



ESPIRITO SANTO RESTAURANT WEEK

21ª edição

Guia de restaurantes

14 DE MARÇO A 05 DE ABRIL



14 DE MARÇO A 05 DE ABRIL

Democratizar o acesso à gastronomia é a força motriz que impulsiona a **Restaurant Week**, festival gastronômico mais famoso do mundo, que chega à sua 21ª edição no Espírito Santo. O evento acontece entre os dias 14 de março a 05 de abril de 2024, reunindo 54 endereços na Grande Vitória.

Os menus exclusivos criados para o festival oferecem **entrada, prato principal e sobremesa** (bebidas, serviço e couvert não inclusos) ao preço promocional no Menu Convencional de R\$ 54,90 no almoço e R\$ 69,90 no jantar; no Menu Plus R\$ 68,90 no almoço e R\$ 78,90 no jantar e no Menu Premium, R\$ 89,00 no almoço e R\$ 109,00 no jantar. Aproveite!

Outro diferencial é o papel social da Espírito Santo Restaurant Week. Com o acréscimo de R\$ 2,00 ao valor do menu, o cliente faz uma contribuição para um projeto social da Grande Vitória. Nesta 21ª edição, o valor arrecadado será destinado para a Fundação Carmem Lucia, que presta serviços odontológicos, médicos, psicológicos, assistência social, e educacionais grátis para famílias de baixa renda.

Informações sobre esta edição e as demais edições brasileiras do evento, bem como o cardápio e o serviço de todos os restaurantes participantes poderão ser encontradas no site:

www.restaurantweek.com.br

AÇÃO SOCIAL:
FCL
FUNDAÇÃO CARMEM LUCIA

MENU PLUS

A Oca - Restaurante, Bar & Ateliê

Brasileira e Contemporânea

Rua do Rosário, 114, Centro, Vitória

(27) 99289-4561

Almoço: Quarta a sexta: 12h às 15h, sábados e domingos: 12h às 16h

Jantar: Quarta a sábado: 19h às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Queijo coalho grelhado com molho de goiabada levemente picante** (vegetariano) (ou)
2. **Torre de carne seca com purê de mandioca e crocante de cebola**

PRATO PRINCIPAL

1. **Gnocchi de banana da terra ao molho 4 queijos** (vegetariano) (ou)
2. **Medalhão de filé mignon ao vinho tinto e manteiga de ervas, acompanhado de aligot de mandioca**

SOBREMESA

1. **Pudim de doce de leite com canela e pralinê de amendoim** (ou)
2. **Abacaxi caramelizado com creme de chantilly e cream cheese**

JANTAR

ENTRADA

1. **Brusqueta de pão baguete de fermentação natural com antepasto de cogumelos e creme à base de queijo parmesão, muçarela e gorgonzola** (vegetariano) (ou)
2. **Camarão VG empanado, recheado com creme de queijo**

PRATO PRINCIPAL

1. **Risoto de cogumelos com abacaxi e alho poró, finalizado com alho poró crocante** (vegetariano) (ou)
2. **Risoto de camarão 7 barbas com abóbora e coco acompanhado de camarões VG flambados no conhaque**

SOBREMESA

1. **Queijo coalho grelhado com doce de leite** (vegetariano) (ou)
2. **Bolo de aipim com calda quente de doce de leite e coco queimado**

RESTAURANTES

MENU PREMIUM

Alambique

Comida de Boteco

Rua Rio Branco, 127, Praia da Costa, Vila Velha
(27) 98834-3110

Jantar: Quarta a sexta das 18h às 00h e Sábado das 18h às 00h

JANTAR

ENTRADA

1. **3 unidades de tulipa de frango** (ou)
2. **2 croquetes de feijoada**

PRATO PRINCIPAL

1. **Paella caipira** (ou)
2. **Ancho com batatas**

SOBREMESA

1. **Cocada Cremosa** (ou)
2. **Panna Cotta limão e cachaça**

MENU PREMIUM

Alcides

Argentina

Rua Luis Fernandes Reis, 269, Praia da Costa, Vila Velha

Jantar: Terça a domingo das 18h às 23h

JANTAR

ENTRADA

1. **Empanada de linguiça ao chimichurri com queijo** (ou)
2. **Tostada de iscas de peixe frito** (ou)

