

Receitas de Família

12°
FESTIVAL
SABORES
DE CABO FRIO

GUIA
gourmet

@saboresdecabofrio
www.saboresdecabofrio.com.br

REALIZAÇÃO E PRODUÇÃO:



PATROCÍNIO:

CE PROLAGOS



CONSELHO
MUNICIPAL
DE TURISMO
DE CABO FRIO

SEBRAE

NUTRYMAX[®]
ALIMENTOS

BemBrasil
Alimentando bons momentos

ifood



LM
DISTRIBUIDOR

Vilarejo
solução em casa

Gotrix
MOBILIDADE URBANA

APOIO:



intertv

SHOPPING
park lagos
CABO FRIO



FC&VB-RJ
FEDERAÇÃO DE CONVENTOS & VISITANTES
MUNICIPAIS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

RAMIRES
CONTABILIDADE

INSTITUTO
FEDERAL
Fluminense
Campus
Cabo Frio

Tuggi

Passalini
BUFFET



SUM
MER
uniformes

LUTA
pelo COMÉRCIO
CABO FRIO

CATARINA
propamarketing

MULHERES
em NEGÓCIOS

RÁDIO TÁXI
CABO FRIO
A PRIMEIRA DA REGIÃO

AHeTUR
Associação de Hotéis e Turismo do Cabo Frio

fuse.
GROWTH MARKETING

restaurante
SIDNEI
MARINHO

Rádio
Litoral
REGIÃO DOS LAGOS 92.3

PROGRAMA
Amoury
Valério

RÁDIO
EXCESS
102.5 FM

RC24h

estação
104
FM
Pra Caracal

fonte
certa.com

Folha dos Lagos

SER
INSTITUTO DE
QUALIFICAÇÃO

APOIO ESPAÇO GOURMET:

GABRIELA
TARDELLI
ARQUITETA



DELRIO
RESTAURANTE



jardimpark

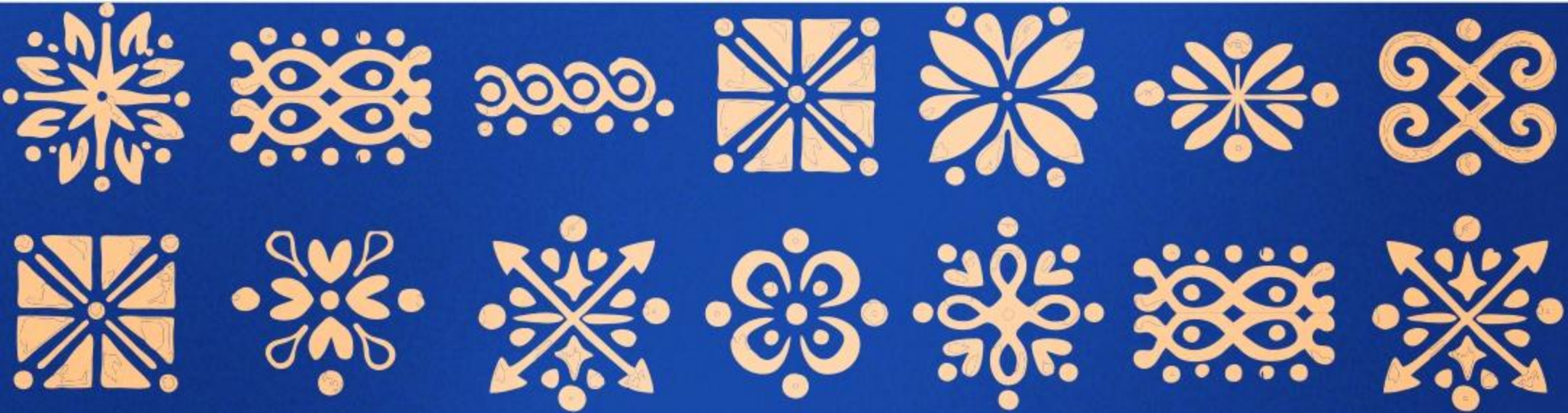
CASA LAR
PANELAS E UTENSÍLIOS PARA SUA COZINHA

MONCOC

APOIO ESPAÇO KIDS:



LARISSA
ASSIS
ARQUITETURA



editorial

O Festival Sabores de Cabo Frio completa 12 edições com muitos motivos para comemorar! Com mais de 70 estabelecimentos, que se inspiram no tema “Receitas de Família” pra encantar o público, de 04 de setembro a 04 de outubro.

Uma provinha das delícias pode ser conferida de 27 a 30 de agosto, na Vila Gastronômica, montada nos arredores do Terminal de Transatlânticos, na Passagem. Sucesso no ano passado, o espaço irá reunir 63 casas servindo porções petit, além de shows e lounge gourmet com aulas de chefs convidados, sommeliers e outros profissionais da gastronomia.

Já de 04 de setembro a 04 de

outubro, o festival se espalha pelos mais de 70 restaurantes, cafeterias, pizzarias, hamburguerias e docerias participantes. As criações, repletas de criatividade, trazem saudades dos sanduíches das avós, dos doces inspirados nas filhas e das gostosuras que remetem às raízes da família e aos almoços de domingo.

