

GUIA GOURMET



FESTIVAL
SABORES
DE CABO FRIO

01 a **01**
SET OUT

Ancestralidade
da cozinha
brasileira

PATROCÍNIO

Claro

Gotrix
MOBILIDADE URBANA

SEBRAE

Vilarejo
solução em casa

FLY

BOIBOM

abrasel
REGIONAL LESTE FLUMINENSE RJ

ae PROLAGOS

APOIO

PREFEITURA DE
CABO FRIO
LUGAR DE TODOS NÓS

INTER TV



CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO DE CABO FRIO

RUA DOS BIQUÍNIS

SHOPPING park lagos
CABO FRIO



LUTA pelo COMERCIO CABO FRIO

la mayonesa

RC
RAMIRES CONTABILIDADE
GESTÃO, CONSULTORIA E TREINAMENTOS

chef gourmet cg
escola de gastronomia

CATARINA
propamarketing
sempre a seu lado

Mulheres
de Negócios
Cabo Frio e Região

SIDNEI MARINHO

1001

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

Costa do Sol
CONSELHO DE TURISMO DA REGIÃO COSTA DO SOL - CONDESTUR

Amoury Valério

PRODUÇÃO / REALIZAÇÃO

ASSOCIAÇÃO DE HOTÉIS DE CABO FRIO



CABO FRIO
RIO DE JANEIRO / BRASIL
CONVENTION & Visitors Bureau

TROPIC
PRODUÇÕES & EVENTOS

Expediente

Direção de Arte

Maria Inés Oliveros

Igor Feijó

Diagramação

Igor Feijó

Carlos Casé

Fotos

Leandro Oliveira

Prisciane Oliveira

Assessoria de Imprensa e Editorial

Gracie Croce

Revisão

Gracie Croce

Produção e Organização

Tropic Produções e Eventos

Maria Inés Oliveros

Igor Feijó

Carlos Casé

Vanessa Mesquita

Samantha Moraes

Caroline Dutra

Mariana Gonçalves

Pedro Beranger

Wander Fernandes

Chef Consultor

Flávio Flarys

Colaboradores

Ana Claudia Vieira

Carlos Cunha

Matheus Seixas

Editorial

As origens da nossa culinária marcam a nona edição do Festival Sabores de Cabo Frio, que acontece entre 1º de setembro e 1º de outubro. As criações dos 60 estabelecimentos participantes prometem ser inspiradoras, uma vez que foram elaboradas a partir do tema “Ancestralidade da Cozinha Brasileira”.

A ideia, baseada no livro “História da Alimentação no Brasil”, de Luís da Câmara Cascudo, é celebrar, em especial, as culturas indígena, africana e portuguesa. Para entendermos a formação da cozinha brasileira, repleta de saberes e sabores, que mistura tradição e inovação, precisamos, antes de tudo, conhecer nossa ancestralidade.

Este ano, o evento traz muitas novidades. Uma delas é o “Jantar do Príncipe”, que acontece no belíssimo Hotel Solar do Arco. No “menu”, histórias de época e dos pratos, música, apresentações e degustações. Outra parceria inédita este ano é com a Escola de Gastronomia Chef Gourmet, que será cenário para o projeto “Chef Por Um Dia”, com chefs convidados, profissional e entusiastas.

Prepare-se para viajar no tempo e na história e descobrir sabores que só Cabo Frio sabe oferecer!



ESPAÇO GOURMET

NA ESCOLA DE GASTRONOMIA

chef
gourmet 
escola de gastronomia

Veja a programação

CLIQUE AQUI

Nós apoiamos tanto quem colhe como quem serve

Apoiamos o segmento de alimentos e bebidas e atuamos em toda a cadeia produtiva: agronegócio, indústria, comércio e alimentação fora do lar, ou seja, do campo até o varejo.

A receita é simples: intensificar a relação comercial entre a produção rural e o mercado e profissionalizar a gestão dos negócios.

No cardápio estão orientações sobre legalização da atividade, gestão empresarial, além de acesso a mercado, inovação e novas tecnologias.

Procure o Sebrae Rio e conheça boas práticas para colher bons resultados.



f i y t d /sebraerj

(21) 96576-7825 0800 570 0800

SEBRAE



Redes sociais: @andressaaguiar.confeitaria

Telefone: (22) 99782-3468

Endereço: Av. Francisco Mendes, 350,
loja 08 - Centro (Leste Shopping)

Funcionamento: Seg a Sáb 11h às 18h



Verrine Lotus

Cheesecake com doce de leite artesanal,
praliné de macadâmia, biscoito lotus
finalizado com caramelo e flor de sal.



Redes sociais: @apreciattabr

Telefone: (22) 2648-1178

Endereço: Rua Sete, 3 - Jardim Caiçara

Funcionamento: Ter a Dom 18h às 00h



Scacciata Apiciatta

Massa tipo napolitana, molho pelati, muçarela, duxelle, crispy de parma, fio de mel, finalizado com fio de azeite.