3. **Empanada de cebola com queijo** (opção vegetariana)

PRATO PRINCIPAL

1. **Bife de vazio na brasa, batatas fritas crisscut e molho chimichurri** (ou)
2. **Maminha na brasa com arroz *el pibo de oro*** (arroz com bacon, presunto e cebola, farofa de ovos e pão de alho) (ou)
3. **Parrillada de legumes na brasa** (opção vegetariana)

SOBREMESA

1. **Alfajor caseiro** (ou)
2. **Torta de palha italiana**

RESTAURANTES

Argento Parrilla

Argentina

Av. Luciano das Neves, 2418, Shopping Vila Velha, Divino Espírito Santo, Vila Velha (27) 3533-2225

Almoço: Segunda a sexta: 12h às 15h30

Jantar: Todos os dias das 18h às 22h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Nachos com guacamole (México)** (triângulos de massa caseira com Dip de abacate, tomate e temperos dos irmãos mexicanos) (ou)

2. **Deliciosa empanada de pollo (Argentina)** (delicioso pastel assado de frango, tomate, cebola e temperos argentinos)

PRATO PRINCIPAL

1. **Pesce Al Cartoccio (Itália)** (o nosso peixe do dia assado à moda italiana com vegetais e acompanhado de batatas ao forno e arroz)

2. **Hawaian baby beef steak (baby beef)** grelhado, aromatizado com um *chutney* a base de shoyu, abacaxi e gengibre. Acompanha salada deliciosa de *macaroni* e cenoura, batata, ovo e *dressing* de maionese)

SOBREMESA

1. **Apple crumble (Inglaterra)** (maçãs assadas com crosta crocante e suculenta. Acompanha chantilly) (ou)

2. **Mousse Au Chocolat (França)** (mousse de chocolate cremoso e gelado)

MENU PLUS

JANTAR

ENTRADA

1. **Empanada Gallega (fusão Argentina/Espanha)** (deliciosa torta caseira de peixe, tomates, azeitonas, ovos e temperos especiais) (ou)

2. **Paprikás krumpli (Hungria)** (sopa creme de batatas, com bacon, páprica e temperos especiais)

PRATO PRINCIPAL

1. **New york garlic butter strip loin steak - With classic succotash & Mashed Potatoes (USA)** (contrafilé grelhado, aromatizado na manteiga de ervas e alho. Acompanha salteado de mix de grãos com legumes e mashed de batatas) (ou)

2. **Veggie thai curry shrimp (Tailândia)** (vegetais salteados com camarões a moda Thai, acompanha arroz ao limão)

SOBREMESA

1. **Torta Chajá (Uruguai)** (pão de ló úmido, com recheio de pêssegos em calda, doce de leite, chantilly e crocante de suspiro) (ou)

2. **Apple Crumble (Inglaterra)** (maças assadas com crosta crocante e suculenta. Acompanha chantilly) (ou)

3. **Mousse Au Chocolat (França)** (acompanha farofa crocante de biscoito e nozes)

MENU PREMIUM

Bacco - Shopping Vitória

Italiana

Av. Américo Buaiz, 200, Shopping Vitória, Enseada do Suá, Vitória

Almoço: Segunda a domingo: 11h às 15h30

Jantar: Segunda a domingo: 18h às 21h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Mini cardápio** (ou)

2. **Bruscheta a Bacco**

PRATO PRINCIPAL

1. **Talharim Alfredo com tiras de Filé** (ou)

2. **Atum com risoto de limão**

SOBREMESA

1. **Pudim** (ou)

2. **Panacota**

JANTAR

ENTRADA

1. **Bruscheta Alla Bacco** (ou)

2. **Vinagrete de polvo**

PRATO PRINCIPAL

1. **Spaghetti a Bacco** (ou)

