



@temporadagastronomica

TEMPORADA GASTRONÔMICA

COSTA ESMERALDA

BOMBINHAS • ITAPEMA • PORTO BELO

2023

SABORES DAS CORES

09 A 31 DE AGOSTO



ÍNDICE



Bombinhas

Canto do Macuco	9
Forneria Oliva	10
Hermoso Burger	11
Holland Café	12
O Alquimista Burger	13
O Barão Grill e Burger	14
Osmare's Risotos e Petiscos	15
Tatuíra Petisqueira	16
Vila Rooftop Bistrô & Lounge	17
Ziane Maria	18

Itapema

Alma Restaurante	20
Grelhê Burger	21
Lú Arcari Café	29
Mr. Ching	22
Porto Beer Cervejaria	23
Sophis Café	24

Porto Belo

Akala Beach Garden	26
Armazém Bistrô	27
Botequim Porto 27	28
Lú Arcari Café	29
Maria Chorona Cervejaria	30
Panela de Barro	31
Pier 44	32
Quintal Gastro Bar	33
Refúgio do Estaleiro Resort	34
Restaurante Hotel Morro do Sol	35
Utaka Sushi	36

Itajaí - Cervejaria parceira

Faroeste Beer	37
---------------	----



TEMPORADA GASTRONÔMICA

COSTA ESMERALDA

BOMBINHAS • ITAPEMA • PORTO BELO

2023

A 4ª edição da Temporada Gastronômica Costa Esmeralda está chegando, trazendo consigo aquele momento do ano quando realçamos os deliciosos sabores provenientes das cidades litorâneas de Bombinhas, Itapema e Porto Belo, enquanto celebramos suas tradições locais e rica cultura gastronômica.

São muitas histórias e sabores até chegar aqui, desde a primeira edição, em que revelamos a cultura e identidade gastronômica da região, ressaltamos hábitos e costumes que nos fazem reviver memórias afetivas por meio dos sabores. Enquanto a edição anterior foi marcada pela hospitalidade e sensação de acolhimento do nosso povo, agora chegou a hora de evidenciar como as cores podem transformar experiências - inclusive na gastronomia!

A Temporada Gastronômica Costa Esmeralda é organizada pelo Convention & Visitors Bureau da Costa Esmeralda, com o apoio dos municípios de Bombinhas, Itapema e Porto Belo, bem como do Sebrae. Essa edição conta com a participação de 27 estabelecimentos, incluindo cafeterias, hamburguerias e restaurantes, com especialidades nas mais diversas cozinhas. Nossos talentosos chefs criaram menus exclusivos, inspirados na alegria das cores e sabores.

Convidamos você a conhecer a riqueza de nossa diversidade gastronômica e a experimentar todo sabor que nos acolhe de braços abertos. Esperamos ansiosamente pela sua visita!



O Costa Esmeralda Convention & Visitors Bureau já vai completar 20 anos de forte atuação na promoção de eventos e do turismo regional. Tem por objetivo captar e gerar eventos e congressos de alcance regional, nacional e internacional para os associados e para os municípios de Itapema, Porto Belo e Bombinhas. Além disso, a entidade também atua como órgão de apoio na realização e organização de eventos, bem como no aprimoramento dos já programados no calendário.

Atualmente reúne mais de 100 empreendimentos, desde hotéis, restaurantes, organizadores de eventos, transporte turístico, equipamentos e destinos turísticos, e uma série de outras organizações de apoio e suporte ao desenvolvimento da atividade-fim. A busca constante pela melhoria dos serviços e da oferta de eventos norteiam as estratégias da entidade a fim de colocar a Costa Esmeralda no circuito nacional e internacional de turismo.