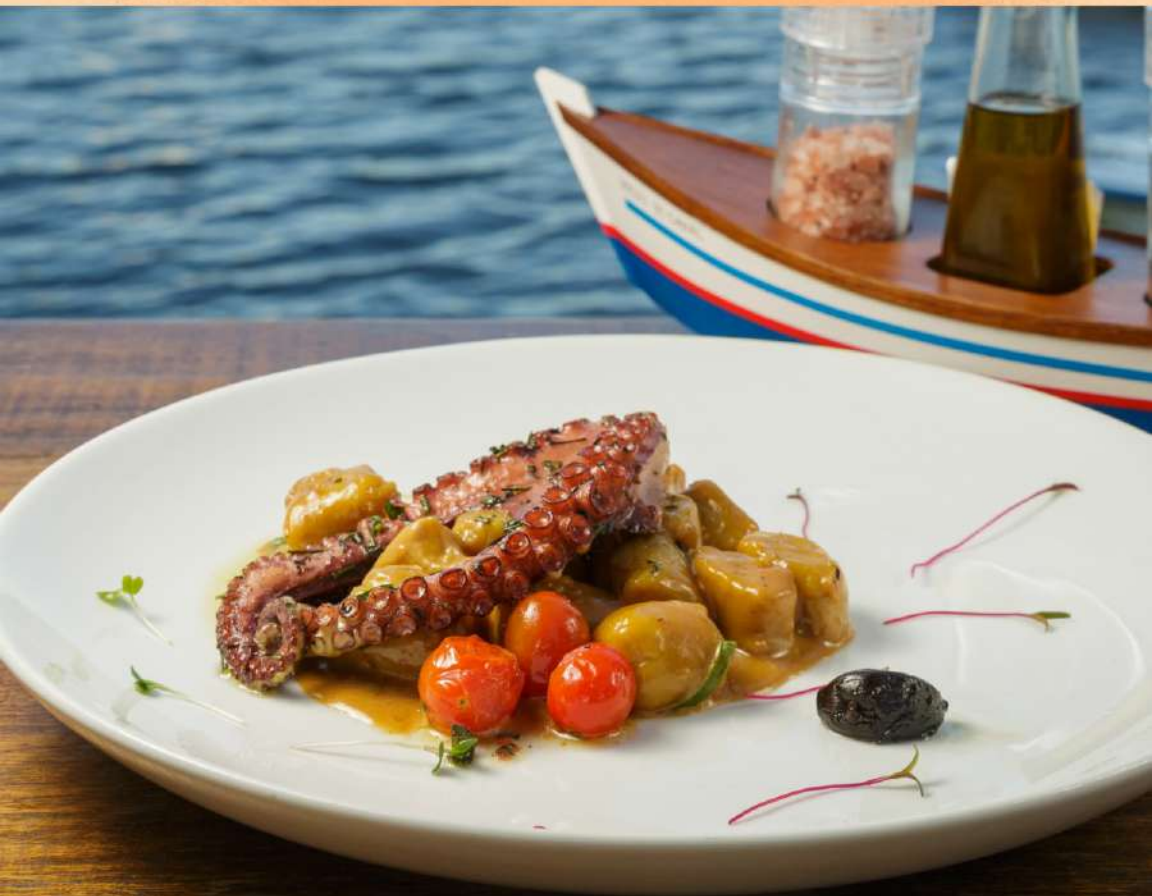
ARCOS DO CANAL

Redes sociais: @arcosdocanal

Telefone: (22) 99806-4201

Endereço: R. Constantino Menelau, 76 - Passagem

Funcionamento: Diariamente de 12h às 00h



Nhoque de Alho Negro

Polvo grelhado com
nhoque de alho negro.



Redes sociais: @aromadapassagem

Telefone: (22) 3057-0992

Endereço: R. Domingos Ribeiro, 50 - Passagem

Funcionamento: Ter a Qui 15h às 22h,
Sex e Sáb 15h às 00h e Dom 14h às 21h



Zeca Magalhães (homenagem)

Palitos de peixe empanados com um
creme especial a base de leite de coco.



Redes sociais: @bamba.br

Telefone: (22) 99966-6100

Endereço: R. Maestro Clodomiro Guimarães
de Oliveira, 5 - Passagem

Funcionamento: Diariamente 12h às 00h



Canjica Suburbana (salgada)

Canjica cremosa com catupiry, carne seca
desfiada e camada de farofa de torresmo.

Ela movimentava as famílias,
o comércio, o turismo e as
delícias da **culinária local**.



E está presente na
**9ª Edição do
Festival de Sabores!**

Água é a fonte da nossa
existência, e dela a gente
entende bem.

25
ANOS
ae PROLAGOS



aegea



Redes sociais: @bambini.pizzaria

Telefone: (22) 97403-7357

Endereço: Av. Hilton massa 147, loja 03 - Passagem

Funcionamento: Seg a Qui 18h às 00h

Sex a Dom 18h à 01h



Tríade Brasileira

Esfiha de creme de milho com bacon (milho batido, requeijão e bacon em pedaços), Esfiha de carne seca com catupiry (carne seca desfiada e catupiry original), Esfiha de brigadeiro de café (brigadeiro de chocolate 60% cacau e café).



Redes sociais: @bemfresh

Telefone: (22) 99613-1906

Endereço: Av. Ver. Antônio Ferreira dos Santos, 132 - Braga

Funcionamento: Seg a Sáb 12h às 21h



Amazônia Tropical

Petit gâteau de maracujá com chocolate 70%,
açai e farofa de castanhas.



Redes sociais: @blu.gastronomia

Telefone: (22) 99274-2002

Endereço: R. Coronel Ferreira, 141 - Portinho

Funcionamento: Ter a Dom a partir das 11h40



Pindorama

Dourado na cama de purê de moranga com cabotiã, pérolas de sagu com paçoca de banana-da-terra, coco e amendoim, ao molho de aroeira, capim-santo, melaço e laranja.



Redes sociais: @bomapetitecf

Telefone: (22) 3031-4448 / (22) 99845-4553 WhatsApp

Endereço: Av. Nilo Peçanha, 408 - Centro

Funcionamento: Diariamente de 12h às 23h



Canoa Guarani

Filé de tainha da lagoa de São Pedro de Aldeia,
mandioca, palmito pupunha, beiju, guandu
e farofa de banana-da-terra.



▶ **INTER TV LIDERANÇA**
▶ **ABSOLUTA EM TODOS**
▶ **OS CANTOS: NA SERRA,**
▶ **NO LITORAL E NA PLANÍCIE**



Todos os dias são mais de
1,16 MILHÃO DE PESSOAS
ligadas em nossa programação

Fonte: Kantar IBOPE Media. Instar Analytics. Média de alcance diário (seg-dom, 06h-24h). Cabo Frio (Abril/23), Nova Friburgo (Abril/23) e Campos dos Goytacazes (Junho/23). Total de telespectadores projetado para área de cobertura da Inter TV Alto Litoral, Serra Mar e Planície.



Redes sociais: @borogodonordestino

Telefone: (22) 3057-1727

Endereço: Beco do Furtado, 11 - Passagem

Funcionamento: Ter a Sáb 12h às 23h55

Dom 12h às 18h



Baião do Lunga

Cone de massa caseira crocante com recheio de baião de dois (arroz com feijão de corda, carne seca e filetes de bacon) temperado com especiarias do Nordeste e uma ruma aprumada de carne de sol desfiada guisada na manteiga de garrafa e finalizado com geleia de camaril (ossobuco) e pipoquinhas de queijo coalho.



Redes sociais: @brigaderiadavocf

Telefone: (22) 98817-4810

Endereço: R. Treze de Novembro, 60 - Centro

Funcionamento: Seg a Sáb 11h às 19h



Namoradeira

Crocante de chocolate, mousse de chocolate, chantilly de chocolate branco com leve aroma de café.