A cada edição, o Sabores de Cabo Frio reforça seu compromisso com a cultura local, as tradições e com o fomento à economia criativa. Além da programação gastronômica, o evento conta com uma agenda de experiências, com degustações, shows, harmonizações e atrações culturais.

expediente

Direção de arte: Maria Inés Oliveros | Igor Feijó **Diagramação:** Igor Feijó **Produção e organização:** Tropic Produções e Eventos | Maria Inés Oliveros | Igor Feijó André Jotha | Cristiane Zotich | Samantha Moraes | Elza Bighi | Gabriela Goulart Letícia Rodrigues | Pedro Beranger | Gustavo Stoppelli | Lucas Lopes **Fotos:** Roxana Menacho **Assessoria de imprensa:** Gracie Croce **Editorial e revisão:** Gracie Croce **Nutricionista:** Thalita Muniz



Vila

gastronômica

27
a
30
AGO

PROGRAMAÇÃO MUSICAL

Quinta - 27/08

20h **Juceir Junior**

Sexta - 28/08

20h **Cover Raul Seixas**
Ayrton Ramos

22h **Angel Duarte**

Sábado - 29/08

16h **VJ Flavio Flarys**

20h **Cover Cazuza**
Valério Araújo

22h **Bruno Bonatto**

Domingo - 30/08

15h **Ju Feliciano**

18h **Ramona Rox**

20h **Musiversos**

NO TERMINAL DE
TRANSATLÂNTICO



ESPAÇO LOUNGE *gourmet*



Gabriela Tardelli

Cabo-friense, filha de cabo-frienses, arquiteta e urbanista formada pela UFF, atua há 18 anos no mercado da construção civil da Região dos Lagos com projetos de arquitetura residencial e comercial, desenvolvendo projetos com identidade sempre com funcionalidade e cuidado estético com a ambiência urbana da cidade!



Ana Paula Azevedo

Decoradora há mais de 10 anos, apaixonada pelo universo dos eventos e, acima de tudo, por transformar sonhos em realidade. Acredita que cada celebração carrega uma história única e, por isso, desenvolve cada projeto com sensibilidade, dedicação e amor, criando cenários que traduzem a essência de cada cliente e tornam momentos especiais inesquecíveis.



Fabrício Alves

Empresário e diretor da Marcenaria Itajurú, 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.

espaço **kids**



Larissa Assis

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





ESPAÇO LOUNGE

gourmet

Quinta
27/08

19h **Abertura Oficial**

19h30h **Chef Ana Lacerda**
Moqueca Baiana: Fogo, Sabor e Tradição

Sexta
28/08

19h **Chef Gustavo Zogbi**
Barriga de Porco: Uma Lembrança à Mesa

20h30 **Chef Ana Lica**
Feijoada dos Lagos: Do Mar à Restinga

21h30 **William Almeida (Sommelier LM)**
Introdução ao Mundo do Vinho

Sábado
29/08

15h **Rodrigo do Vale**
Queijos Artesanais: Do Brasil para o Mundo

18h **Chef Camila Tinoco**
Bolo de Limão: Receita de Vó

19h **Troca de Sabores e Saberes**
Receitas que Atravessam Gerações

21h **Denise Linhares e Paulo Nicolay**
Ossobuco: Diferentes Versões do Mesmo Clássico

Domingo
30/08

14h30 **Prolaguito**
Teatro infantil

15h30 **Chef Helena Assad**
Domingo da Família Assad

16h30 **Chef Naira Silva**
Macarronada Festiva

17h30 **Thalita Muniz**
Biscoitinhos do Vô Gorin

**Tem cidade que
tem gastronomia**

*Cabo Frio tem história
para provar.*

Venha conhecer e curtir
as melhores experiências
na cidade mais linda do mundo.



@prefeituradecabofriooficial



P R E F E I T U R A D E

**CABO
FRIO**

SEMPRE AO SEU LADO



📷 @anchoefaca

☎️ (22) 99852-9195

📍 R. Porto Alegre, 90 - Jardim Excelsior - Cabo Frio

🕒 Ter a Dom 12h às 16h e 18h às 23h



INVOLTINI DI POLLO E BECHAMEL DE MILHO

Involtini de sobrecoxa de frango desossada
recheados com provolone defumado,
presunto, pimentão vermelho assado na brasa,
acompanhados de bechamel de milho,
cebolinha, alecrim e bastão de milho assado

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @ancorarestaurantecf

☎️ (22) 99770-9977

📍 Av. dos Pescadores 01 - Però - Cabo Frio

🕒 Diariamente 9h às 17h



RAÍZES DA MEMÓRIA

Picanha grelhada com mousseline de baroa, farofa crocante de panko e bacon na manteiga, finalizada com pesto de manjericão.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @andressaaguiar.confeitaria

☎️ (22) 99782-3468

📍 Av. Ver. Antônio F. dos Santos, 185 – Braga - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 23h



TORTA DE AVELÃ CROCANTE

Massa sablée de avelã, recheada de brigadeiro intenso de cacau 50%, finalizada com crocante de pailleté feuilletine e creme de avelã.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @arcosdocanal

☎️ (22) 99792-4417

📍 R. Constantino Menelau, 76 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Diariamente 12h às 00h



COSTELA DE HERANÇA

Costela prensada ao molho de agrião com nhoques de aipim.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @armazemdapassagem

☎️ (22) 2645-4696

📍 R. Maestro Clodomiro G. Oliveira, 5 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Diariamente 11h às 00h



AÇORDA DA VÓ

Açorda de camarões salteados no pão artesanal umedecido em um caldo intenso de camarão, coroada com ovo pochê.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Da beleza das nossas praias à riqueza da nossa mesa

O Cabo Frio Convention & Visitors Bureau se orgulha de ajudar a impulsionar o turismo e consolidar nossa vocação gastronômica.