CONHEÇA OS 27 ESTABELECIMENTOS PARTICIPANTES

Bombinhas



Itapema



Porto Belo



+

ITAJAÍ - CERVEJARIA PARCEIRA



28 ↑ Itajaí

Rota Gastronômica

Costa Esmeralda

Itapema

Porto Belo

BR 101

16

13

14

12

11

15

24

17

23

18

20

19

21

22

26

27

10

BR 101

7

Acesse o
mapa interativo



Bombinhas

- 1 Canto do Macuco
- 2 Forneria Oliva
- 3 Hermoso Burger
- 4 Holland Café
- 5 O Alquimista Burger
- 6 O Barão Grill e Burger
- 7 Osmare's Risotos e Petiscos
- 8 Tatuira Petisqueira
- 9 Vila Rooftop Bistrô & Lounge
- 10 Ziane Maria

Itapema

- 11 Alma Restaurante
- 12 Grelhó Burger
- 13 Lú Arcari Café
- 14 Mr. Ching
- 15 Porto Beer Cervejaria
- 16 Sophis Café

Porto Belo

- 17 Akala Beach Garden
- 18 Armazém Bistrô
- 19 Botequim Porto 27
- 20 Lú Arcari Café
- 21 Maria Chorona Cervejaria
- 22 Panela de Barro
- 23 Pier 44
- 24 Quintal Gastro Bar
- 25 Refúgio do Estaleiro Resort
- 26 Restaurante Hotel Morro do Sol
- 27 Utaka Sushi

Itajai - Cervejaria parceira

- 28 Faroeste Beer



Crédito da imagem: Setur Bombinhas

BOMBINHAS

Presenteada por belezas naturais únicas, Bombinhas é uma península com 39 praias e paisagens de tirar o fôlego. A cidade é um convite para se conectar com a natureza e viver experiências únicas. Do mar à terra, a cultura de Bombinhas pulsa em todos os cantos da península. Ela está presente na pesca artesanal da tainha, nos engenhos de farinha, no artesanato com rendas de bilro e na culinária local. A gastronomia de Bombinhas revela os temperos e sabores únicos da península. Através da união entre povos indígenas, europeus e africanos, criou-se uma identidade única. Um jeito próprio de fazer, de preparar, de saborear. Especialidades em frutos do mar, principalmente do cultivo de marisco e da pesca, e pratos derivados da mandioca são referências da gastronomia típica.



R\$ 85,00

Serve 1 pessoa

Retirada no balcão disponível

SOROROÇA AO MOLHO BECHAMEL DE CAMARÃO

Entrada: Escondidinho de aipim com carne seca.

Prato Principal: Sororoça empanada na panko e flocos de milho, servida com molho bechamel de camarão, farofa de couve com banana, bacon e alho-poró. Acompanha arroz cremoso de açafraão.

Sobremesa: Creme belga de consertada finalizado com farofa crocante de canela.

📍 Av. Aroeira da Praia, 1439 - Mariscal 📞 47 3393-3660 | 47 99158-2800

🕒 Domingo a Quinta - 10h às 16h / Sexta e Sábado - 10h às 22h

📱 @cantodomacucomariscal 📷 @cantodomacucobombinhas



R\$ 85,00

Serve 2 pessoas

Delivery e retirada no balcão disponíveis

PIZZA SERRANA

Entrada: Grissinis, bastão de pão assado salpicado de sal grosso e parmesão, com base da massa de pizza. Acompanha pasta de pinhão processado com nata, pimenta do reino, sal e noz moscada.

Prato Principal: Pizza, com molho de tomate pelati San Marzano, parmesão ralado e abobrinha em fatias, finalizada com salame colonial defumado e folhas de manjericão.

Sobremesa: Mousse de chocolate branco ao rum, finalizado com geleia de morangos com pimenta rosa e folhas de hortelã.

📍 Av. Girassol, 1057, esquina com a Rua Giesta - Morrinhos 📞 47 99119-3767

🕒 Terça a Domingo - 18h às 00h

📱 @forneriaoliva



HERMOSO BURGER

R\$ 65,00

Serve 2 pessoas

DA TERRA

Entrada: Caldinho de aipim com abóbora cabotiá, servido com crispy de bacon e cebolinha verde. A sugestão da casa é tomar uma dose de cachaça para acompanhar.

Prato Principal: Pão brioche selado na manteiga, blend bovino da casa 140g, creme de queijo colonial e aipim palha. Servido com cebolinha verde e maionese de limão cravo.

Sobremesa: Bolo cremoso de aipim com mousse de consertada e biju de mandioca.