Redes sociais: @bacalhautotuga

Telefone: (22) 99731-9508

Endereço: Av. Hilton Massa, 167, Casa 1 - Passagem

Funcionamento: Seg, Ter e Qui 19h às 22h30

e Sex a Dom 13h às 22h30



Portuguesinha

Camarão, polvo e batata frita caseira
regados com um molho delicioso.



Redes sociais: @cafestudio372

Telefone: (22) 2645-2780

Endereço: Av. Vereador Antônio Ferreira dos Santos
372, Loja 2 - Braga

Funcionamento: Ter a Sex 09h às 19h e Sáb 09h às 18h



Loira Tropicana

Waffle à moda de Bruxelas acompanhado de doce de maçã com especiarias, chutney de manga com pimenta dedo-de-moça, finalizado com caramelo salgado e creme chantilly.



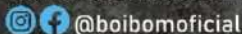
MAIS QUE PRODUTOS, TRANSPORTAMOS SONHOS!

EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO, SINÔNIMO DE QUALIDADE E REFERÊNCIA NO ATENDIMENTO.


BOIBOM

INDÚSTRIA E DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS

SIGA AS NOSSAS REDES SOCIAIS



ACESSE O NOSSO SITE:

 www.boibom.com.br



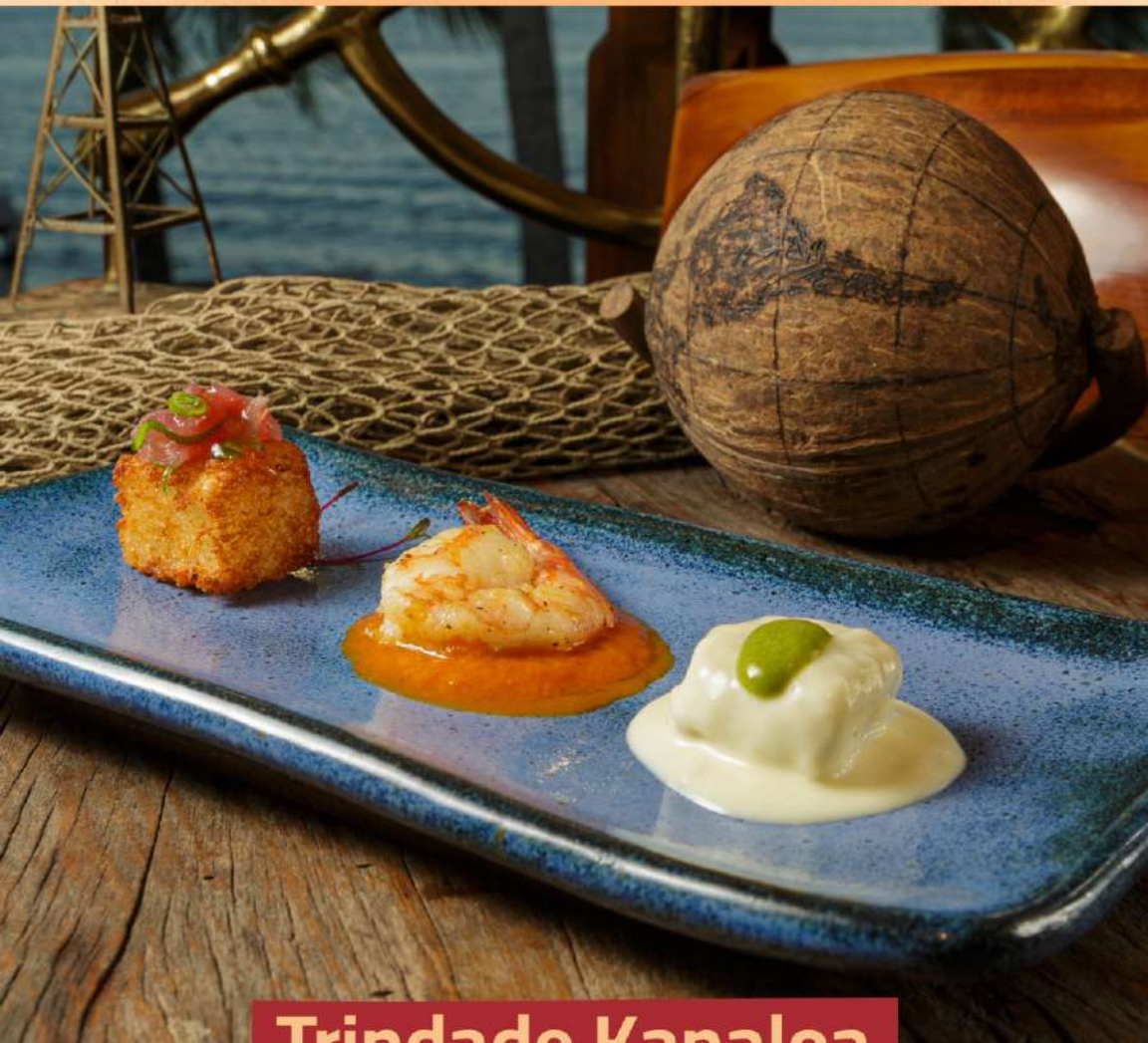
CASA KANALOA
COZINHA TAILANDESA

Redes sociais: @casa.kanaloa

Telefone: (22) 99231-2515

Endereço: R. Constantino Menelau, 240 - Passagem

Funcionamento: Diariamente de 18h às 00h



Trindade Kanaloa

Nhoque de batata doce à la nata com pingo de pesto,
camarão Pepper e sushi de tapioca.



Redes sociais: @cavaaltabrasil

Telefone: (22) 2645-7027

Endereço: R. Nilo Peçanha, 215, Loja 4 - Centro

Funcionamento: Ter a Dom 18h às 00h



O Rei do Cangaço

Rodela de abacaxi grelhado, carne seca desfiada com cebola roxa e coentro, purê de macaxeira com manteiga e espaguete de abobrinha.

constantino
GASTROBAR

Redes sociais: @constantinogastrobar

Telefone: (22) 98127-4484

Endereço: R. Raul Veiga, 558 - Centro

Funcionamento: Diariamente 18h às 22h30



Jabá com Pacoba

Pão brioche artesanal, hambúrguer de carne seca feito na lenha com uma suculenta camada de queijo coalho nordestino derretido e finalizado com um croncantíssimo empanado de catupiry com banana-da-terra.