CABO FRIO
RIO DE JANEIRO / BRASIL
CONVENTION
& Visitors Bureau



📷 @armazemdoportuga

☎️ (22) 99258-2011

📍 R. José Bonifácio, 68 - Centro - Cabo Frio

🕒 Diariamente 11h às 17h



BACALHAU À BRÁS

Lascas de bacalhau refogadas no azeite, cebola, alho e azeitona, com ovos caipira mexidos, finalizado com batata palha e salsinha.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @ateliedosabordoces

☎️ (22) 3308-6186

📍 Av. Hilton Massa, 09 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Ter a Qui 13h às 21h, Sex e Sáb 13h às 22h
e Dom 14h às 22h



DELICATTO

Mousse de chocolate belga meio amargo com avelãs in natura, brownie, cápsula de chocolate recheada com creme de french vanilla, acompanhado de calda meia amarga e avelãs tostadas.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @bairesbistro

☎️ (22) 99806-0708

📍 R. Almirante Barroso, 359 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Qui a Ter 15h30 às 23h



PÉROLAS DA VOVÓ

Nhoque de rúcula recheado com gorgonzola. Molho de tomate fresco e manjericão.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @bamba.br

☎️ (22) 99966-6100

📍 Rua Maestro Clodomiro G. de Oliveira, 5 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Diariamente 9h a 1h



ROLÊ DA VÓ DINA

Pão rústico com rolê bovino, rúcula, queijo canastra e molho pomodoro.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @bazarbakerycf

☎️ (22) 99222-5814

📍 Av. Henrique Terra, 1700 - loja 63 - Portinho - Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb 10h às 22h e Dom 12h às 21h



ENCONTRO DA TARDE

Pão de milho artesanal, molho especial de camarão, alho poró, cream cheese, alfafa e rúcula, burrata de búfala, queijo parmesão, molho pesto, presunto royale, finalizado com azeite.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

O Festival de Sabores
de Cabo Frio continua

no **ifood**

De 04/09 a 04/10

peça os melhores do
festival no app





 @milanocabofrio

 (22) 99945-1988

 R. Nicolau Aslan, 17 Loja 2 - Braga - Cabo Frio

 Ter a Sáb 16h às 22h



BÃO DEMAIS

Baguete de pão de queijo recheada com pernil suíno, cebola caramelizada e goiabada levemente picante.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @bomapetitecf

☎️ (22) 99984-4553

📍 Av, Nilo Peçanha, 408 - Praia do Forte - Cabo Frio

🕒 Qui a Dom 12h às 23h30 e Seg a Qua 12h às 23h



PEIXE CREMOSO

Peixe do dia (pescada amarela, namorado ou cherne) ao molho branco, gratinado no forno com batatas. Acompanha arroz de ervas.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @borogodonordestino

☎️ (22) 3057-1727

📍 Rua Furtado, 11 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Ter a Sáb 12h às 23h e Dom 12h às 17h



AS NORDESTINAS

Cocada cremosa quente com sorvete de tapioca ou paçoca, finalizada com castanha granulada e melaço de cana.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @botecoseuosmar_

☎️ (22) 99727- 7079

📍 Rua Porto Alegre, 415 - Palmeiras - Cabo Frio

🕒 Diariamente 11h a 01h



A FRALDINHA QUE CHEIRA À INFÂNCIA

Fraldinha defumada desfiada, com aligot de aipim finalizado com molho agridoce.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @_bravocafe

☎️ (22) 2647-4244

📍 Rua Manoel Barbosa, 36 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Ter a Dom 10h30 às 18h e Sáb 10h30 às 20h



ATACAMA

Sanduíche de filé mignon, servido no pão italiano, recheado com cream cheese, queijo gouda e cebola caramelizada.

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.**



Acesse nossos canais digitais



Anuncie na Inter TV
negocios@redeintertv.com.br





📷 @brigaderiadavovocf

☎️ (22) 98817-4810

📍 R. 13 de Novembro, 60 - Centro - Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb 11h às 19h



DOCE LEMBRANÇA

Bolo úmido de chocolate e amêndoas, acompanhado de suspiro com creme inglês e calda quente de chocolate.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @cafeteriaencontros_cabofrio

☎️ (21) 96782-7150

📍 Rua Meire Júnior, 440, lj 06 - Centro - Cabo Frio

🕒 Seg a Qui 09h às 19h e Sex e Sáb 09h às 20h



SANDUÍCHE DE PERNIL DA VÓ NECY

Sanduíche de pão ciabatta com pernil suíno desfiado, queijo muçarela, rúcula fresca, fatias de tomate seco e vinagrete de abacaxi.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @casa.kanaloa

☎️ (22) 3031-1146

📍 Rua Constantino Menelau, 240 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Seg a Qua 18h às 00h e Qui a Dom 12h às 00h



ARROZ THAI

Arroz Thai frito ao mar e terra com vegetais e curry.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