📍 Av. Falcão, 973 - Bombas

☎ 47 99271-9359

🕒 Quarta a Domingo - 18h45 às 23h30

📱 @hamburguerbombinhas

📷 @hermosoburger



R\$ 45,00

Serve 2 pessoas

ONDA DE SABORES

Salgado: Duas bruschettas de queijo colonial com copa, tomate cereja, manjeriçã e geleia de pimenta.

Doce: Entremet de maracujá e chocolate meio amargo.

Bebida: Dois cappuccinos na esfera de chocolate com leite quente (preparado na hora).

📍 Av. Leopoldo Zarlino, 2326 - Bombas 📞 47 99732-3980

🕒 Todos os dias - 07h30 às 22h

📌 @hollandcafebombinhas



R\$ 65,00

Serve 1 pessoa

Delivery e retirada no balcão disponíveis

BURGER MANEZINHO

Entrada: Ceviche de peixe cascudo em cubos, cebolinha verde, cebola roxa, milho espanhol torrado, tomate em cubos, pimenta do reino e pimenta dedo-de-moça, marinado no limão-taiti e finalizado com raspas de limão siciliano e chips de banana-da-terra.

Prato Principal: Burger com pão brioche, maionese de alcaparras, alface americana, rúcula e filé de cascudo empanado na panko.

Sobremesa: Mousse de maracujá com calda cremosa da fruta.

Av. Girassol, 1057, esquina com a Rua Giesta - Morrinhos 47 99119-3767

Terça a Domingo - 18h às 00h

@oalquimistaburger



R\$ 65,00

Serve 1 pessoa

BARÃO ESMERALDA

Entrada: Bolinhos de camarão regional com queijo provolone e pasta de alho.

Prato Principal: Burger de costela, queijo cheddar, tiras de bacon, cebola caramelizada, maionese da casa, folhas de rúcula, tomate e pão do Barão.

Sobremesa: Brownie de chocolate com geleia de frutas vermelhas e cobertura de chocolate cremoso.

📍 Av. Leopoldo Zarling, 2306 - Bombas 📞 47 99167-4609

🕒 Todos os dias - 18h às 00h

📱 @obaraobombinhas



R\$ 85,00

Serve 2 pessoas

CAMARADAGEM DA GAROUPADA

Entrada: Croquete de camarão empanado com farinha de mandioca e um blend de ervas, acompanhado de fondue.

Prato Principal: Garoupa ensopada ao molho Osmare's com um molho caseiro, tomate, cebola, tempero verde, alfavaca e colorau. Acompanha pirão de feijão cremoso, abóbora cabotiá e fatias de cebola roxa assada.

Sobremesa: Arroz doce, preparado com arroz arbóreo, misturado ao leite integral, açúcar demerara e manteiga e engrossado com gemada. Na cobertura, crocante de amendoim.

📍 Rua Rio Ijuí, 91 - Zimbros 📞 47 99926-3711

🕒 Quarta a Domingo - 11h30 às 14h30 e 17h às 20h30

📱 @osmaresrisoteria



R\$ 85,00

Serve 1 pessoa

Retirada no balcão disponível

TERRA E MAR

Entrada: Salada verde com peras assadas, gorgonzola e nozes.

Prato Principal: Tagliatelle artesanal com duxelle de cogumelos e camarões grelhados.

Sobremesa: Fondant de chocolate, curd de laranja, frutas vermelhas e sorvete de baunilha.

📍 Av. Prof. João José da Cruz, 1700 - Canto Grande 📞 47 3393-4004

🕒 Quinta e Domingo - 11h30 às 19h30 / Sexta e Sábado - 11h30 às 22h30

📱 @taturapetisqueira 📷 @tatuira_petisqueira



VILA ROOFTOP
— BISTRÔ & LOUNGE —

R\$ 85,00

Serve 1 pessoa

DA SERRA AO LITORAL

Entrada: Tartelete de milho, paçoca de pinhão e aioli cítrico.

Prato Principal: Escondidinho cremoso de aipim, linguiça Blumenau e queijo colonial.

Sobremesa: Minibanoffee de banana nativa e mel de bracatinga.