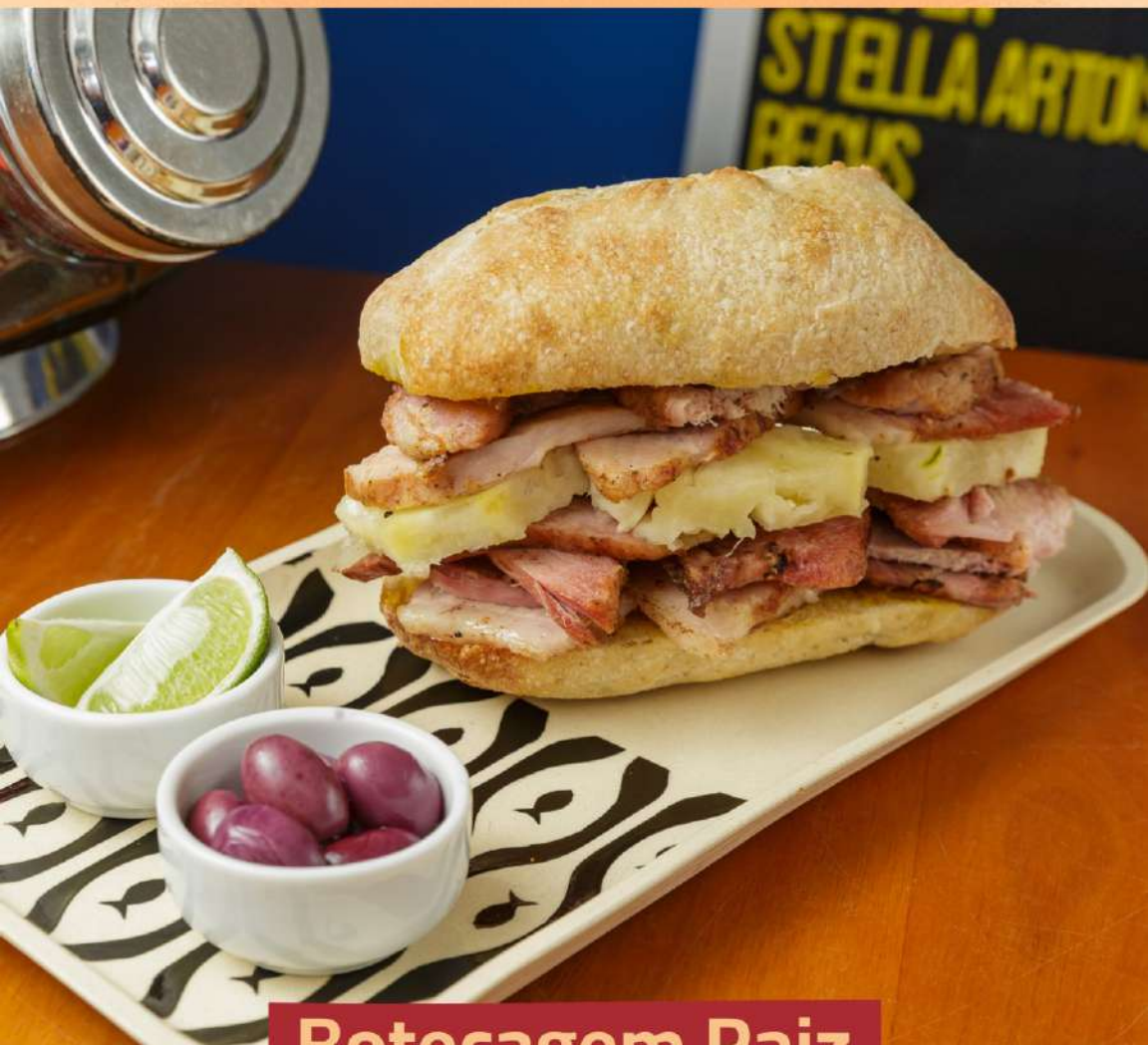
COPINHO
bar

Redes sociais: @copinhobar

Telefone: (21) 98170-9071

Endereço: Av. Henrique Terra, 240 - Portinho

Funcionamento: Ter a Qui 15h às 23h, Sex 15h às 00h,
Sáb 14h às 00h e Dom 14h às 21h



Botecagem Raiz

Sanduíche de pernil marinado (180g), com abacaxi, mostarda Dijon com mel, cebola roxa, no pão de fermentação natural. Acompanha azeitonas pretas.



CONSELHO
MUNICIPAL
DE TURISMO
DE CABO FRIO

Conheça
Cabo Frio





Divino Dourado

Lombo de dourado com mousseline de batata doce, ratatouille mediterrâneo, crocante de castanhas de caju e do Pará e azeite de manjericão.



Redes sociais: @dadoscabofrio

Telefone: (22) 99202-0547

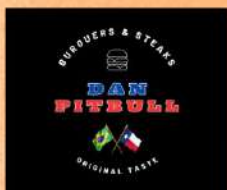
Endereço: R. Porto Alegre, 82 - Palmeiras

Funcionamento: Ter a Dom 18h à 01h30



Parati Pirá

Arroz de coco, farofa de pão com banana-da-terra, purê de milho, filé de tainha com especiarias e tomate cereja.



Redes sociais: @danpitbullburguers
Telefone: (22) 99734-7878
Endereço: R. Vera Lúcia Berginato, 139
Jardim Excelsior
Funcionamento: Ter a Dom 18h às 00h



Hambúrguer Surf and Tuff

Pão de brioche, blend de 200 gramas de costela bovina angus, mix especial de salada, mix de queijos selecionados, 100 gramas de camarão temperado ao alho e azeite e molho premium artesanal. Acompanha uma porção de 120 gramas de batata clinker altamente crocante.



Redes sociais: @deliriosrestaurante
Telefone: (22) 98836-7285
Endereço: Av. Dos Marimbas, lote 45,
quadra 21 - Ogiva
Funcionamento: Qua a Sex 18h às 23h,
Sáb 12h às 23h e Dom 12h às 18h



Cupim Raiz

Cupim ao próprio molho com toque de cacau, gremolata e "caviar" de café, aipim, cebola glaceada e pickles de mamão verde.



Cozinha ANCESTRAL

COZINHA SEMPRE FOI O CORAÇÃO DA CASA

AQUI VOCÊ ENCONTRA

TUDO PARA SUA COZINHA

REVESTIMENTOS . LOUÇAS . METAIS . TINTAS . ILUMINAÇÃO
ESTOQUE GARANTIDO & ENTREGA TODO DIA

Cabo Frio - Av. Júlia Kubitschek, 58 - Centro

  vilarejoacabamentos
www.vilarejoacabamentos.com.br
0800 878 9321 ☎ 22 99729 9100

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


Vilarejo



DOM
Gastronomia

Redes sociais: @domgastronomiacf

Telefone: (22) 99722-8897

Endereço: R. Juscelino Kubitschek, 388 - Braga

Funcionamento: Ter a Sáb 12h às 23h30
e Dom 12h às 18h



Memória Africana

Costela desfiada sob purê de aipim
e compota de cebola roxa e maçã.



