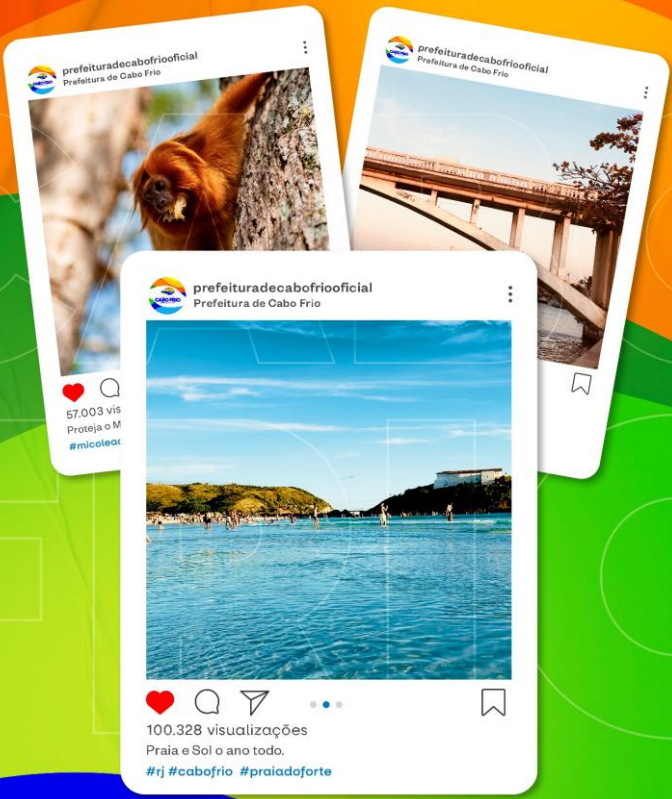
Doce Milu

Massa sucrê de castanha do pará, geleia artesanal de laranja e trufa de chocolate.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Conheça a cidade mais bonita do Brasil e acompanhe de perto as ações da Prefeitura.



@prefeituradecabofriooficial

cabofrio.rj.gov.br

PREFEITURA DE CABO FRIO

SEMPRE AO SEU LADO

CAFETERIA ENCONTROS
CABO FRIO

@cafeteriaencontros_cabofrio
(21) 99288-1558 e (22) 99202-7568
R. Meira Júnior, 440 loja 06
Seg a Sáb 14h às 21h

Thiago Portugal e Lúcio Sousa

Frappuccini Encontros

Base de frappê com ovomaltine.
Finalizado com calda de caramelo
e chantilly.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

CASA DO SUISSO PATÊ

@osuisso
(22) 99872-7487
Av. Nossa Sra. da Assunção, 682 - Loja 2 - São Bento
Seg a Sex 09h às 19h e Sáb 10h às 19h

Valter e Eidimar Ferreira

Vol au Vent

Cesta de massa folhada com base de catupiry original, camarões ao molho branco, especiarias e vinho branco do Porto. Finalizado com alho-poró, queijo brie maçaricado e tomate holandês.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@sportsbarcolorado
(22) 99209-9532
R. Furtado, 2 - Passagem
Ter a Dom 17h à 01h

Sérgio Lobo

Camarão Colorado

Camarões com gorgonzola
na cama de batatas.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

constantino
HAMBURGUERIA

@constantinohamburgueria
(22) 98127-4484
R. Raul Veiga, 558 - Centro
Diariamente 18h às 22h30

Equipe Constantino

O Porco

Sanduíche de pernil fatiado, brazilian cheese, mostarda artesanal da casa, cebola branca e alface roxa, num pão ciabatta de fermentação selvagem. Acompanham chips de batata super crocantes.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@cozimais.cf
(22) 99900-6462
Av. Nossa Sra. da Assunção, 606 - Centro
Seg à Sex 7h30 às 18h e Sáb até às 17h

Carlos Braga

Suculentos Bites de Frango

Pedaços de frango empanado. Finalizados com molho agridoce de laranja aromatizado com especiarias orientais. Acompanha arroz chinês frito, salteado com vegetais frescos e notas de gengibre e cebolinha.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Um bom tratamento torna tudo melhor...

Inclusive, a comida!

Há 27 anos, a **Prolagos** tem a missão de tratar bem o ingrediente mais especial de todas as receitas: **a água.** É ela que movimenta cada sabor que você experimenta e transforma um simples prato em uma obra-prima.