📍 Rua Merluza, 51 - Centro 📞 47 99233-1002

🕒 Segunda a Sexta - 12h às 15h / Quinta a Sábado - 18h30 às 23h

📌 Vila Rooftop 📷 @vilarooftop



R\$ 45,00

Serve 1 pessoa

Delivery disponível

TERNO DE REIS

Salgado: Sanduíche de pão de ora-pro-nóbis caseiro com maionese de grão de bico preparada com azeite de oliva, limão cravo, tempero verde, queijo provolone recheado com picanha suína, folhas de alface e broto de alfafa.

Doce: Pudim de pão adormecido com raspas de laranja, calda de caramelo e licor de laranja doce.

Bebida: Quentão de vinho acrescentado cachaça artesanal, açúcar demerara, especiarias, canela, gengibre e cravo.

📍 Rua Rio Ijuí, 91 - Zimbros 📞 47 99926-3711

🕒 Quarta a Domingo - 11h30 às 14h30 e 17h às 20h30

📱 @zianemaria_



ITAPEMA

Atualmente, Itapema é considerada um dos destinos mais procurados de Santa Catarina. Ideal para quem busca diversão. A natureza local é propícia para as mais variadas atividades ao ar livre. Suas praias, com paisagens paradisíacas, atraem turistas de todas as regiões do Brasil e também do exterior. Para quem gosta de aventuras é possível desbravar a natureza com o roteiro de ecoturismo e o cicloturismo. A prática de esportes náuticos, nas águas cristalinas, também é outra atração muito procurada. A cidade possui uma infraestrutura excelente para quem busca uma gastronomia de qualidade e vida noturna agitada que garantem lazer e diversão aos visitantes.



R\$ **85,00**

Serve **1** pessoa

ALMA RESTAURANTE

Entrada: Bolinho de camarão cremoso com aioli de trufas, molho romesco e azeite de manjericão.

Prato Principal: Fraldinha grelhada com manteiga de ervas, purê de moranga tostada, vinagrete de feijão fradinho e farofa de banana-da-terra com bacon.

Sobremesa: Panacota de limão cravo.

📍 Rua 292, 139 - Meia Praia 📞 47 99177-5583

🕒 Terça a Domingo - 19h às 23h30

📌 📷 @almaitapema



GRELHÔ

R\$ 65,00

Serve 1 pessoa

SURF N' TURF

Entrada: Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta.

Prato Principal: Pão, carne, queijo, camarão empanado e sour cream com limão cravo.

Sobremesa: Sorvete frito sabor iogurte grego com calda de frutas vermelhas e Nutella.

📍 Rua 234, 581 - Meia Praia 📞 47 2033-4563

🕒 Todos os dias - 18h30 às 23h30

📱 @grelhoburger



R\$ 85,00

Serve 2 pessoas

Delivery e retirada no balcão disponíveis

SABORES DO ORIENTE

Entrada: Trouxinha oriental com recheio de peixe da costa ao molho, geleia de pimenta e crispy de alho-poró.

Prato Principal: Yakisoba de camarão, prato japonês muito aceito na região que combina macarrão frito, camarões suculentos e legumes crocantes. O macarrão é salteado junto com camarões limpos e descascados. Legumes como repolho, cenoura e pimentão são adicionados e refogados, com molho de soja, molho de ostra e temperos, finalizado com sementes de gergelim e cebolinha picada.

Sobremesa: Sorbet especial de morango, servido na cesta crocante com pedaços de morango.

📍 Rua 236, 215 - Meia Praia 📞 47 99648-2555

🕒 Todos os dias - 11h às 14h30 / 18h30 às 23h30

📍 @restaurantemrching 📷 @mr.chingcozinhaoriental



PORTO
BEER
CERVEJARIA

R\$ 85,00

Serve 2 pessoas

Delivery e retirada no balcão disponíveis

SABORES DA PORTO BEER

Entrada: Ceviche de banana-da-terra com cebola roxa, tomate cereja, manga, leite de tigre com toque de laranja e cebolinha. Acompanha chips de banana.

Prato Principal: Risoto cremoso de limão cravo com lascas de parmesão e camarões crocantes.

Sobremesa: Mousse de chocolate com calda de morango e vinho colonial.