Redes sociais: @dunagastrobar

Telefone: (22) 99870-7175

Endereço: Av. Almirante Barroso, 349 Fundos - Passagem

Funcionamento: Qua a Sáb 17h às 00h e Dom 12h às 20h



Conchas Negras de Lagostim

Ravioli de tinta de lula recheado de lagostim ao molho bisque de lagostim. Finalizado com aioli de bacon e lascas de castanha do Pará.



Redes sociais: @escritoriocabofrio

Telefone: (22) 99862-1180

Endereço: Tv. Primeiro de Maio, 13 - Passagem

Funcionamento: Seg a Sex 17h às 00h30

Sáb e Dom 12h às 00h30



Meu Feijão Brasileiro

Peixe branco grelhado acompanhado de purê de feijão vermelho, vinagrete de banana e farofa de bacon.



Redes sociais: @faellabistro
Telefone: (21) 98789-0515 / (22) 2040-1297
Endereço: R. Vitória, 278 - Palmeiras
Funcionamento: Qua a Sáb 18h às 23h30
Dom 12h às 17h



Miscigenação de Sabores

Talharim de café na manteiga de aroeira servido com camarões em especiarias, molho de queijo coalho e farofa crocante com mix de castanhas e coco.



Redes sociais: @flordealissah

Telefone: (22) 99608-0677

Endereço: R. Almirante Barroso, 359 - Passagem

Funcionamento: Seg a Qui 16h às 23h,
Sex e Sáb 11h às 23h e Dom 11h às 20h



Do Mar ao Sertão

Baião de feijão de corda e banana-da-terra com melaço, camarão flocado na tapioca e farofa crocante de pimenta biquinho.



SEMPRE VALORIZANDO A CULTURA LOCAL

HOSPEDE-SE COM A GENTE!

CONHEÇA NOSSO SITE

WWW.POUSADAPORTOFORTE.COM.BR

  @pousadaportoforte



QR CODE

APONTE A CÂMERA DO
SEU CELULAR PARA MAIS
INFORMAÇÕES





Redes sociais: @garotabeerbrewpub
Telefone: (22) 3199-1880
Endereço: R. Henrique Terra, s/n, Qd. 01,
Lote 70 - Palmeiras
Funcionamento: Ter a Qui 17h30 às 00h,
Sex e Sáb 17h30 à 01h e Dom 12h às 23h



Garota Ancestral

Polenta cremosa com xinxim de panceta na cerveja.
Acompanha 100ml de uma cerveja ancestral.

**Giulietta
Gelato**

Redes sociais: @giulietta.gelato

Telefone: (22) 99272-7555

Endereço: R. Almirante Barroso, 349 - Passagem

Funcionamento: Ter a Dom 12h às 21h



Vulcão de Cereja Negra

Gelato de cereja negra, farofa doce de castanha, tapioca e melado de cana.



Redes sociais: @invernoditaliacf

Telefone: (22) 99774-3343

Endereço: R. Henrique Terra, 69 - Portinho

Funcionamento: Ter a Dom 10h às 20h



Inverno Origens

Sanduíche feito com pão artesanal de milho, forrado com a pasta mama mia que leva especiarias como nozes, hortelã e mel, salada verde, 120g de mortadela defumada, finalizado com tomate confit, manjericão e nozes crocantes.



Redes sociais: @jose.bakery_

Telefone: (22) 99883-0458

Endereço: Beco do Furtado, 558 - Passagem

Funcionamento: Seg a Qui 14h às 20h,

Sex 14h às 21h, Sáb 09h às 21h e Dom 09h às 20h



Cocada de Milho

Cocada de milho com coco, sorvete de milho e creme de pipoca.



TROPIC

PRODUÇÕES
& EVENTOS

Uma produção
apaixonada em conectar
a história da **culinária**
brasileira à Cabo Frio.

www.tropicproducoes.com.br | @tropicproducoes



Redes sociais: @jose.restaurante_

Telefone: (22) 99709-5396

Endereço: R. Constantino Menelau, 39 - Passagem

Funcionamento: Dom a Qui 12h às 23h

Sex e Sáb 12h às 00h



Petit

Barriga de porco confit ,baião de dois cremoso e creme de milho.



Redes sociais: @lacantonadabr

Telefone: (22) 99784-0020

Endereço: R. Almirante Barroso, 359 - Passagem

Funcionamento: Seg, Ter, Qui e Sex 17h30 às 00h

Sáb e Dom 13h30 às 22h30



Malarabia

Banana-da-terra, queijo frescal,
peixe, arroz e feijão.