Participe da

11ª edição do Festival de Sabores de Cabo Frio

Estaremos presentes em cada momento e aguardamos você.

PROLAGOS

@deliriosrestaurante
(22) 99289-3368
Av. dos Marimbas, lote 45, quadra 21 - Ogiva
Qua a Sex 18h às 23h, Sáb 12h às 23h
e Dom 12h às 18h

Corine Müller e João Vitor

Mosaico de Sabores

Mosaico de peixe com creme de pesto de coentro e emulsão de romesco. Terrine com arroz basmati com coco. Acompanha picles de cebola, sementes de mostarda e esfera de coentro.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@escritoriocabofrio
(22) 99911-8721
Rua Barão do Rio Branco, 513 — Passagem
Seg a Sex 17h à 00h e Sáb e Dom 12h à 00h

Lúcia Mendes

Sinfonia de Sabores

Lascas de filé mignon salteadas em ervas finas, servidas com molho madeira e aligot - creme aveludado de batatas com queijo artesanal.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@faellabistro
(21) 98789-0515 / (22) 2040-1297
R. Vitória, 278 – Palmeiras
Qua a Sáb 18h às 23h30 e Dom 12h às 17h

Rafaella Quaresma

Ponto de Vista

Purê de milho defumado, ragu de carne bovina servido com farofa crocante de cebola roxa.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Restaurante FAROL DO FORTE
DESDE 1975

@faroldoforterestaurante
(22) 98110-5408
Av. Hilton Massa, 890 - Centro
Diariamente 11h às 23h

Carolina e Carlos Jr.

Camarão Borboleta

Camarões borboleta empanados com farinha panko e coco, arroz caldoso de camarão com raspas de limão siciliano.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Porque boas experiências também merecem boas conexões
GOTRIX, SEMPRE AO LADO DE QUEM FAZ A DIFERENÇA.
Gotrix
MOBILIDADE URBANA

FINESTRA
PIZZA E PASTA

@finestra.italiana
(22) 3031-1146
R. Constantino Menelau, 240 - Passagem
Diariamente 12h à 00h

Cláudio Peters

Quadro Nobre

Medalhão de lagosta
com risoto milanese.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

FIXI KAISEKI

@fixikaiseki
(22) 99886-1506
R. Almirante Barroso 392 - Passagem
Qui, Sex e Sáb 19h às 23h e Dom 12h às 16h

Ian Medeiros

Fixi Kabayaki

Arroz gohan, furikaki de siri, filé de peixe na brasa ao molho kabayaki e azeite verde de salsa e cebolinha.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@garotabeerbrewpub
(22) 99213-8619
R. Henrique Terra, s/n, Qd. 01, Lote 70 - Palmeiras
Ter a Qui 11h45 à 00h, Sex e Sáb 11h45 à 01h e Dom 11h45 às 21h

Maximiliano Correia

Tuna Lisa

Tartare de atum com manga, guacamole e especiarias. Acompanha molho verde refrescante e focaccia crocante.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Giulietta Gelato

@giulietta.gelato
(22) 99234-6186
Av. Alm. Barroso, 349B - Passagem
Seg a Qui 13h às 23h, Sex 13h à 00h,
Sáb 12h à 00h e Dom 11h às 23h

Bruna Freire

Sonho de Uma Noite de Primavera

Gelato de pink lemonade com farofa doce e curd de quatro leites, finalizado com lasca de chocolate branco com casquinha da casa e flores.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

24 anos distribuindo qualidade no Rio de Janeiro.

LM DISTRIBUIDOR

Pernod Ricard

CAMPARI

BACARDÍ

CONCHA Y TORO

CASA PERINI EST. 1929

SALTON

PÉRGOLA

Moët Hennessy

Summer Vibes

QUEENSBERRY

Milka

Nestlé PROFESSIONAL

Patrocinador e distribuidor oficial:

11ª FESTIVAL SABORES DE CABO FRIO

@LM DISTRIBUIDOR

(22) 99903-5667

GÜNTHER
HAMBURGUERIA

@gunther.hamburgueria
(22) 99216-1187
R. Henrique terra, s/n, Lote 4, Quadra 23 - Portinho
Diariamente 18h a 00h