📍 Av. Nereu Ramos, 5990 - Meia Praia 📞 47 3267-1950

🕒 Segunda a Sexta - 11h30 às 14h / Segunda a Sábado - 18h às 00h

📱 @portobeercervejaria



R\$ 45,00

Serve 2 pessoas

COMBO DELÍRIO

Salgado: Panini de ciabatta com cream cheese e queijo colonial, maionese com pesto rosso (preparada com tomate seco, amêndoas, azeite de oliva de manjeriçã e alho), rúcula, costela desfiada e refogada.

Doce: Fatia de Torta Delírio - massa crocante de nozes, recheada com mousse de chocolate branco, ao leite e meio amargo, mais cobertura de ganache de chocolate meio amargo e frutas vermelhas.

Bebida: Café espresso duplo.

📍 Rua 418, 55 (anexo Havan Itapema) - Morretes 📞 47 98475-0012

🕒 Todos os dias - 09h às 21h

📱 @sophiscafes 📷 @sophiscafe



Crédito da imagem: Bryan Kormann

PORTO BELO

Porto Belo, a Capital Catarinense dos Transatlânticos, encanta pelas suas belezas naturais e rica cultura, refletida nas tradições ancestrais como a pesca artesanal da tainha, no artesanato e em eventos culturais ao longo de todo ano. A gastronomia é outro grande atrativo local, com frutos do mar frescos, mariscos cultivados e pratos à base de mandioca, frutos da fusão cultural única da região. Porto Belo é um convite para conectar-se com a natureza, viver experiências autênticas e mergulhar em sabores inesquecíveis. Cada visita é uma jornada de descobertas, onde tradição e autenticidade se encontram num cenário paradisíaco.



ākala

BEACH GARDEN

R\$ 85,00

Serve 1 pessoa

AS CORES DA TRADIÇÃO

Entrada: Bruschetta de pão de milho com queijo colonial e geleia de limão galego.

Prato Principal: Risoto de camarão com aspargos e açafrão.

Sobremesa: Waffle com sorvete de creme e calda de quentão.

📍 Av. Atilio Fontana, 266 - Balneário Perequê 📞 47 99249-8533

🕒 Quarta a Sexta - A partir das 18h / Sábado e Domingo - A partir das 11h

📍 Ākala Beach Garden 📱 @akala.beachgarden



QUINTA
R\$ 38,00 | R\$ 55,00
Livre Kg

SÁBADO
R\$ 47,00 | R\$ 65,00
Livre Kg

Serve 1 pessoa

SABORES DO ARMAZÉM

Entrada: Abobrinha recheada com creme de leite e brócolis.

Prato Principal: Cuscuz de milho flocado com frutos do mar e legumes.

Sobremesa: Mousse de limão.

📍 Rua Manoel Felipe da Silva, 283 - Centro ☎️ 47 99646-0160

🕒 Prato servido no buffet na quinta e no sábado - 11h30 às 15h

📱 @armazembistroportobelo 📷 @armazembistro



R\$ 85,00

Serve 1 pessoa

Retirada no balcão disponível

TRAMONTO AL BOTEQUIM

Entrada: Bruschetta da Nonna com pão caseiro e caponata de berinjela. Acompanha salada mix de folhas verdes, mais tomate cereja com molho de mostarda e mel.

Prato Principal: Ravióli artesanal de camarões ao molho de quatro queijos.

Sobremesa: Pera na calda de quentão com sorvete e granola.

📍 Rua Manoel Felipe da Silva Neto, 18 - Centro 📞 47 99912-5056

🕒 Quarta a Sábado - 11h às 21h30 / Domingo - 11h às 19h

📱 @botequimporto27



R\$ 45,00

Serve 1 pessoa

AROMA QUE ACOLHE

Salgado: Pão de fermentação natural, panceta assada e desfiada com barbecue, cebola roxa, queijo colonial, alface americana e abacaxi flambado com canela.

Doce: Choux cream recheada com creme de coco e curd de limão.

Bebida: Café espresso com suco de laranja, xarope de gengibre, água tônica, anis e gelo.