Redes sociais: @laecacabofrio

Telefone: (22) 2040-3792

Endereço: R. Barão do Rio Branco, 532 - Passagem

Funcionamento: Ter a Dom 18h às 00h

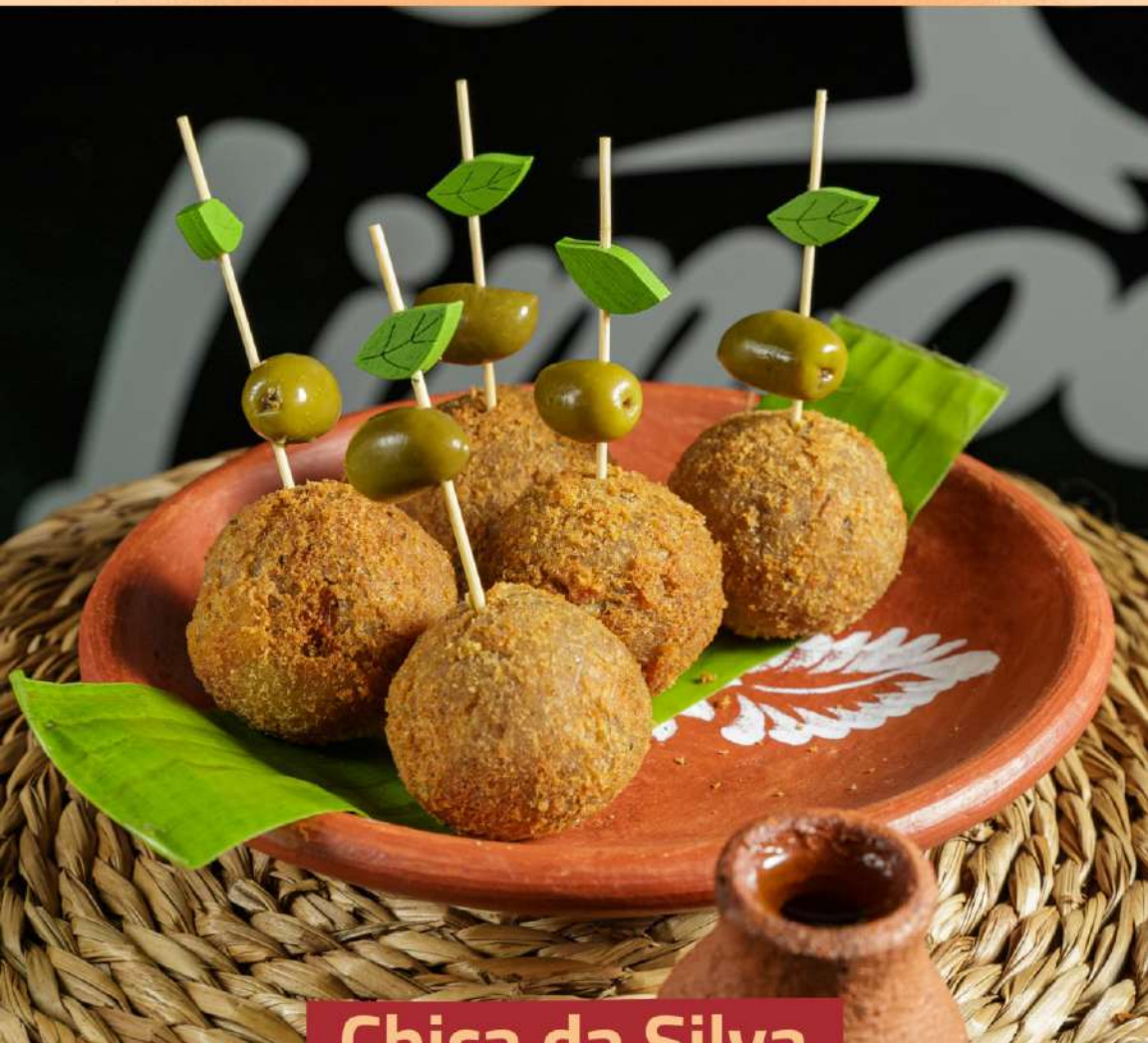


Ovos Rotos Ibérico

Cama de batata frita coberta com presunto de parma e dois ovos estrelados com gema mole.



Redes sociais: @limoeirobar
Telefone: (22) 99804-1313
Endereço: R. Porto Alegre, 294 - Palmeiras
Funcionamento: Seg a Sáb 17h à 01h



Chica da Silva

Quitute de feijão fradinho
recheado de bacalhau.

MAR.
seafood

Redes sociais: @mar.restaurante

Telefone: (22) 99271-5215

Endereço: R. Mal. Floriano, 113 - São Bento

Funcionamento: Ter a Sex 18h às 23h

Sáb 12 às 00h e Dom 12h às 17h



Esta é a Moqueca

Massa fresca recheada com mousse de camarão: camarão, clara de ovos, creme de leite e especiarias. Molho de moqueca: pimentões, cebola, alho, pimenta de cheiro e dedo de moça, azeite de dendê, coentro, amendoim, leite de coco e caldo de camarão. Pesto de coentro: coentro, cebola, alho, azeite de oliva e castanha de caju.

Gotrix
MOBILIDADE URBANA



**JUNTE-SE
A PRÓXIMA
GERAÇÃO DA
MOBILIDADE
URBANA**

**SEJA
NOSSO
FRANQUEADO**



  @gotrixoficial @gotrix.regiaodoslagos



Redes sociais: @cozinhamaracf

Telefone: (22) 2645-4043

Endereço: Av. do Contorno, 450 - Centro

Funcionamento: Diariamente de 11h às 23h



Peixe à Caiçara

Filé de dourado com vinagrete de banana-da-terra e rapadura, arroz de coco queimado e molho de moqueca finalizado com azeite de coentro.



Redes sociais: @nativobistrocf

Telefone: (22) 99619-8464

Endereço: R. Almirante Barroso, 305 - Passagem

Funcionamento: Qua a Dom 17h às 23h



Nhoque ao Tempero Afro

Nhoque com camarão regado ao creme de vatapá.
Acompanha farofa de castanha de caju com coco.



Redes sociais: @naturallgourmetcabofrio

Telefone: (22) 97403-9001

Endereço: R. José Bonifácio, 28 - Centro

Funcionamento: Seg a Sex 09h às 18h

Sáb 09h às 16h



BoiThata

Mandioca noisette assada, filé de espada e camarão no dendê acompanhado com molho de rapadura, gengibre e cachaça.



Redes sociais: @nevadadocaria

Telefone: (22) 2645-7016

Endereço: Rua Raul Veiga, 389 - Loja 13 - Centro
(Shopping Ipanema Mall)

Funcionamento: Seg a Sáb 10h às 20h,
Dom e Feriados 10h às 19h



Uvanoffe

Uvas verdes, farofinha de biscoito amanteigado, creme de baunilha intercalado com brigadeiro preto e cobertura de chantilly com amêndoas.

MENU

DO MARKETING

o sabor do sucesso

IDENTIDADE VISUAL | SERVIÇOS GRÁFICOS | PAINÉIS

LED | TOTENS | SINALIZAÇÃO NO PONTO DE VENDA

GESTÃO DE REDE SOCIAL E TRÁFEGO PAGO

SITE | RÁDIO | FOTOGRAFIA

TODOS OS SERVIÇOS FORNECIDOS POR UMA

AGÊNCIA DE PROPAGANDA E PRODUTORA

DE VÍDEOS PARA: TV, RECEPÇÃO,

REDES SOCIAIS E EVENTOS

COMUNICAÇÃO INTELIGENTE

GERA MELHORES RESULTADOS

22 99961 5789 | @CatarinaPropaMkt
catarinapropamarketing.com.br

 **CATARINA**
propamarketing
mais de sete anos



Redes sociais: @noahrestaurantcf

Telefone: (22) 98847-0787

Endereço: Av. Vereador Manoel Antunes,
45, Loja 2 - Braga

Funcionamento: Seg a Sáb 11h às 15h



Costelinha Tropical

Costelinha suína com chutney de
abacaxi e cuscuz marroquino.