2. **Risotto a Baco**

SOBREMESA

1. **Pudim** (ou)

2. **Meio Brownie**

RESTAURANTES

Balthazar

Contemporânea

Rua Elesbão Linhares, 15, Praia do Canto, Vitória

(27) 2142-3040

Almoço: Segunda a sábado: 11h às 15h30; Domingo: 11h às 16h

Jantar: Segunda a sábado: 18h às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Toast de caponata e Aioli de manjerição** (ou)

2. **Salada Coleslaw**

PRATO PRINCIPAL

1. **Arroz de pato, cebola baby tostada, gelees de tucupi com jambu** (ou)

2. **Farfalle Ai Frutti di Mare**

SOBREMESA

1. **Panna Cotta de logurte com Compota de Frutas Vermelhas** (ou)

2. **Cookie com Sorvete**

MENU PREMIUM

JANTAR

ENTRADA

1. **Ceviche Nordestino** (ou)

2. **Língua a Vinagreta**

PRATO PRINCIPAL

1. **Ossobucco na cerveja preta com purê de raízes e redução do próprio caldo** (ou)

2. **Entrecote de Angus a Moda Francesa**

SOBREMESA

1. **Coco em texturas** (ou)

2. **Cheesecake de Chocolate Meio Amargo**

MENU PREMIUM

Barlavento Beach Bar & Lounge

Mediterrânea e Brasileira

Av. Dante Michelini, 330, Quiosque 1, Praia de Camburi,

Jardim da Penha, Vitória

Almoço: Sábado e domingo: 12h às 18h

Jantar: Terça a sábado: 18h às 23h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Croqueta Capixaba** (bolinho frito com recheio da torta capixaba. Acompanhado de chutney de banana da terra) (ou)

2. **Bacalhau Mantecato** (dadinho de mandioca com polenta, servido com bacalhau cremoso, cebola caramelizada e coentro)

PRATO PRINCIPAL

1. **Barriguinta de porco glaceada em missô, purê de batata baroa, vinagrete de lentilha defumada e couve crespa** (ou)

2. **Massa frégola em base de moqueca bahiana, mix de frutos do mar grelhados e chimichurri da praia**

SOBREMESA

1. **Chocolate e Cumaru** (*brownie* quente de chocolate servido com creme inglês de cumaru e gelato de baunilha) (ou)

2. **Do Pará** (base de *sorbet* de açaí, mousse de cupuaçu e crumble de castanhas com cacau)

JANTAR

ENTRADA

1. **Croqueta Capixaba** (bolinho frito com recheio da torta capixaba. Acompanhado de chutney de banana da terra) (ou)

2. **Bacalhau Mantecato** (dadinho de mandioca com polenta, servido com bacalhau cremoso, cebola caramelizada e coentro)

PRATO PRINCIPAL

1. **Assado de tiras com molho roti, creme de espinafre, batatas assadas e salada de mini agrião** (ou)

2. **Polvo all'amatriciana** (arroz negro em base de bacon e molho de tomate defumado, polvo grelhado e tomates *confit*, com toque de pimenta calabresa)

SOBREMESA

1. **Chocolate e Cumaru** (*brownie* quente de chocolate servido com creme inglês de cumaru e gelato de baunilha) (ou)

2. **Do Pará** (base de *sorbet* de açaí, mousse de cupuaçu e crumble de castanhas com cacau)

RESTAURANTES

MENU CONVENCIONAL

Boteco da Vila Contemporânea

Rua Alegre, 4442, Vila Capixaba, Cariacica
(27) 99846-3246 / (27) 99580-8532

Almoço: Segunda a sexta: 11h às 14h30; Sábado: 11h às 15h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Pastel aberto** (cestinha de pastel recheada com vinagrete de legumes e cubos de frango) (ou)
2. **Massa recheada** (*conchiglione* recheado com costelinha de porco ao molho de *barbecue* gratinado)