- 📍 **Porto Belo:** Av. Gov. Celso Ramos, 2637 - Centro
- 📍 **Itapema:** Segunda Avenida, esquina com a Rua 232 - Meia Praia
- ☎ 47 99288-5960
- 🕒 Terça a Domingo - 07h às 19h
- 📱 @luarcari_cafe
- 📷 @luarcari_cafe



R\$ 65,00

Serve 1 pessoa



Delivery e retirada no balcão disponíveis


TOCA DO SIRI



Entrada: Ostras Rockefeller - Três ostras cozidas ao bafo com salsa e flambadas na cachaça.

Prato Principal: Hambúrguer de siri catado empanado na farinha de mandioca, tártaro ao curry, tomate, alface americana e aioli.

Sobremesa: Brownie com caramelo salgado.

 Rua José Guerreiro Filho, 139 - Centro  47 99910-3527

 Terça a Quinta - A partir das 16h / Sexta a Domingo - A partir das 11h

 @cervejariamariachorona  @mariachorona.oficial



SEGUNDA A SEXTA
R\$ 43,00 | R\$ 69,90
Livre | kg

DOMINGO
R\$ 75,90
Somente kg

Serve 1 pessoa

Retirada no balcão disponível

RESTAURANTE PANELA DE BARRO

Entrada: Refogado de banana-da-terra com toque de gengibre, açafrão e limão.

Prato Principal: Gratinado de tainha defumada com legumes salteados com ervas finas e tomate cereja.

Sobremesa: Pavê de chocolate com crocante de suspiro e morango.

📍 Av. Gov. Celso Ramos, 2615 - Centro 📞 47 99687-4300

🕒 Domingo a Sexta (**Prato servido somente terça, quinta e domingo**)

📌 📷 @paneladebarro



R\$ 85,00

Serve 1 pessoa

BARRA DA LAGOA

Entrada: Luna de Siri - Siri catado ao perfume de limão cravo, cuscuz marroquino, tomates concassé e alfavaca.

Prato Principal: Barra da Lagoa - Risoto com tinta de lula, lulas nacionais e camarões envoltos em presunto cru ao molho beurre blanc.

Sobremesa: Cheesecake com coulis de jabuticaba com cachaça.

📍 Somente via mar e com reservas para não sócios 📞 47 99691-0101

🕒 Quinta a Domingo - 12h às 18h para não sócios /
Quinta a Domingo - 12h às 22h para sócios

📷 @pier44.sunsetbar



quintal
GASTRO BAR

R\$ 85,00

Serve 2 pessoas

(Na imagem, porção para uma pessoa)

TORRE DO MAR

Entrada: Salada de polvo ao molho vinagrete com pimentões coloridos, tomate, cebola, azeite de oliva e ervas finas com torradas temperadas.

Prato Principal: Torre de frutos do mar, camadas de pirão intercalando camarões refogados, mexilhões e lulas.

Sobremesa: Compota de banana artesanal com crocante de chocolate e doce de leite, regados com calda de acerola.

Av. Senador Atilio Fontana, 537 - Balneário Perequê 47 98122-0811

Segunda a Sábado - 18h às 00h

@quintalgastrobar @quintalgastrobar.pb



R\$ 85,00

Serve 1 pessoa

EXPLOSÃO DE SABORES E TEXTURAS

Entrada: “Bao” com camarão crocante finalizado com maionese caseira, cebola roxa e pó de bacon.

Prato Principal: Arroz caldoso de frutos do mar, com tentáculo de polvo, pescada e camarão grelhado, finalizado com azeite de rúcula, aioli defumado e cebola tostada.

Sobremesa: Brioche grelhado com calda de frutas amarelas, laranja com raspas de laranja, abacaxi, maracujá, manga e physalis, finalizado com sorvete de cream cheese.

📍 Rua Flávia Verônica Marteline, 400 - Araçá 📞 47 99207-7796

🕒 Todos os dias - 12h às 23h (mediante reserva)

📍 @resortrefugiudoestaleiro 📷 @refugiudoestaleiro



R\$ 85,00



Serve 1 pessoa


JORNADA DE SABORES


Entrada: Salada de folhas verdes com frutas frescas, maçã, manga, abacaxi e tomate cereja com lascas de parmesão e vinagrete de pitanga com toque de pimenta.

Prato Principal: Risoto cremoso de cogumelo porcini com costela suína assada ao barbecue artesanal preparado com tomates frescos e açúcar mascavo.