Redes sociais: @novaondahotel
Telefone: (22) 99226-4161
Endereço: R. Florismundo Batista Machado,
100 - Centro
Funcionamento: Diariamente 12h às 23h



Na Onda do Mignon

Tornedor de filé mignon com redução de balsâmico acompanhado com um delicioso aligot, cogumelos na manteiga e crispy de alho-poró.



Redes sociais: @opescadorcanofrio

Telefone: (22) 98832-0788

Endereço: R. Barão do Rio Branco, 513 - Passagem

Funcionamento: Seg a Sex 17h às 00h30

Sáb e Dom 12h às 00h30



Quitute da Dona Maria

Pamonha de peixe branco acompanhado de vinagrete de coco verde e leite de coco.



Redes sociais: @officecafecf
Telefone: (22) 2040-8830 | (22) 2040-4233
Endereço: Av. Ver. Antônio Ferreira dos Santos, 202 - Braga |
R. Antônio Feliciano de Almeida, 99, loja 2 - Passagem
Funcionamento: Diariamente 09h às 22h



Caravela

Blondie de maçã com canela, açúcar mascavo,
crumble de amêndoas e chantilly.

URBAIN®

CONHEÇA A NOSSA
NOVA COLEÇÃO
NEUTRALS

Ganhe

10%OFF

em nosso site

Utilizando o código:
FESTIVALSABORES

#IMEASY #MEASY #EASY



www.urbain.com.br

CLIQUE AQUI

[@urbainoficial_](https://www.instagram.com/urbainoficial_)



Redes sociais: @paelohamburgueria
Telefone: (22) 99741-7510
Endereço: Av. Henrique Terra - Portinho
Funcionamento: Diariamente 18h às 23h45

HAMBURGUERIA



Napoca

Blend da casa, fonduta de queijo canastra,
sweet chilli de tomate no pão crocante da casa.



Redes sociais: @palermopastificio

Telefone: (22) 99743-0962

Endereço: R. Omar Fontoura, 1550, Loja 1 - Braga

Funcionamento: Diariamente das 16h às 00h



Lasanha Aberta do Agreste

Carne seca desfiada com
creme de abóbora.



Redes sociais: @paodoedu

Telefone: (22) 99852-4586

Endereço: Rua Raul Veiga, 393 - Loja 2 - Centro

Funcionamento: Seg a Sex 11h às 19h
e Sáb 10h às 14h



Pão Divino

Pão rústico recheado de
queijo canastra e goiabada.



Redes sociais: @hotelparadisodelsol

Telefone: (22) 2647-9600

Endereço: R. Prof. Domingos Bonifácio Ribeiro,
103 - Passagem

Funcionamento: Diariamente de 12h às 22h



Sabores do Litoral

Filé de peixe com ervas frescas, sobre uma cama de purê de banana-da-terra com tuile de aipim.


Apaixonado por Gastronomia ?


**Explore. Aprenda.
Surpreenda-se.
Curso de gastronomia na
maior escola da
América Latina.**

**Chef de Cozinha;
Cozinheiro Profissional;
Sommelier de Vinhos;
Confeitaria e Panificação;
Cozinha por hobby e
Outros cursos na modalidade
Presencial.**

Inscreva-se agora!

 **(22) 3032-0152**

 **chefgourmetcabofrio**

 **chefgourmetcabofrio**

**Rua Major Belegard, n° 158, Cabo Frio/RJ
(próximo ao Centro de Imagem)**

PASTEL
DO **Chopp**

Redes sociais: @pasteldochopp
Telefone: (22) 99700-0331
Endereço: Av. Macário Pinto Lopes,
883, loja 1 - Algodão
Funcionamento: Ter a Sáb 15h às 21h



Maré de Sabores

Delícia de siri na massa crocante
com molho de pimenta tropical.



Redes sociais: @oasiscabofriohotel

Telefone: (22) 2648-9101

Endereço: Av. Ver. Antônio Ferreira dos Santos, 670 - Braga

Funcionamento: Diariamente 12h às 22h



Pérola Oásis Caiçara

Pérolas de aipim grelhadas na manteiga ao molho bisque, camarões delicadamente salteados e finalizados com melado de cana-de-açúcar, com toque requintado de farofa de azeitonas pretas e decorado com brotos de beterraba.



Redes sociais: @pierbeachclub
Telefone: (22) 99963-8224
Endereço: R. Dos Atobás, 15 - Foguete
Funcionamento: Diariamente das 10h às 22h



Telha Caiçara

Moqueca de cavaquinha com banana-da-terra, acompanhada de arroz e farofinha de castanha de caju.



Redes sociais: @quintalrestaurantebr
Telefone: (22) 99790-5999 / (22) 99778-0024
Endereço: R. Primeiro de Maio, 19 - Passagem
Funcionamento: Seg a Qui 16h às 00h
Sex a Dom e feriados 11h às 00h



Bifana Tropical

Pão artesanal, pernil de porco, vinho branco, alho, pimenta dedo de moça, folha de louro e aipim.

Planejamento **TRIBUTÁRIO**

Com estratégias adequadas, é possível reduzir a carga tributária e maximizar os lucros da sua empresa!



RC

RAMIRES CONTABILIDADE
GESTÃO, CONSULTORIA E TREINAMENTOS
www.ramirescontabilidade.com.br

SOLICITE ATENDIMENTO

 (22) 2643-6077

 (22) 98823-5547

RITAD' CÁSSIA

Redes sociais: @ritadecassia gastronomia

Telefone: (22) 97402-6786

Endereço: Largo São Benedito, 60 - Passagem

Funcionamento: Ter a Sáb 12h às 00h e Dom 13h às 20h



Mandioca, mandioca, mandioca!

Peixe escalado, recheado com farofa de camarão, na folha de bananeira, aipim glaceado no tucupi negro e vinagrete de fruta.