Earli Miloni

Soberano

Rúcula baby, tomate, burger 180g, crispy de parmesão, presunto de parma e maionese trufada.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@jose.bakery_
(22) 98805-5255
Beco do Furtado, 558 - Passagem
Seg a Qui 14h às 20h, Sex 14h às 21h,
Sáb 09h às 21h e Dom 09h às 20h

Tayna Novaes

French Toast Café

Brioche artesanal tostado com creme de açúcar mascavo, crocante de brownie, chantilly de café e caramelo toffee.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

José Restaurante

@jose.restaurante_
(22) 98817-4775
R. Constantino Menelau, 39 - Passagem
Dom a Qui 12h às 23h e Sex e Sáb 12h à 00h

Kris Fambre

Mar Intenso

Lula de Arraial grelhada, creme de tinta de lula, crocante de nori, vinagrete de maçã verde, aioli cítrico e flor de sal.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

la Pastaria

@lapastariacabofrio
(22) 99931-3939
Av. Nossa Sra. da Assunção, 722 - loja 2 - São Bento
Seg a Sáb 11h às 23h

Alex Maier

Retrato

Conchiglione artesanal em caldo de bacon, acompanhado de picanha suína marinada e refogada com repolho roxo, pimentões coloridos defumados e redução de abacaxi com gengibre.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Onde tem você, tem **inter TV.**

Estamos com você no café da manhã,no **almoço de domingo** com a família, no **celular no caminho** do trabalho.

Presente em **518 municípios** nos estados **do RJ, MG e RN,** falamos com mais de **12 milhões de pessoas.**

Uma **rede afiliadas Globo,** com um ecossistema de mídia multicanal, **sempre com o conteúdo que importa de verdade para você.**

Somos parte da sua rotina.
Da sua mesa.
Do seu dia.

Inter TV. **Sempre com você.**

INTER TV

Acesse nosso Instagram

Anuncie na Inter TV
negocios@redeintertv.com.br

LARDIRE
RESTAURANTE

@lardirerestaurante
(22) 99880-6880
Rua Coronel Ferreira, 141 - Portinho
Qua a Sáb 11h às 22h e Dom 10h às 19h

Renata Martins

Aquarela do Mar

Salmão grelhado na flor de sal com molho de laranja, gengibre, mel, mostarda e especiarias. Purê três raizes. Finalizado com crispy de alho-poró e raizes.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@lena.casaitaliana
(22) 2040-1077
Av. Hilton Massa, 169 - Passagem
Diariamente 18h30 à 00h

Doug Sanches

Cuore di Bosco

Fagottini recheado com ragu de carne, fonduta de grana padano, trufas de inverno e pó ceps.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Limoeiro
bar e quitute's

@limoeirobar
(22) 99804-1313
R. Porto Alegre, 294 - Palmeiras
Seg a Sáb 17h à 01h

Alessandra Ferreira

Os Feijões

Dois bolinhos de feijão branco e dois bolinhos de feijão preto. Recheados com bacon, calabresa e lombo.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

lino
café
@linocafecf
(22) 2647-6222
R. Mal. Floriano, 319 - Térreo - São Bento
Dom a Ter 16h às 18h e Qua a Sáb 16h às 20h

Lorena Minarini

Pôr do Sol

Entremet composta por mousse de coco, compota de maracujá com manga e um gelée de maracujá. Base de biscoito de castanha-do-Pará, finalizado com coco queimado.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

SHOPPING park lagos LAGO PRIO
ARGOPLAN
clube+
park lagos
Quem é Clube+ Park Lagos tem benefícios exclusivos e aproveita muito mais.
Mais facilidade na sua vida.
Baixe o app do Shopping Park Lagos, cadastre-se e aproveite!

MANDAI
COFFEE BISTRÔ

@mandaicoffeebistro
(22) 99264-4927
Avenida Litoranêa, 400 - Braga
Dom a Sex 08h às 15:30h exceto Ter,
Sáb 08h às 21h

Lilian Mendes

Sol do Trópico

Posta de dourado empanada, sobre purê aveludado de banana-da-terra, farofa crocante de castanhas-do-Pará. Finalizada com redução de vinagre balsâmico e frutas vermelhas. Acompanha chips crocantes de banana.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

MAR.
seafood

@mar.restaurante
(22) 99271-5215
R. Marechal Floriano, 113 - São Bento
Ter a Qui 12h às 22h Sex e Sáb 12h às 23h
e Dom 12h às 17h

Paulo Fernandes

Escultura do Mar.