**cons
tan
tino**
HAMBURGUERIA

📷 @constantinohamburgueria

☎️ (22) 98127-4484

📍 Rua Raul Veiga, 558 - Centro - Cabo Frio

🕒 Ter a Dom 18h às 22h30



QUINTO QUARTO

Sanduíche de rabada ao demi-glace, pesto de agrião, nosso brazilian cheese, pão de fermentação selvagem e palha de mandioca.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @cookizecoffee

☎️ (22) 98126-4563

📍 R. Arizio G. da Costa, 4 Loja 2 - Jardim Flamboyant - Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb 07h às 19h



MEMÓRIA FELIZ

Croissant recheado de blend suíno, creme de queijo e abacaxi temperado, acompanhado de cookie red velvet, recheado com doce de leite da casa, finalizado com caramelo salgado e pudim de pão.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



**Todo sabor começa
com água de qualidade.**
Um compromisso
da Prolagos.

A água está em toda receita. E nos orgulhamos
de abastecer os restaurantes da Região dos
Lagos com **água de qualidade** e contribuir para
as melhores experiências gastronômicas.

Participe do

12° Festival Sabores de Cabo Frio
e celebre a gastronomia local!

CE PROLAGOS





📷 @cozimaais.cf

☎️ (22) 99900-6462

📍 Av. Nossa Senhora da Assunção, 606 - Centro - Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb 07h30 às 18h30



FELICIDADE NA PANELA

Camarão e lula ao curry suave, com arroz cremoso ao leite de coco, finalizado com camarão crocante.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @deliriosrestaurante

☎️ (22) 99289-3368

📍 Av. dos Marimbás, 45 - Ogiva - Cabo Frio

🕒 Qua a Sex 18h às 23h, Sáb 12h às 23h e Dom 12h às 17h



NHOQUE DA DONA MERCEDES

Nhoque de batata ao sugo
com ragu de fraldinha.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @escritoriocabofrio

☎️ (22) 99911-8721

📍 Rua Barão do Rio Branco, 513 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Seg a Sex a partir das 17h e Sáb e Dom a partir das 12h



PANELAS DA MEMÓRIA

Nacos de filé mignon de panela, envolvidos em molho com toque de vinho, lascas de aipim fritas na manteiga de ervas e mini cebolas glaceadas.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @faellabistro

☎️ (21) 98789-0515 / (22) 2040- 1297

📍 Rua Vitória, 278 - Palmeiras - Cabo Frio

🕒 Qua a Sáb 18h às 23h30 e Dom 12h às 17h



SABORES DA MEMÓRIA

Talharim ao creme de alho-poró e limão siciliano, lascas de salmão finalizado com camarões em crosta de pistache.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @familiabragacabofrio

☎️ (22) 99881-2700

📍 R. Porto Alegre, 444 loja 03 - Jardim Excelsior - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 22h30



PÃO RÚSTICO DO MAR

Pão rústico recheado com fondue de 3 queijos, camarão marinado e cheiro verde fresco com crosta maçaricada.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

Toda receita de família tem uma história. O Sebrae Rio ajuda a transformar essa história em negócio.

Apoiamos pequenos negócios de alimentos e bebidas em toda a sua cadeia produtiva, do **campo à mesa**.

Com orientação, inovação e acesso ao mercado, ajudamos a transformar tradição e sabor em novas oportunidades.

Conte com o Sebrae Rio para adicionar bons ingredientes à sua receita de sucesso.

      /sebraerj

 sebraerj.com.br

 (21) 96576-7825

 0800 570 0800

**SEBRAE**



📱 @familiabragacabofrio

☎️ (22) 99881-2700

📍 R. Porto Alegre, 444 loja 03 - Jardim Excelsior - Cabo Frio

🕒 Diariamente 17h30 às 23h30



PIZZA MARE & CREAM

Pizza tradicional com molho de tomate da casa, muçarela, salmão, cream cheese, mix de gergelim, cebolinha e teriyaki.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @felicitagelatoartesanal

☎️ (22) 99722-3588

📍 Av. Hilton Massa, 01 Loja 02 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Ter a Qui 13h às 22h, Sex e Sáb 13h às 00h e Dom 12h30 às 22h



COOKIE CREMOSO BISCOFF

Cookie cremoso recheado com creme de biscoff, finalizado com gelato de flor de latte e farofa de biscoff.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @fornaliapizzeria_

☎️ (22) 99793-1662

📍 Rua Almirante Barroso, 340 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 23h30



MINAS GERAIS

Massa de fermentação longa, com muçarela, frango assado defumado e requeijão de corte, finalizada com azeite, orégano siciliano e brotos.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @garotabeerbrewpub

☎️ (22) 99213-8619

📍 R. Henrique Terra, 1134 - Palmeiras - Cabo Frio

🕒 Ter a Qui 16h às 00h30, Sex 16h às 01h30,
Sáb 12h às 01h30 e Dom 12h às 21h



GAROTA REAL (BOEUF BOURGUIGNON)

Carne bovina cozida por 4 horas no vinho, bacon, cenoura e cogumelos, acompanha polenta cremosa e cebola crispy.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



**Giulietta
Gelato**

📷 @giulietta.gelato

☎️ (22) 99272-7555

📍 R. Almirante Barroso, 349 B - Passagem - Cabo Frio

🕒 Seg a Qui 13h30 às 22h30, Sex e Sáb 13h30 às 00h
e Dom 12h às 22h30



DOCE ABRAÇO DA GIULIETTA

Tarte de baunilha com praliné artesanal. Massa sablée amanteigada, creme de baunilha, praliné artesanal de castanha de caju, amêndoas e amendoim, servida com gelato de bala de manteiga e toffee.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

Apoiamos o Festival
Sabores de Cabo Frio,
levando ***excelência
em bebidas*** a cada
etapa do evento.