PRATO PRINCIPAL

1. **Lagarto glaceado na cerveja** (Lagarto assado com cerveja acompanhado de risoto de pera) (ou)
2. **Tilápia Capixaba** (filé de tilápia no tempura ao molho de moqueca acompanhado de arroz e torta capixaba no *cartoccio*)

SOBREMESA

1. **Banana açucarada** (banana da terra frita, passada em açúcar com canela acompanhada de doce de leite) (ou)
2. **Mousse estação** (mousse de manga com cobertura de chocolate)

MENU PLUS

By Rock Steakhouse Steakhouse

Rua Eugênio Netto, 82, Praia do Canto, Vitória
(27) 2142-5086

Almoço: Todos os dias: 11h às 16h

Jantar: Todos os dias: 18h às 23h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Pastel Pernambuco** (pastel de carne levemente picante em tabasco, envolto em açúcar refinado. Acompanha molho de pickles) (ou)
2. **Torresmo de barriginha com raspas de limão e molho honey mustard**

PRATO PRINCIPAL

1. **Medalhão de filé mignon, molho de queijos, servido sobre saladinha de cenoura, abobrinha e alface. Acompanhado de spaghetti ao pesto e tomate cereja confitado** (ou)
2. **Tilápia empanada, amêndoas, gergelim, arroz a marguerita, moquequinha de camarão com banana servido em cesta de massa de pastel**

SOBREMESA

1. **Açaí com brownie, morango e leite condensado** (ou)
2. **Tiramisu com sorvete de creme**

JANTAR

ENTRADA

1. **Tartar de salmão ao cream cheese cebolinha, gergelim e raspa de limão siciliano, servido em cestinha de massa de pastel** (ou)
2. **By Garlic Bread** (pão de alho recheado e gratinado. Alho, queijos e maionese e bacon)

PRATO PRINCIPAL

1. **Parmeggiana de frango acompanhado de penne ao molho branco, camarão rosa e bacon** (ou)
2. **Chorizo escalopado ao molho Bearnaise. Acompanhado de batata rústica salteada em páprica e alecrim, dadinhos de gruyère empanados ao melão de cana**

SOBREMESA

1. **Churros ao creme de leite loco e raspas de chocolate** (ou)
2. **Petit gateau ao sorvete de creme com paçoca e calda de chocolate**

RESTAURANTES

MENU PREMIUM

Canto do Vinho

Contemporânea

Rua Aleixo Netto, 1702, loja 04, Praia do Canto, Vitória
(27) 3314-4070

Almoço: Segunda a sábado: 11h às 15h30; Domingo: 12h às 16h

Jantar: Segunda a sábado: 18h às 0h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Salada do Canto** (ou)

2. **Mini steak tartare**

PRATO PRINCIPAL

1. **Peixe do dia com purê de mandioquinha** (ou)

2. **Baby Bife com espaguete na fonduta de queijo**

SOBREMESA

1. **Torta Holandesa** (ou)

2. **Torta de Limão**

JANTAR

ENTRADA

1. **Salada do Canto** (ou)

2. **Mini steak tartare**

PRATO PRINCIPAL

1. **Peixe Brasileiro** (peixe brasileiro com musseline de banana da terra e farofa de Uarini com cebola queimada) (ou)

2. **Risoto de Grana com cubos de mignon**

SOBREMESA

1. **Pavê de Chocolate e Café** (ou)

2. **Torta de Limão**

MENU PREMIUM

Casa Portuguesa

Portuguesa

Rua Joaquim Lirio, 240, loja 02, Praia do Canto, Vitória
(27) 99227-7270

Almoço: Terça a sexta: 11h às 15h30; Sábado e domingo: 11h às 16h

Jantar: Terça a sexta: 18h às 23h; Sábado e domingo: 18h às 0h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Bolinho de bacalhau** (ou)

2. **Sardinha**

PRATO PRINCIPAL

1. **Arroz de bacalhau** (ou)

2. **Peixe com purê de batata baroa**

SOBREMESA

1. **Mousse chocolate** (ou)