Salmão crocante, arroz frito com shitake e vegetais com toque de maracujá, batata roxa palha e maionese kewpie.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

cozinha memorável
mará

@cozinhamaracf
(22) 2645-4043
Av. do Contorno, 450 - Centro
Diariamente de 11h às 23h

Gabriel Saraiva

Nosso Baião

Baião de dois com carne de sol serenada, feijão de corda, picles de cebola roxa, ovo caipira e farofa de limão cravo.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Mesona
Cozinha de quintal

@mesonacabofrio
(22) 99966-0879
Av. Vereador Antônio Ferreira dos Santos 185, Braga
Seg à Sáb 18h às 23h

Alex e Mayra Sá

Campo Dourado

Wellington de cupim com queijo, creme de espinafre, purê de cenoura ao curry e cebola crispy.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Pisos . Revestimentos . Louças . Metais . Tintas

www.vilarejo.com.br

@vilarejoacabamentos | @vilarejoconceito

Araruama . Cabo Frio . Campos dos Goytacazes
Macaé . Maricá . Rio das Ostras . Búzios
CasaShopping . Niterói
0800 878 9321 22 99729-9100

Vilarejo

MILANO
VINHO & GASTRONOMIA

@milanocabofrio
(22) 99945-1988
Rua Nicola Aslan, 17 - loja 02 - Braga
Ter a Sáb 18h às 22h

Rodrigo Leitão

Tarsila do Mar

Bisque de camarão com abóbora, frutos do mar e cítricos.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Mingolo

@mingolopizzaseesfihas
(22) 99701-0523
R. Cel. Ferreira, 397 - Portinho
Qua a Dom 17h às 23h

Alejandro Mingolo

Trilogia de Empanadas Argentinas

Três empanadas argentinas artesanais: Carne assada desfiada com temperos especiais, Caprese com mussarela, tomate, azeitona preta e manjericão e Gorgonzola com nozes.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

MOINHOS
STEAK & FISH BAR

@moinhosteakbar
(22) 99985-2068
Av. Hilton Massa 131, Passagem
Ter à Sex 17h às 00h, Sáb 12h à 00h e Dom 12h às 18h

Jakson

Um Oásis no Moinhos

Combinado árabe: Pasta de homus, babaganuche, mini kaftas, tabule, pão sírio fresco e crocante.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Nevada Doçaria
@nevadadocaria
(22) 2645-7016
R. Raul Veiga, 389 - Loja 13 - Centro
Seg a Sáb 10h às 20h e Dom e Feriados 10h às 19h

Rafaella Porto

Serenata de Nozes

Tortinha individual de nozes com doce de leite, cobertura de brigadeiro branco com pedaços de massa folhada.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

VEM PRO GARAGEM!

Distribuidora de **frutas**, **verduras** e **legumes.**

Da **horta** para a sua **mesa**!

Distribuidora
(22) 98831-9488

Delivery
(22) 99948-8484

Endereço do hortifruti e distribuidora:
Rua Marquês de Olinda - 367, São Cristóvão

NOVA ONDA HOTEL

@novaondahotel
(22) 2647-7668 e (22) 99226-4161
R. Florismundo Baptista Machado, 100 - Centro
Diariamente 12h às 22h

Luciane Justus

Filé Mignon na Onda do Mar

Filé mignon grelhado coberto com molho de vinho tinto, acompanhado de arroz de nozes e legumes ao panachê

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

O PESCADOR

@opescadorcabofrio
(22) 99911-8721
Rua Barão do Rio Branco, 513 — Passagem
Seg a Sex 17h à 00h e Sáb e Dom 12h à 00h

Bella Guimarães

Verso do Mar

Arroz caldoso de frutos do mar e pétalas de cebola roxa salteadas no azeite de ervas.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

OFFICE CAFÉ

@officecafeoficial
(22) 2040-8830
Av. Ver. Antônio Ferreira dos Santos, 202 - Braga
Diariamente 09 às 22h

Técia Pimentel

Macarrão do Amor

Brownie, marshmallow, galato de limão siciliano com coulis de morango e finalizado com raspas de chocolate branco.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

OUTROS500

@outros500loungebar
(21) 99269-1047
01: R. Pôrto Alegre, 15 - Qd 32 - Palmeiras
02: Av. Henrique Terra, 168 - Jardim Excelcior
Seg a Qui 11h à 00h e Sex a Dom 11h à 01h

Chef Cleiton e Chef Ivanilda

Jardim do Cerrado

Purê de batata, espaguete ao molho de ervas, tomate salteado na manteiga, tornedor de filé mignon com crosta e alface freeze.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

FEIRA + FORTE

20 A 23
DE NOVEMBRO

CABO FRIO
RIO DE JANEIRO

O MAIOR ENCONTRO DE NEGÓCIOS E EXPERIÊNCIA DE CONSUMO DA REGIÃO.