25 anos
distribuindo
qualidade no
Rio de Janeiro



📷 @gunther.hamburgueria

☎️ (22) 99216-1187

📍 Rua Henrique Terra, s/n Lote 04, Quadra 23 - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 00h



FRITZ

Pão pretzel artesanal, burger 180g, chucrute, carne suína desfiada, purê rústico de batata, molho à base de ketchup, curry e especiarias.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @heycrepecabofrio

☎️ (22) 99898-2021

📍 Rua Porto Alegre, 444 loja 01 - Palmeiras - Cabo Frio

🕒 Seg, Ter e Qui 17h às 23h e Sex a Dom 16h às 00h



CREPE DA VÓ FAUSTA

Crepe de massa fina recheado com costela bovina desfiada, catupiry, abacaxi in natura e molho barbecue.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



ICONIKO
cosi like japanese contemporânea

📷 @iconiko.oficial

☎️ (22) 3343-7229

📍 Rua Elpídio Barbosa dos Santos, 207 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 00h



TARTAR MEXICANO

Tartar de atum marinado no limão e flor de sal, com molho de ervas finas, guacamole, ovas de masago, molho ponzu e maracujá, finalizado com brotos de beterraba.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @botecoseuosmar_

☎️ (22) 99727-7079

📍 Rua Porto Alegre, 415 - Palmeiras - Cabo Frio

🕒 Diariamente 11h às 01h



HOT DO SEU OSMAR

Hot roll empanado recheado com salmão e cream cheese, envolto em arroz e alga nori, com casquinha crocante e molho especial no push pop.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @jose.bakery_

☎️ (22) 99761-2297

📍 Rua Barão do Rio Branco, 558 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Seg a Qui 14h às 20 horas, Sex 16h às 21h e Sáb e Dom 9h às 21h



PAVÊ DA DONA LEDA

Massa sablée, creme diplomata, brigadeiro, biscoito champagne e glaçagem de chocolate branco.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

receitas que viram histórias



*É na cozinha que a família se encontra,
os sabores atravessam gerações e novas
memórias ganham vida.*

Vilarejo

PISOS | REVESTIMENTOS | LOUÇAS | METAIS | TINTAS | PORTAS

  @vilarejoacabamentos | @vilarejoconceito

Televendas: 0800 878 9321  22 99729 9100

 ESTOQUE GARANTIDO

 ENTREGA TODO DIA

Araruama . Campos . Macaé . Maricá . Rio das Ostras . Búzios . Niterói

Cabo Frio - Av. Júlia Kubitschek, 58 – Centro



📷 @jose.restaurante_

☎️ (22) 99761-2297

📍 Rua Constantino Menelau, 39 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Dom a Qui 12h às 23h e Sex e Sáb 12h às 00h



BRASAS DE FAMÍLIA

Coxa e sobrecoxa cozidas lentamente no sous vide e finalizadas na brasa, batata assada e redução de laranja.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @lapastariacabofrio

☎️ (22) 99931-3939

📍 Av. Assunção, 722 Loja 2 - Centro - Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb 11h às 23h



GNOCCHI NUVEM CORAL

Gnocchi da Nonna, ao molho branco com bisque de camarão e alho-poró, finalizado com camarões flambados ao rum, farofa de bacon e tuile coral.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @lena.casaitaliana

☎️ (22) 2201-1077

📍 Av. Hilton Massa, 169 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h30 às 00h



ESSENZA ITALIANA

Risoto de vinho tinto
com ossobuco.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @limoeirobar

☎️ (22) 99804-1313

📍 Rua Porto Alegre, 294 - Palmeiras - Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb 17h à 01h



CARINHO DE DOMINGO

Croquete de carne de panela e especiarias,
acompanhado de molho da casa.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



lino

📷 @linocafecf

☎️ (22) 2647-6222

📍 Rua Marechal Floriano, 319 - Boulevard Canal - Cabo Frio

🕒 Qua à Sáb 15h às 19h



TRÊS PAUSAS

Tortinha de laranja recheada com creme e compota artesanal de laranja. Tortinha Floresta Negra com mousse de chocolate e cereja, geleia de frutas vermelhas e cereja marraschino. Tortinha de caramelo salgado com recheio de caramelo e flor de sal. Todas finalizadas com marshmallow.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

Raffinato

AZEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEM



O **AZEITE OFICIAL** do evento
Sabores de Cabo Frio 2026!