2. **Pudim**

JANTAR

ENTRADA

1. **Bolinho de bacalhau** (ou)

2. **Sardinha**

PRATO PRINCIPAL

1. **Bacalhau em Natas** (ou)

2. **Arroz de Pato**

SOBREMESA

1. **Mousse chocolate** (ou)

2. **Pudim**

RESTAURANTES

Coco Bambu

Frutos do Mar, Carnes, Salada

Vitória: Rua João da Cruz, 10, Praia do Canto, Vitória

(27) 3083-5800

Vila Velha: Av. Dr. Olivio Lira, 353, Shopping Praia da Costa, Praia da Costa

(27) 3141-9100

Almoço: Segunda a sábado: 11h30 às 15h

Jantar: Domingo a quinta: 17h às 22h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Jangadeiro (ou)

2. Pastel de queijo (ou)

3. Batata frita

PRATO PRINCIPAL

1. Camarão Internacional (ou)

2. Carne de Sol do Sertão (ou)

3. Tilápia Meunieri (ou)

4. Camarão Mucuripe

SOBREMESA

1. Torta de Limão (ou)

2. Cocada ao Forno (ou)

3. Pudim (ou)

4. Torta Trufada

MENU PREMIUM

JANTAR

ENTRADA

1. Jangadeiro (ou)

2. Pastel de queijo (ou)

3. Batata frita

PRATO PRINCIPAL

1. Camarão Coco Brasil (ou)

2. Camarão Coco Bambu (ou)

3. Filé Parmegiana (ou)

4. Tilápia Meunieri

SOBREMESA

1. Torta de Limão (ou)

2. Cocada ao Forno (ou)

3. Pudim (ou)

4. Torta Trufada

MENU PLUS

Daju Bistrô

Comfort Food

Av. Desembargador Dermeval Lyrio, 121, lojas 14/15, Mata da Praia, Vitória

(27) 99277-0372

Almoço: Todos os dias: 11h às 15h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Risole de milho com requeijão (ou)

2. Pela água de camarão

PRATO PRINCIPAL

1. Arroz meloso de costelinha com taioba (ou)

2. Picanha de Sol com purê de banana da terra, farofa de tapioca, queijo coalho e coentro (ou)

3. Lasanha de cogumelos com bechamel de espinafre

SOBREMESA

1. Olho de sogra de colher (aquele docinho de leite condensado com ameixa e coco fresco para comer de colher) (ou)

2. Café com leite (creme de café com doce de leite, biscoito, chantilly e cacau) (ou)

2. Pavê de Bombom Serenata

RESTAURANTES

Domus Itálica Ristorante

Italiana e Mediterrânea

Rua Dr. Olívio Lira, 353, anexo ao Shopping Praia da Costa, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 99640-5151

Almoço: Todos os dias: 11h30 às 16h30

Jantar: Segunda a sábado: 19h às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Gourjons de Linguado molho de limão Siciliano** (ou)

2. **Carpaccio clássico**

PRATO PRINCIPAL

1. **Risoto de funghi com tiras de filé mignon** (ou)

2. **Lascas de Bacalhau com penne gratinado** (ou)

3. **Ravioli de banana da terra ao molho de laranja**

SOBREMESA

1. **Banana de forno a moda do Chef** (ou)

2. **Mousse de Maracujá**

MENU PREMIUM

JANTAR

ENTRADA

1. **Concha de Haddock gratinada** (ou)

2. **Parma e Orange melon**

PRATO PRINCIPAL

1. **Risoto de camarão** (ou)

2. **Bacalhau Passione com linguini** (ou)

3. **Escalope Ao Poivre com arroz Piemontaise e batata palha**

SOBREMESA

1. **Brownie, sorvete de creme e calda de chocolate** (ou)

2. **Abacaxi caramelizado e sorvete**

MENU PLUS

Don Aguilar

Fusion

Rua Rio Branco, 08, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 3072-7649

Almoço: Quarta a sexta: 11h30 às 15h30

Jantar: Terça a quinta: 18h30 às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Emanada de polvo com bacon e muçarela** (ou)