Sobremesa: Sorvete de morango artesanal com banana tostada, calda de especiarias e praliné de castanha-do-pará.

 Rua Morro do Sol, 100 - Centro  47 3369-4566

 Terça a Domingo - 12h às 15h e 19h às 23h

 @restaurantemorrodosol



R\$ 85,00

Serve 1 pessoa

Delivery e retirada no balcão disponíveis

COSTA ESMERALDA

Entrada: Marinado de peixe branco (cubos de peixe branco do dia, tomate cereja, cebola roxa e pepino japonês fatiados e embebidos em molho à base de limão-taiti, laranja e molho de ostras com gotas de azeite ao alho negro).

Prato Principal: 10 peças de uramaki de salmão e camarão (enrolado em alga nori com arroz por fora recheado com cream cheese, salmão premium, camarão e cebolinha verde).

Sobremesa: Banana empanada na farinha panko, cobertura de mel orgânico, paçoca de wasabi e raspas de limão-taiti.

📍 Av. Gov. Celso Ramos, 279 - Vila Nova 📞 47 99667-0166

🕒 Terça a Sábado - 19h às 23h

📷 @utaka_sushi



FAROESTE
BEER CO. EST. 2018

R\$ **49,90**

Serve **1** pessoa

Delivery e retirada no balcão disponíveis

KIT FAROESTE BEER

Kit com 2 latas de cerveja (473ml cada uma) de qualquer estilo + um copo (300ml) para escolher.

📍 Rua Serafim Gambá, 6050 - Brilhante I 📞 47 99192-2875

🕒 Segunda a Sexta - 08h às 12h e 13h30 às 17h / Sábado - 08h às 12h

📱 @faroestebeer



IPEL

PRODUTOS PREMIUM
PARA SUA CASA, EMPRESA
E SUA FAMÍLIA.

LINHA DOMÉSTICA E PROFISSIONAL

SAIBA MAIS, ACESSE: WWW.IPELPAPEL.COM.BR



Ultra
Maciez

Guardanapos de Papel
Premium
Nobby

Contém 50 guardanapos
de 30cm x 31cm

**FOLHAS
DUPLAS**



sicredi.com.br

Aqui no Sicredi, você tem um atendimento próximo porque não é apenas um cliente, é sócio da cooperativa. E isso faz toda a diferença. Os resultados financeiros são reinvestidos na sua região, impulsionando a economia local. Isso sem contar os diversos programas sociais que transformam a vida de milhares de pessoas.



Aponte seu celular para conversar com a gente ou abrir a sua conta.

E se existisse
um jeito mais

**hu
ma
no**  **de cuidar da sua
vida financeira?**

 **Sicredi**

BRINDE EXCLUSIVO

TEMPORADA GASTRONÔMICA

2023

A cada 3 menus consumidos em pelo menos 2 municípios (entre Bombinhas, Itapema e Porto Belo), você ganha 1 par de **CASINHAS COLORIDAS**.

Complete 6 casinhas
e ganhe um **PORTA-CHAVES**.

A entrega das casinhas será realizada pelo estabelecimento participante, mediante o consumo do prato do festival. Receberá o último selo do estabelecimento e o souvenir.

*Promoção com quantidade limitada e válida enquanto durar o estoque.





*Não destacar os selos dos estabelecimentos de retirada dos brindes (da cor laranja). Eles servem para a retirada do brinde 04.

BRINDE 04

PARABÉNS, VOCÊ
COMPLETOU A ROTA!



Nome:

Telefone:

Suas informações serão regidas e interpretadas de acordo com a Lei Geral de Proteção de Dados - Lei nº 13.709/2018.