10
ANOS

NUTRYMAX[®]
ALIMENTOS



📷 @mangiaquecresce

☎️ (22) 99764-9935

📍 Rua Inglaterra, 120 - Jardim Caiçara - Cabo Frio

🕒 Ter a Dom 18h30 às 23h30



MANGIA DOG

Dogão artesanal com linguiça suína, pão de massa de pizza de longa fermentação, molho de tomate artesanal, creme de burrata, vinagrete de cebola roxa, tomate e jalapeño.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @cozinhamaracf

☎️ (22) 2645-4043

📍 Av. do Contorno, 450 Loja 04 - Praia do Forte - Cabo Frio

🕒 Diariamente de 11h30 às 23h



CAMARÃO AO PÔR DO SOL

Rigatone com creme de abóbora e Catupiry, camarões grelhados com flocos de queijo azul.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @mesonacabofrio

☎️ (22) 99966-0879

📍 Av. Ver. Antonio F. dos Santos, 185 , Braga - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 23h



SABOR DE DOMINGO

Creme de milho feito na casa, costela bovina envolta em um dry rub super especial e assada lentamente, finalizada com pickles de cebola roxa e farofa de brioche.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @nevadadocaria

☎️ (22) 2645-7016

📍 Rua Raul Veiga, 389 Loja 13 - Centro - Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb 10h às 20h e Dom 10h às 19h



BELLA SICILIA

Tortinha individual de brigadeiro de limão siciliano com geleia de amora envolta de nozes pecã triturados.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @ninapastaebasta

☎️ (22) 99906-6868

📍 Rua Henrique Terra, 73 - Portinho - Cabo Frio

🕒 Ter a Sex 18h às 23h, Sáb 12h às 23h30 e Dom 12h às 23h



RIGATONE ALL'AMATRICIANA

Massa seca italiana, rigatone, molho de tomate da casa, cebola roxa, pimenta calabresa a gosto e guanciale. Finalizada com parmesão ralado.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Gotrix, sempre
ao lado de quem
faz a diferença.



@GOTRIXOFICIAL
WWW.GOTRIXOFICIAL.COM.BR



📷 @nonnativabistro

☎️ (22) 99919-1463

📍 Rua Prof. Domingos Ribeiro, 71 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Qua a Sáb 19h às 23h



ARANTELLA

Risoto de costela em formato de bolinho crocante, servido com aioli defumado de páprica e pesto de agrião.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @novaondahotel

☎️ (22) 98832-2037

📍 Rua Florismundo Baptista Machado, 100 - Centro - Cabo Frio

🕒 Diariamente 12h às 22h



ROLÊ DO NOVA ONDA

Bife à rolê de filé mignon ao molho ferrugem, acompanhado de nhoque artesanal com molho da casa, finalizado com bacon crocante e parmesão.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @osuisso

☎️ (22) 99701-8001

📍 Av. Nossa Senhora da Assunção, 682 - São Bento - Cabo Frio

🕒 Seg a Sex 09h às 19h e Sáb 10h às 19h



MINUIT DU NOUVEL AN

Base de massa folhada recheada com purê de batata, tiras de alcatra na manteiga, molho bechamel de cogumelos Paris gratinados com queijo muçarela.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @officecafe.cabofrio

☎️ (22) 2040-8830

📍 Av. Ver. Antônio F. dos Santos, 202 – Braga – Cabo Frio

🕒 Diariamente 09h às 22h



DORAMA ICE

Stecco de Gelato Fior di Latte, envolto em chocolate meio amargo, coberto com marshmallow maçaricado, decorado com creme de avelã e creme de pistache, com castanhas crocantes.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @paeloparrilla_

☎️ (22) 99793-1662

📍 Rua Almirante Barroso, 340 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Seg a Sex 18h às 23h30 e Sáb e Dom 12h às 23h30



DONA CHICA

Feijão tropeiro preparado na brasa com farinha de milho e crocante de panko com banana, linguiça mineira artesanal e panceta, finalizado com couve selada na parrilla, acompanhado de costelinha suína defumada lentamente e glaceada com rapadura, cachaça e limão.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

clube⁺

park lagos

Quem é Clube+
Park Lagos tem
benefícios exclusivos
e aproveita muito
mais.

*Mais facilidade
na sua vida.*

A cada R\$1 em compras nas lojas do
shopping, você ganha 1 ponto no Clube+.

Cadastre suas notas fiscais no app em até
30 dias após a compra e acumule vantagens



Baixe o app do Shopping
Park Lagos e aproveite.



📷 @paelohamburgueria

☎️ (22) 2040-7223

📍 Rua Henrique Terra, s/n - Portinho - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 23h45



VELHO SMOKE

Cheeseburger defumado com aioli de picles e cebola roxa, servido com demi glace de carne, acompanhado de batata crisscut.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @paodoedu

☎️ (22) 99281 6980 / (22) 99925-3197

📍 Unidade Passagem: Av. Hilton Massa, 01, loja 08 - Passagem
Unidade Centro: Rua Raul Veiga, 393 - Centro

🕒 Unidade Passagem: Seg a Sáb 09h às 19h e Dom 09h às 14h
Unidade Centro: Seg a Sex 09h às 19h e Sáb 09h às 17h



UAI DOG

Sanduíche de linguiça mineira artesanal com creme de queijo meia cura, rúcula, pesto de ora-pro-nobis, no pão brioche de bacon, queijo e ervas.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @alttosushi

☎️ (22) 3031-1146

📍 Rua Constantino Menelau, 240 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 00h



TAKOYAKI

Bolinhas de massa de crepe
grelhadas e recheadas com polvo.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @pizza55br

☎️ (22) 99772-0599

📍 Rua M, 04 - Parque Burle - Cabo Frio

🕒 Ter a Dom 17h30 às 23h50



A LENDA MARINS

Pizza com massa de beterraba de longa fermentação, molho da casa, muçarela, ricota, queijo parmesão, cream cheese e bacon de pernil, finalizada com creme de goiaba e orégano.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

Thalita Muniz

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



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).