2. **Mix de folhas verdes com nozes na manteiga e molho ranch**

PRATO PRINCIPAL

1. **Nhoque ao molho branco com ragu de carne de sol e farofa de banana** (ou)

2. **Fraldinha black na parrilla com batatinha confit e pesto de amêndoas** (ou)

3. **Lasanha de camarão com farofinha de limão e coentro**

SOBREMESA

1. **Cocada mole com sorvete de maracujá** (ou)

2. **Brownie de blend Chocolates Garoto com calda de frutas vermelhas**

JANTAR

ENTRADA

1. **Tortilha morna, citronete de abacaxi e maçã verde, saladinha de quinoa e camarão** (ou)

2. **Toast de cogumelos regado com fonduta de parmesão**

PRATO PRINCIPAL

1. **Mignon na parrilla com chimichurri, batatas rústicas e molho de mostarda escura** (ou)

2. **Arroz piemontese com ancho na crosta crocante de grana padano** (ou)

3. **Filé de pescada grelhado com espaguete de legumes na manteiga de ervas**

SOBREMESA

1. **Tortinha refrescante de siciliano e geleia de mirtilo** (ou)

2. **Bombom na taça com chocolate, morangos frescos e chantininho**

RESTAURANTES

El Gitano

Fusion

Av. José Miranda Machado, Quisque 8, Curva da Jurema, Enseada do Suá, Vitória
(27) 99248-9096

Almoço: Terça a sexta: 11h30 às 15h30

Jantar: Terça a sábado: 18h30 às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Salada de folhas verdes com cubos de atum, ovo de codorna, azeitonas e citronete** (ou)

2. **Ceviche de banana** (ou)

3. **Croqueta de porco e chutney de maçã verde**

PRATO PRINCIPAL

1. **Peixe do dia com crosta de castanha do Pará e purê de batatas** (ou)

2. **Entrecôte de Paris, batatas fritas, holandaise de cebolinha** (ou)

3. **Gnochi com ragu da família Guizzardini mais lascas de queijo Artatte**

SOBREMESA

1. **Pavê de biscoito Champagne com calda de espumante com morangos frescos** (ou)

2. **Cookie gotas de choco meio amargo Garoto com sorvete de Chocolate e calda de chocolate meio amargo, também da Garoto**

MENU PREMIUM

JANTAR

ENTRADA

1. **Cappuccino de cogumelos com torradas de pão italiano** (ou)

2. **Arancini de camarão** (ou)

3. **Raviolone de ricota com queijo Artelatte e crispy de Socol**

PRATO PRINCIPAL

1. **Rigatoni à cabonara di mare com Camarões e anéis de Lula** (ou)

2. **Filé ao poivre com arroz a piemontese** (ou)

3. **Risoto de linguça artesanal flambada na cachaça com banana frita**

SOBREMESA

1. **Bolo de aipim cremoso com calda toffee e sorvete três leites** (ou)

2. **Sorvete de chocolate com compota de laranja e dash de Aperol**

MENU PREMIUM

El Libertador

Peruana, Argentina e Chilena

Av. Carlos Gomes de Sá, 500, Lojas 01, 02, 03 e 04, Mata da Praia, Vitória
(27) 3025-1516 / (27) 99738-6220

Jantar: Segunda a sábado: 18h às 0h

JANTAR

ENTRADA

1. **Causa Peruana** (purê de batata com pasta de aji amarillo, bastões de palmito, abacate fatiado, tomate confitado, coentro fresco, ovo de codorna marinado no chimichurri e azeitona preta) (ou)

2. **Patacón** (crocante de banana verde sob uma camada de paleta de porco braceada por 4hs, regada com molho do cozimento levemente picante, acompanhada geleia de frutas vermelhas da casa)

PRATO PRINCIPAL

1. **Aymarás** (risoto de quinoa branca com cenoura, Salsa huancaina feita à base de queijo e aji amarillo, acompanhado de um Assado de tiras marinado no molho anticucho (tradicional Salsa peruana com cerveja IPA e pimenta aji panca) à la Parrilla) (ou)