- 1) O consumo de cada menu do festival dá direito a 01 selo do respectivo estabelecimento, que deve ser colado nos espaços determinados "Selo 01", "Selo 02" ou "Selo 03".
- 2) Para conquistar a brinde 01, 02 e 03, você deve ter os selos de três estabelecimentos diferentes, contemplando pelo menos dois municípios (entre Bombinhas, Itapema e Porto Belo), ou seja, os três estabelecimentos visitados não podem ser de um único município.
- 3) Para receber os brindes, você terá que destacar os espaços com os três selos e deixar em posse do estabelecimento em que tirou o brinde. A coluna da esquerda permanecerá no seu catálogo e receberá um selo do mesmo estabelecimento (comprovando a entrega do brinde). Ao retirar o brinde 03, você receberá automaticamente o brinde 04) no momento da entrega, neste caso a coluna verde também deve ser preenchida e destacada e ficará em posse do estabelecimento em que tirou o brinde.
- 5) Os brindes 01, 02 e 03 referem-se a PARES DE CASINHAS, enquanto o brinde 04, a UM PORTA-CHAVES. Os brindes são exclusivos e personalizados com a temática do festival.
- 6) A promoção é válida durante todo o festival, de 09 a 31 de agosto, ou enquanto durar o estoque. A quantidade de brindes é limitada e será entregue aos primeiros participantes que completarem o circuito.
- 7) Confira o nosso perfil nas redes sociais para ficar por dentro de tudo o que está acontecendo no festival.

FAROESTE
BEER CO. EST 2018





SEBRAE



BRASIL + PRODUTIVO É O
BRASIL MAIS

Receba consultorias especializadas e acompanhamento contínuo para aumentar a produtividade e o faturamento do seu negócio.

CAPACITAÇÕES E CONSULTORIAS INDIVIDUAIS

As ações que envolvem a Temporada Gastronômica Costa Esmeralda vão muito além dos menus especiais. Para participar, todos os estabelecimentos inscritos passaram por uma programação exclusiva de capacitações e consultorias para a criação do prato, além de capacitações para atendimento e comunicação, produção fotográfica e ativação de mídias sociais.



As palestras e oficinas integram os estabelecimentos participantes e também servem como um estímulo para auxiliar os cozinheiros e chefs locais a desenvolverem os menus do circuito gastronômico, que nesta 4ª edição tem como tema os “Sabores das Cores”. Além disso, todos os pratos criados utilizam produtos regionais que representam as tradições e cultura catarinense, de acordo com o selo Origem Santa Catarina, desenvolvido pelo Sebrae.



Todos os estabelecimentos participantes também receberam consultorias individuais para apoio à elaboração do prato do festival, realizadas por um chef e consultor gastronômico local.



Para participar do circuito gastronômico, os menus desenvolvidos precisam ser inéditos (não podem constar no cardápio do estabelecimento), utilizar ingredientes da produção local (agricultura, agronegócio, artesanato), empregar produtos de Origem Santa Catarina, oferecer uma experiência gastronômica (sequência/combo) e ter o preço padronizado, conforme o regulamento.



“É uma satisfação imensa auxiliar os chefs a desenvolverem esses menus especiais. A nova edição da Temporada Gastronômica promete trazer sabores e experiências inéditas. Cada menu traz um pouquinho da nossa identidade, revelando características únicas do nosso povo e história.”

Chef e Consultor Gastronômico William Aimar.





 PORTO BELO
OUTLET PREMIUM

Aberto todos os dias das 10hs às 22hs

 @pboutletpremium



Wert

Construindo condomínios com tudo que a vida tem de melhor.

FICHA TÉCNICA

Os direitos de edição desta publicação são reservados à Convention & Visitors Bureau. Revisão, edição de textos e consultoria, sob a responsabilidade da Comissão organizadora e equipe técnica.

Comissão organizadora:

Aldrelylian Jak Prestes, Andrea Santos, David Nichol Swan, Franciane Adelina Soares da Silva, Giordano Barreto, James Luiz Venturi, Leonardo Rafael Teixeira, Luciana Arcari, Márcia Timóteo Genuíno, Ricardo Ziegert Calil Cadi

Comissão técnica:

Luana da Rosa, Michela Cristiane França Goulart, Tamara Legarrea, Willian Aimar

Produção Fotográfica:

Luciano Dias

Projeto gráfico, editoração e arte final:

Feat Design

A Temporada Gastronômica Costa Esmeralda foi implementada através da parceria do Convention & Visitors Bureau com o Sebrae, utilizando a metodologia Cocriando Sabor e Saber - Modelagem de eventos cocriativos de gastronomia e produção local para promoção de regiões turísticas.

Apoio



Patrocínio



Realização