(22) 97401-6699



@thayualimentacao



📷 @apizzadamari

☎️ (22) 99269-7813

📍 Rua Almirante Barroso, 349 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Diariamente 19h30 às 23h



SICILIA AL MARE

Pizza de longa fermentação com molho branco de limão siciliano, muçarela de búfala, camarões salteados e coentro.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @quasarcabofrio

☎️ (22) 98176-5313

📍 Av. Boulevard Canal, 30, Loja 19, Shopping Canal Itajurú - Centro - Cabo Frio

🕒 Diariamente 13h às 21h



ABRAÇO DE VÓ

Torta de maçã com toque de canela, acompanhada de sorvete de creme e finalizada com caramelo salgado.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @quintalrestaurantebr

☎️ (22) 99790-5999 / (22) 99778-0024

📍 Travessa Primeiro de Maio nº 19 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Seg a Qui 16h30 às 00h e Sáb e Dom 12h30 às 00h



BIFANAS PORTUGUESAS

Finas fatias de pernil de porco marinadas em vinho branco, alho e especiarias, cozidas lentamente até ficarem extremamente macias. Servidas no pão crocante, envolvidas no seu molho típico e finalizadas com queijo prato derretido.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Restaurante
do Deck

📷 @restaurantedodeck

☎️ (22) 99783-6016

📍 Rua do Espadarte, 129 - Ogiva - Cabo Frio

🕒 Ter a Dom 12h às 20h



NHOQUE DO DECK

Nhoque artesanal de batata dourada na manteiga, ragù de costela cozido lentamente, fonduta de parmesão e farofa crocante de panko com bacon.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

HÁ **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





 @faroldoforterestaurante

 (22) 98110-5408

 Av. Hilton Massa, 890 - Centro - Cabo Frio

 Diariamente 11h às 22h



CINQUENTA ANOS DE PRAIA

Arroz cozido no vapor, camarões salteados, molho de camarão com catupiry e muçarela, cebola roxa suavizada, salsa fresca, finalizado com queijo parmesão e cebola crispy.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



MAR.
seafood

📷 @mar.restaurante

☎️ (22) 99271-5215

📍 Rua Marechal Floriano, 113 - São Bento - Cabo Frio

🕒 Ter a Qui 12h às 22h, Sex e Sáb 12h às 23h e Dom 12h às 17h



MIRANTE DO MAR

Escondidinho de camarão e palmito, com base de mousseline de raízes, farofa de panko e parmesão, espuma aerada de catupiry, finalizada com crispy de filo.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @opescadorcabofrio

☎️ (22) 99911-8721

📍 Rua Barão do Rio Branco, 513 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Seg a Sex a partir das 17h e Sáb e Dom a partir das 12h



MEMÓRIAS DO CAIS

Lascas de peixe branco grelhadas em azeite de ervas, com purê de batata-baroa, toque de queijo coalho e farofa de camarão.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @oasiscabofriohotel

☎️ (22) 2648 9101

📍 Av. Ver. Antônio Ferreira dos Santos, 670 - Braga - Cabo Frio

🕒 Diariamente 11h às 21h30



MEMÓRIAS OÁSIS

Risoto cremoso de 2 queijos (provolone e parmesão) acompanhado de fraldinha desfiada ao molho da carne, finalizado com tuile de parmesão.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Casa de vó
tem *receita,*
*f*afeto e
flor na mesa.



Natureza para *viver,*
criar e compartilhar



@jardimpark

São Pedro da Aldeia

☎ 22 98842-9364

RJ 140, KM 20



www.jardimpark.com.br

Quiosque Cabo Frio

☎ 22 98842-9371

Shopping Park Lagos



📱 @restaurantepicolino

☎️ (22) 2647-6222

📍 R. Marechal Floriano, 319 - Boulevard Canal - Cabo Frio

🕒 Dom a Ter 12h às 17h e Qua a Sáb 12h às 23h30



LEGADO

Nhoque de batata com camarões ao molho à la Mourisco, creme de leite fresco, mostarda e damasco, finalizado com amêndoas laminadas.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @saborearterest

☎️ (22) 2042-0852

📍 Rua Raul Veiga, 558 - Centro - Cabo Frio

🕒 Diariamente 11h às 22h30



ABRAÇO DE DOMINGO

Pappardelle artesanal ao molho cremoso de curry, lascas de sobrecoxa e cubos de manga.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @sanlorenzogelateria.cabofrio

☎️ (22) 99863-7354

📍 Rua Constantino Menelau, 57 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Seg a Sex 13h às 22h e Sáb e Dom 12h às 23h



SABOR DE INFÂNCIA

Bolo de chocolate com calda de brigadeiro quente e sorbet de morango, finalizado com granulado ao leite e disco de biscoito de vanilla artesanal.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Tivemos o prazer de apoiar o Festival Sabores de Cabo Frio, oferecendo toda a

*qualidade e
sofisticação*

que são a nossa marca, realçando o
sabor de cada momento do evento.