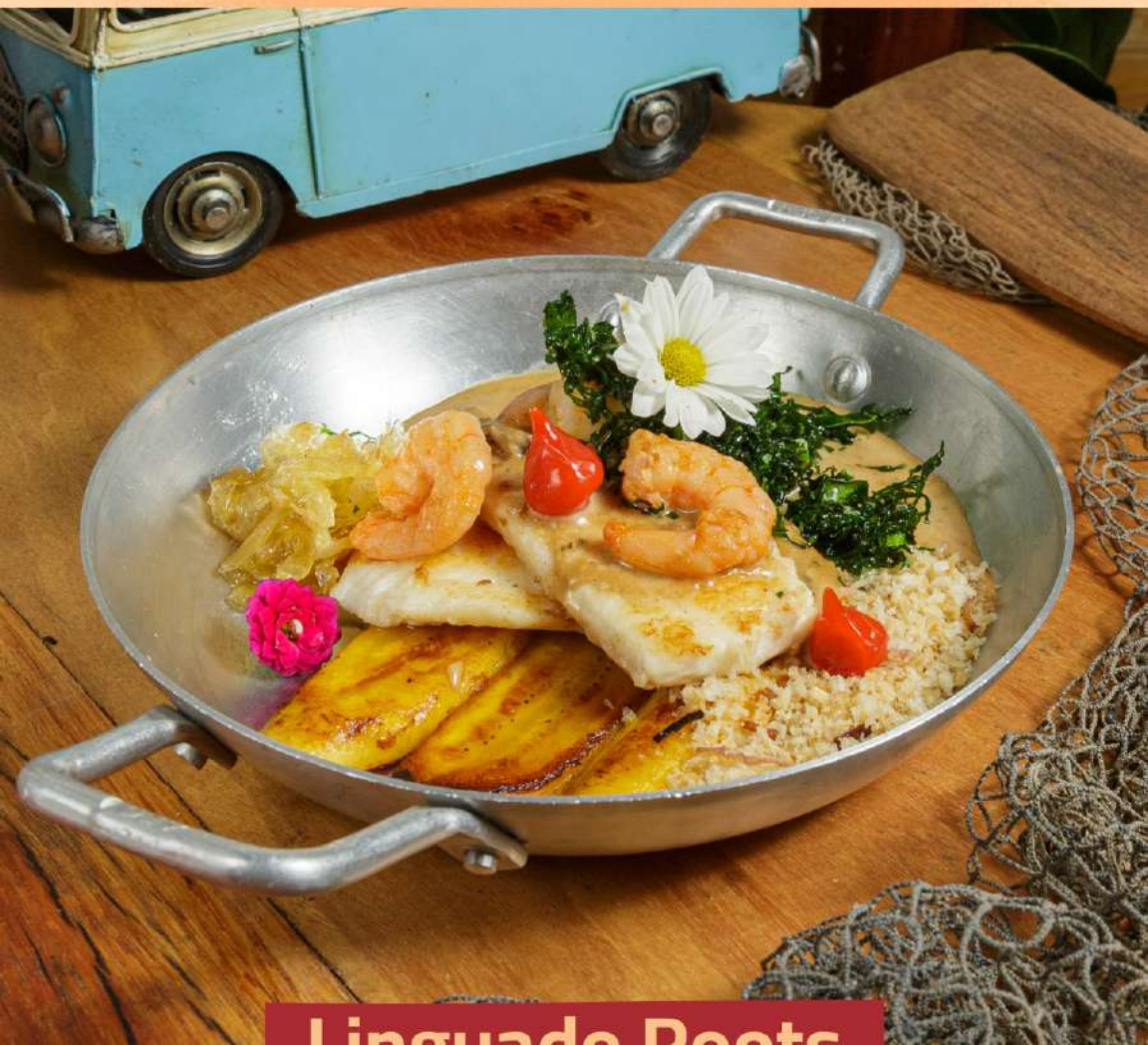
ROOTS
gastrobar

Redes sociais: @rootsgastrobarcf

Telefone: (24) 99929-6409

Endereço: R. Constantino Menelau, 40 - Passagem

Funcionamento: Qua a Sex 17h às 00h, Sáb 12h às 00h
e Dom 12h às 22h



Linguado Roots

Linguado grelhado com banana-da-terra
ao molho grana padano, camarão, farofa
crocante de panko, couve crispy e
gingibre caramelizado.



Arroz de Puta Rica

Paella caipira composta de arroz, frango, lombo suíno, carne seca, calabresa, bacon, queijo coalho, milho verde, pimentão vermelho e passas (opcional), acompanhada de ovo estalado, crispy de couve e delicioso chips de carne seca.

**SEM
FRES
CURA**
BURGER

Redes sociais: @semfrescuraburger

Telefone: (22) 98168-3529

Endereço: Av. Ver. Antônio F. dos Santos, 363 - Braga

Funcionamento: Dom a Qui 18h às 23h
e Sex e Sáb 18h às 00h



O Grande Encontro

Smash Burger, banana frita, carne seca desfiada e queijo. Acompanha geleia de pimenta.



A marca FLY parabeniza a gastronomia de Cabo Frio que transforma ingredientes comuns em emoções inesquecíveis!



@flymktshop | @flysportsoficial | @flysurfhouse



Redes sociais: @theduckrockpub
Telefone: (22) 99817-2437
Endereço: R. Furtado, 2 - Passagem
Funcionamento: Ter a Dom a partir das 18h



Raiz Brasil

Quadrado de aipim com manteiga de garrafa e queijo,
carne seca desfiada finalizado com broto de coentro.



Redes sociais: @theplacecf

Telefone: (22) 98846-3088

Endereço: R. Finlândia, 110 - Jardim Caiçara

Funcionamento: Ter a Dom 18h às 23h30



Herança

Geleia de amora, rúcula, tomate seco, queijo parmesão e pepperoni no pão de ciabata.



Redes sociais: @varinhaquebradaburguer

Telefone: (22) 99876-5434

Endereço: Rua Teixeira e Souza, 666 - Centro

Funcionamento: Diariamente de 18h às 23h



Dragomir

Lanche com puled pork, muçarela, pedacinhos de abacaxi e nosso molho especial de bacon com mel e mostarda, tudo isso no pão especial de ervas.



Redes sociais: @zionbikecafecf

Telefone: (22) 98847-0787

Endereço: Av. Ver. Manoel Antunes, 45, Loja 3 - Braga

Funcionamento: Seg a Sáb 09h às 19h



Entremet Citrus

Semi esfera de chocolate branco recheada com mousse de limão e geleia de frutas vermelhas sobre uma farofa de biscoito.



10 ANOS PARK LAGOS



O Shopping que é a sua praia!

O shopping Park Lagos sente um imenso orgulho em ter escolhido a cidade de Cabo Frio para juntos fazermos história, proporcionando momentos de lazer, entretenimento e apoio à eventos importantes na cidade, como o Festival de Sabores.



@parklagos

shoppingparklagos.com.br