2. **Chaufa Veggie** (arroz saltado com gengibre, shoyo, cenoura, abobrinha verde, couve flor, brócolis, shitake fresco, milho tostado, rabanete grelhado, mix de frutos secos (amêndoas, castanha do Brasil e nozes) e hortelã fresca rasgada dando um ar refrescante)

SOBREMESA

1. **Lá Porteña** (empanada frita de banana e doce de leite, creme inglês de baunilha, açúcar impalpável e canela) (ou)

2. **Sorbet de Mango** (purê de manga bem cremoso, crumble de coco queimado, manga flambada com Bacardi e nuvem de aji panca)

RESTAURANTES

Enseada Mediterrâneo

Mediterrânea

Rua Marília de Rezende Scarton Coutinho, 180, Enseada do Suá, Vitória
(27) 3324-0184

Almoço: Segunda a sexta: 11h30 às 15h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Escondidinho de abóbora com carne seca** (ou)
2. **Ravióli de queijo na manteiga de ervas**

PRATO PRINCIPAL

1. **Pescada ao molho cítrico de alho poró com risoto de limão siciliano** (ou)
2. **Medalhão de mignon com massa fresca ao molho de gorgonzola**

SOBREMESA

1. **Panna cotta ao coulis de goiaba** (ou)
2. **Doce de banana com creme holandês**

MENU PLUS

Figata

Italiana

Rua João da Cruz, 290, Praia do Canto, Vitória
(27) 3376-4451

Almoço: Sábado a domingo: 11h30 às 16h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Pizzeta de queijo de cabra** (queijo de cabra, geleia de tomate cereja, rúcula em uma mini massa de pizza) (ou)

2. **Trouxinha de massa de pizza com alho poró e cream cheese acompanhado de molho pesto**

PRATO PRINCIPAL

1. **Escalope ao molho madeira e bacon acompanhado de risoto de alho poró** (ou)
2. **Penne com ragu de linguiça picante Favoretti e burrata**

SOBREMESA

1. **Mousse de frutas vermelhas** (ou)
2. **Brigadeirão**

MENU PREMIUM

RESTAURANTES

Five Sport Bar

Brasileira

Vitória: Av. Américo Buaiz, 200, Shopping Vitória, Enseada do Suá
Vila Velha: Av. Luciano das Neves, 2418, Shopping Vila Velha, Divino Espírito Santo
(27) 98178-8132

Almoço: Todos os dias: 11h30 às 15h

Jantar: Todos os dias: 18h às 22h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Dadinho de Tapioca com queijo coalho (150g). Acompanha geleia de pimenta (ou)

2. Salada mix de folhas (alface americana, rúcula, tomate + queijo parmesão)

PRATO PRINCIPAL

1. Ollie Especial (frango enrolado com bacon e queijo frescal (200g). Acompanha arroz com brócolis e purê de batata) (ou)

2. Filé de tilápia grelhada Five. Servida com arroz branco e purê de batata

SOBREMESA

1. Brownie (servido com sorvete de creme e calda de chocolate) (ou)

2. Mini Pudim de Leite condensado

MENU PLUS

JANTAR

ENTRADA

1. Frango Crocante (250g) (pedaços de frango super crocantes, temperados com leve toque de gengibre e alho. Acompanhados com os molhos barbecue e gorgonzola) (ou)

2. Favorita (250g) (deliciosas batatas fritas cobertas com mix de queijos e farofa de bacon)

PRATO PRINCIPAL

1. Mega Rampa Especial (filé com mostarda especial enrolado com rúcula e queijo parmesão coberto com molho madeira (200g)) (ou)

2. Parmegiana de frango (filé de frango empanado, gratinado com queijo muçarela e regado com molho de tomate fresco. Acompanha arroz branco e batata frita)

