

BOTECO PORTUGA

Prato Principal



R\$ **35**

Pecado da Vila Portuguesa

Lombo de bacalhau Gadus Morhua assado lentamente, servido sobre rosti de batata baroa, com tomates confitados, crispy de azeitonas pretas e vinagrete de limão siciliano. Um prato que seduz pela sutileza e surpreende pelo sabor.



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

CAFÉ MELANINA

Prato Principal



R\$ **35**

Focaccia Gravlax

Sanduba de salmão curado, com molho cremoso e um toque de dill na focaccia de fermentação natural. Uma explosão de sabor e frescor.



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

DEGUSTA CULINÁRIA MEXICANA

Prato Principal



R\$ **35**

Quesadilla Al Pastor

Tortilha de trigo dourada na chapa, recheada com copa lombo suíno succulento, queijo derretido e o toque agridoce do abacaxi caramelizado. Finalizada com vinagrete de cebola roxa com coentro fresco e o nosso cremoso molho sour cream. Uma combinação ousada, tropical e irresistível.



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

DELÍCIAS DE CASA

Prato Principal



R\$ **35**

Caldo Terra & Mar

O caldo cremoso que traz em sua essência a abóbora (da terra), uma combinação envolvente com o mar (camarões). Conquista até quem torce o nariz para a abóbora. Feito com ingredientes especiais, é um prato que guarda seus segredos a sete chaves.

Envolvente, reconfortante e inesquecível.



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

FORNELLA PIZZARIA

Prato Principal



R\$ **35**

Camarão Prime

Pizza exclusiva da Fornella com camarões frescos, molho artesanal de tomates selecionados, cream cheese e cebola caramelizada. Leve, saborosa e com o agridoce na medida certa. Um sabor que só a Fornella sabe fazer!



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

MADAME MERLOT

Vinhos do Mundo & do Jazz



A PARTIR DE
R\$ **20**
TAÇA

A PARTIR DE
R\$ **50**
GARRAFA

Uma seleção exclusiva de vinhos de diferentes regiões do mundo, pensada para quem aprecia uma boa bebida ao som do melhor jazz. Escolha o seu rótulo favorito e torne sua experiência no festival ainda mais completa e sofisticada.



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

NOVA ESTRELA

**Mais de 10 rótulos de
cervejas artesanais!**



**A PARTIR DE
R\$ 10**

Chopes Artesanais com Estilo e Personalidade profissional. A Nova Estrela une o melhor das escolas belga, inglesa e alemã, com criatividade e muita drinkabilidade. São mais de 10 estilos de chopes, do leve e refrescante ao intenso e encorpado. Perfeitos para transformar cada brinde em um momento inesquecível!



**FESTIVAL
GASTRONÔMICO**

PAIOL

Cervejas Paiol



A PARTIR DE
R\$ **10**

Uma seleção especial de cervejas artesanais que vão do leve ao encorpado, com aromas e sabores que agradam todos os paladares. O equilíbrio perfeito entre tradição e qualidade. Escolha a sua favorita e viva essa experiência!



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

TRIK-TRIK

Um Brinde à Criatividade!



A PARTIR DE
R\$ **22**

Uma carta de drinks exclusiva que mistura cores, sabores e experiências. Dos clássicos aos autorais, cada drink é preparado com técnica, ingredientes premium e aquele toque especial de criatividade.

Uma explosão de sensações para brindar o Festival Gastronômico com frescor, personalidade e muito sabor!



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

PAIOL

Prato Principal



R\$ **35**

Brasa das Ostras

Hambúrguer artesanal defumado, creme de queijo maçaricado, molho especial, farofa crocante de bacon e rúcula fresca. Um sabor intenso, cremoso e cheio de atitude!



FESTIVAL
GASTRONÔMICO



PARADISO GASTRONOMIA

Prato Principal



R\$ **35**

Porca que pariu

Pernil assado suculento, servido com arroz cremoso de vegetais, polenta frita e crispy de couve. Um prato cheio de afeto e tradição mineira, de dar aquele grito: Porca que Pariu!



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

HANATAKE

Prato Principal



R\$ **35**

Yakissoba da lagoa

Tradição e Sabor em Cada Garfada! Uma combinação perfeita de carnes, frango e legumes frescos salteados no wok com molho oriental encorpado e levemente adocicado. Tudo isso envolto em macarrão al dente que absorve cada nota de sabor.

Um prato completo, equilibrado e irresistível para quem ama a culinária oriental!



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

RICO

Prato Principal



Hops Suey

Uma explosão de vegetais salteados com carne e frango no molho oriental exclusivo do chef, perfumado com óleo de gergelim. Um prato cheio de cores, aromas e muito sabor!

SAN LORENZO

Prato Principal



R\$ **30**

Cocada de Colher

Tradicional cocada de coco queimado ou branca, servida com gelato San Lorenzo a sua escolha e finalizada com macadâmia torrada e caramelizada ao ponto.



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

BOSSA

Prato Principal



R\$ **35**

Aquarela de Inverno **Risoto de Abóbora com Ragu de Linguiça**

Cremosidade e sabor marcante em cada garfada.

A suavidade da abóbora se une ao ragu de linguica, criando um prato rústico e cheio de personalidade.

Uma experiência que aquece o paladar!



FESTIVAL
GASTRONÔMICO

POLO GASTRONÔMICO DE MACAÉ

Prato Principal



R\$ **35**

Arroz do Mercado

Arroz cremoso no caldo de crustáceos com açafrão-da-terra, frutos do mar e linguiça desconstruída. Finalizado com farofinha de dendê e coco. Sabor intenso, aroma marcante.



FESTIVAL
GASTRONÔMICO