GARANTA JÁ O SEU STANDE

(22) 99882-2605

REALIZAÇÃO
LUTA pelo COMÉRCIO CABO FRIO

APOIO
PREFEITURA DE CABO FRIO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

PAELO PARRILLA

@paeloparrilla_
(22) 98152-1869
Av. Alm. Barroso, 340 - Passagem
Seg a Sex 18h às 23h e Sáb e Dom 12h às 23h

Alexandre Bastos

Inspiração Agridoce

Panceta sobre purê de cenoura na brasa, crocante de couve-flor, finalizado com folha de beterraba com agridoce de mel.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

PÃO do EDU
PRODUTO ARTESANAL

@paodoedu
(22) 99852-4586
R. Raul Veiga, 393 - loja 2 - Centro
Seg a Sex 09 às 19h e Sáb 09h às 17h

Eduardo Faria

Morso Di Padano

Sanduíche na focaccia, manteiga de ervas, creme de queijo grana padano, presunto de parma, mix de folhas e tomatinho confitado.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

restaurantepicolino.com.br · cozinha além do tempo ·

@restaurantepicolino
(22) 2647-6222
R. Mal. Floriano, 319 - São Bento
Dom a Ter 12h às 17h e Qua a Sáb 12h às 23h30

Francisco Teles e Lorena Minarini

A Obra | Desde 1975

Polenta crocante com ragu de rabada, farofa de panko com amêndoas e limão siciliano e mousse de agrião finalizado com cebola caramelizada.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@pierbeachclub
(22) 99963-8224
R. dos Atobás, 15 - Praia do Foguete
Diariamente de 12h às 18h

Ismael Malafaia

Nhoque Pier Beach

Nhoque de espinafre com fonduta de queijos. Pesto de pistache, nozes caramelizadas e parma crocante.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

RICOS

SEU EVENTO COMEÇA AQUI!

ILUMINAÇÃO
SONORIZAÇÃO
ESTRUTURAS
PISTA DE DANÇA
PAINEL DE LED
TRANSMISSÃO AO VIVO

@pizza55br
(22) 99772-0599
R. Expedicionário da Pátria, 457 - São Cristóvão
Diariamente 18h às 02h

Thiago Siqueira

Cabofriense

Pizza com massa artesanal de longa fermentação, molho com camarão e leite de coco, requeijão cremoso, tomate cereja, camarão, finalizado com pesto de hortelã e flor de sal.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@apizzadamari
(22) 99269-7813
R. Alm. Barroso, 349 - Fundos - Passagem
Qui a Ter 18h às 23h

Mariana Fiori

Di Parma in Brie

Pizza com massa de longa fermentação, base de molho de ricota de búfala, queijo brie, presunto e geleia de damasco.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

Quasar
Sorveteria Artesanal & Café

@quasarcabofrio
(22) 98176-5313
Avenida Boulevard Canal, 30, Loja19
Shopping Canal Itajuru - Centro
Diariamente 13h às 22h

Daniela Mendonça

Brownoffe

2 discos de brownie 70% cacau, banana fresca, sorvete de doce de leite finalizado com calda de caramelo salgado.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@restauranteancoracf
(22) 99610-2520
Av. dos Pescadores, 1 - Peró
Qui a Ter 08h30 às 17h

Maycon Alves

Aura Nobre

Filé mignon grelhado sobre purê de abóbora cabotiá, acompanhado de farofa crocante de nozes, harmonizado com molho negro.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

HÁ QUASE 30 ANOS O NOSSO

PRATO PRINCIPAL

É O SEU *crescimento*

SOMOS UMA **AGÊNCIA FULL SERVICE**!

DA ENTRADA À SOBREMESA, **CUIDAMOS** DE CADA DETALHE **DA SUA MARCA.** UMA AGÊNCIA COMPLETA QUE TRANSFORMA COMUNICAÇÃO EM **RESULTADO**.