Passalini
BUFFET

www.passalinibuffet.com.br



📷 @semfrescuraburger

☎️ (22) 98168-3529

📍 Av. Vereador Antônio F. dos Santos, 363 - Braga - Cabo Frio

🕒 Diariamente 18h às 23h



DE VOLTA PARA CASA

Pão brioche com maionese trufada, carne 150g, queijo minas padrão, geleia de goiaba artesanal e batata palha.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @showrrasquinhogourmet

☎️ (22) 99855- 9680

📍 Av. Henrique Terra, 856 - Portinho - Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb 12h às 00h e Dom 12h às 23h



BRASA E RAÍZES

Cupim casquerado, 8 horas de fogo, com aipim artesanal coberto com parmesão maçaricado, acompanhado de molho à campanha, farofa de cebola e molho chimichurri da casa.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @theduckrockpub

📍 Rua Furtado 2 - Passagem - Cabo Frio

🕒 Ter a Dom 18h à 01h



RAÍZES DO MAR

Bobó de camarão com arroz de castanhas e farofa de coco.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Entre um prato e outro, a região conta a **própria** história.

A Tuggi reconhece por onde você está passando e narra, no seu idioma, o que existe ali. O forte, a igreja, o casarão, a lagoa, a história que ninguém te contou. Você só segue viagem e ouve



01

ABRA E ESQUEÇA

Ligue o app no começo do passeio e guarde o celular no bolso.

02

O ÁUDIO COMEÇA SOZINHO

Ao se aproximar de um lugar, a narração entra automaticamente.

03

O CAMINHO É SEU

Desvio, parada, volta pela praia. O conteúdo está no território, não em um roteiro fixo.



Baixe Grátis
Teste Agora!



Restaurante, pousada
ou receptivo?
parcerias@tuggi.app
www.tuggi.app





📷 @troiacabofrio

☎️ (22) 99727-7079

📍 Avenida Assunção, 721 - São Bento - Cabo Frio

🕒 Qua a Seg 11h às 02h e Ter 11h às 19h



MEMÓRIAS ENTRE DUAS MORDIDAS

Pão de hambúrguer e blend de carne 150g, gorgonzola, geleia de bacon, rúcula e cebola crispy.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @tucasemporioobistro

☎️ (22) 98802-2713

📍 Rua Espírito Santo, 169 - Palmeiras - Cabo Frio

🕒 Ter a Sex 12h às 23h, Sáb 08h às 23h30 e Dom 08h às 18h



VULCÃO SERTANEJO

Bolinho de risoto de pernil com parmesão, empanado na panko, recheado com Catupiry e pernil cozido lentamente na cerveja. Servido na cama de parmesão e coberto com geleia de rapadura picante.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @zionbikecafecf

☎️ (22) 2041-7186

📍 Av. Ver. Manoel Antunes, 45, Loja 3 – Braga – Cabo Frio

🕒 Seg a Sáb de 09h às 19h



DOCE MALA

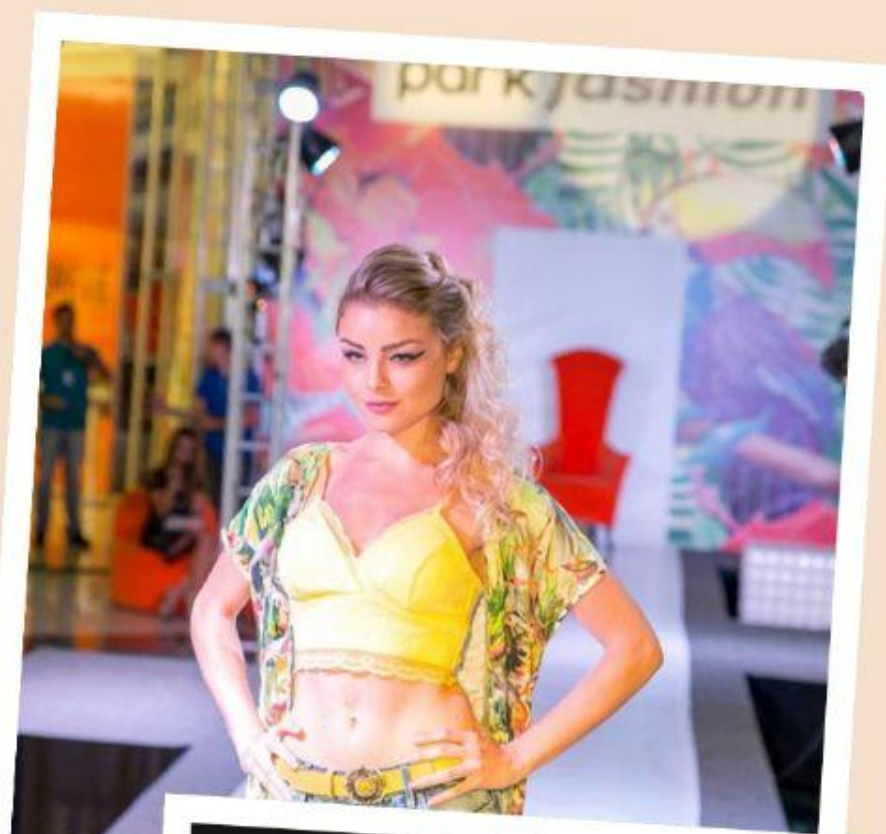
Cheesecake de pé de moleque, com base crocante e recheio de cream cheese com cobertura de doce de leite caseiro.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

— ✱ —
PRODUÇÕES
& EVENTOS

A photograph of a young man singing into a microphone. He is wearing a red bandana, sunglasses, and a green and white patterned shirt. He is holding the microphone with his right hand and has his left hand clenched in a fist. In the background, a building with the word "MUTE" is visible.



www.tropicproducoes.com.br