22 **99961 5789** | @CatarinaPropaMkt
catarinapropamarketing.com.br

CATARINA
propamarketing

Restaurante do Deck

@restaurantedodeck
(22) 99893-8600
Rua dos Espadarte, 129 - Ogiva
Ter a Dom 12h às 21h

Gutemberg

Piemonte

Filé mignon com crosta crocante de gorgonzola. Nhoque artesanal selado na manteiga com creme de alho-poró e molho pesto.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

RITA D'CÁSSIA

@ritadecassiagastronomia
(22) 97402-6786
Largo de São Bento, 60, Casa 2 - Passagem
Seg e Ter 12h às 20h30, Qua a Sáb 12h à 00h20
e Dom 12h às 22h50

Núbia Oliveira

Vida e Obra

Risoto de canjiquinha, acompanhado de paçoca de carne de sol, crocante de queijo coalho e uma redução de melaço com pimenta dedo-de-moça.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

SABOR & ARTE
RESTAURANTE & BISTRÔ

@saborearterest
(22) 2042-0852
Rua Raul Veiga, Nº 558, Centro
Diariamente 11h às 16h e 18h às 22h30

Claudia Cabral

Tela de Sol e Mar

Moqueca cremosa de bacalhau com camarão. Acompanha arroz branco e farofa de bacon com limão.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

SEM FRESCURA BURGER

@semfrescuraburger
(22) 98168-3529
Av. Vereador Antônio F. dos Santos, 363 - Braga
Diariamente das 18h às 23h

Mayra Sá e David Oliveira

Sabor em Alto-Relevo

Burger de 150g com gorgonzola e caramelo de bacon.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

PLAN & AÇÃO EM ALIMENTAÇÃO

thayu.

Tranformamos Serviços de Alimentação em
referência de sabor, qualidade e lucro.

Serviços:

Auditoria personalizada completa com o diagnóstico do seu negócio;

Estudo do cardápio, custos, compras e logística, visando custo e lucro;

Análise dos Processos Operacionais e de Produção;

Elaboração de documentos segundo RDC 216/2004

Mapeamento dos pontos críticos;

Elaboração de Fichas Técnicas e Rotulagem Nutricional;

Treinamento de equipes (Manipuladores de Alimentos).

Thalita Muniz

Consultora de alimentos de alto impacto, há mais de 15 anos no mercado, especialista em Gestão em Serviços de Alimentação e Gastronomia.

(22) 97401-6699 @thayualimentacao

@showrasquinhogourmet
(22) 99855-9680
Av Henrique Terra, 856, Portinho
Seg a Sáb 12h às 00h e Dom 12h às 18h

Cláudio Oliveira

Chorizo dos Pampas

Bife chorizo argentino na brasa, purê de aipim com açafrão finalizado com parmesão ralado e vinagrete tradicional.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

@theduckrockpub
R. Furtado, 2 - Passagem
Ter a Dom a partir das 18h

Bárbara Guimarães

Fondue de Boteco

Carne desfiada lentamente cozida, mergulhada em um molho cremoso e levemente maçaricado, acompanha uma focaccia artesanal.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

THE PLACE
Since 1984

@theplacecf
(22) 98846-3088
R. Finlândia, 110 - Jardim Caiçara
Ter a Dom 18h às 23h

Luís Lomellino

Contraste Tropical

Pão brioche tostado na manteiga. Hambúrguer de rabada grelhado. Queijo Gruyère derretido sobre a carne. Banana-da-terra cortada em fatias grossas e grelhada até caramelizar. Folhas frescas de agrião

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

TUCAS
EMPÓRIO BISTRÔ

@tucasemporiobistro
(22) 98802-2713
R. Espírito Santo, 169 - Palmeiras
Ter a Sáb 08h às 23h30 e Dom 08h às 18h

Patrícia Barbosa e Tatiana Zoffoli

Braço do Mar

Camarões selecionados, envoltos em catupiry, cobertos por batata palha, servidos sobre geleia de frutas vermelhas com pimenta.

Confira as informações nutricionais

Clique Aqui

TROPIC

PRODUÇÕES
& EVENTOS

Transformando ideias em
obras-primas que unem arte, gastronomia e resultados.

@tropicproducoes

www.tropicproducoes.com.br