SOBREMESA

1. Torta Búlgara (com sorvete de creme e calda de chocolate) (ou)

2. Torta de mousse de chocolate com serenata de amorado

MENU PREMIUM

Hotel Senac Ilha do Boi

Regional e Internacional

Rua Braulio Macedo, 417, Ilha do Boi, Vitória
(27) 3345-0111

Almoço: Segunda a quinta: 12h às 15h

Jantar: Todos os dias: 18h40 às 21h40

ALMOÇO

ENTRADA

1. Mini Burratas à Caprese (salada com queijo do tipo Burrata de Búfala regada com molho pesto caseiro, brotos e folhas de rúcula da horta com tomate holandês) (ou)

2. Stick de coalho empanado (espetinho de queijo de coalho, empanado no panko com castanhas brasileiras e melado de cana)

PRATO PRINCIPAL

1. Medalhão de file mignon acompanhado de ravioli de queijo Brie com damasco ao molho Alfredo (corte filé mignon em medalhão, grelhado e acompanhado de massa caseira com recheio de queijo Brie com damasco ao molho à base de creme de leite e parmesão) (ou)

2. Saltimboca suíno acompanhado de risoto de Dijon em grãos com laranja sergipana (corte de suíno com prosciutto de parma e sálvia fresca, acompanhado de risoto de mostarda Dijon em grãos e redução de laranja sergipana)

SOBREMESA

1. Torta Caribe (torta a base de biscoito com mousse de chocolate e doce de banana) (ou)

2. Crepe Suzette com sorvete de creme (clássico crepe francês em redução de laranja e Cointreau, flambado e servido com sorvete de creme)

JANTAR

ENTRADA

1. Croqueta de frango defumado acompanhado de vinagrete de pimenta biquinho (bolinho a base de frango, defumado com batatas, mix de temperos, servido com vinagrete de pimenta biquinho e brotos da horta) (ou)

2. Caesar Salad de camarão e Prosciutto de Parma (alface americana, molho caesar, camarão VM e Prosciutto de Parma, lascas e queijo parmesão e croutons)

PRATO PRINCIPAL

1. Stinco de Cordeiro acompanhado de musseline de aipim (corte de cordeiro acompanhado musseline de aipim manteiga defumado, farofa de panko com crocante de bacon ao confit de tomate holandês) (ou)

2. Lombo de salmão Pemium no papilote (filé de Salmão envolto no papel manteiga e assado com especiarias, acompanhado de legumes na manteiga e farofa de castanhas brasileiras)

SOBREMESA

1. Mousse de Avelã (doce a base de avelãs, com caramelo salgado e crumble de castanhas) (ou)

2. Panna Cotta 04 Estações (doce a base de iogurte e creme de leite fresco com frutas das 04 estações)

RESTAURANTES

Jhonny Rockets

Americana

Av. Américo Buaid, 200, Shopping Vitória, Enseada do Suá, Vitória
(27) 3010-3541

Almoço: Todos os dias: 11h às 16h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Mix de folhas verdes e roxas, pedaços de bacon crocante, tomate fresco, queijo parmesão ralado, regado ao azeite** (ou)
2. **Folhas de alface americana e romana cobertas com molho caesar, queijo parmesão e croutons**

PRATO PRINCIPAL

1. **Medalhão de acém selecionado com gordura entremeada e muita maciez e suculência. Acompanha arroz com bacon e ovos, fritas crocantes temperadas com páprica, legumes envoltos em maionese, alface e tomates frescos** (ou)
2. **Filé de tilápia coberto com tomates cereja, azeitonas roxas e regado ao azeite. Acompanha seleção de legumes grelhados, arroz branco e salada mix** (ou)
3. **Peito do frango grelhado e coberto com creme de milho suave. Acompanha arroz com bacon e ovos, fritas crocantes temperadas com páprica e farofa especial**

SOBREMESA

1. **Mini bolo de chocolate, servido quente, com recheio cremoso de chocolate, acompanhado de sorvete de baunilha coberto com calda de chocolate** (ou)
2. **Gelato especial servido em taça, coberto por chantilly e castanha de caju**

MENU PLUS

MENU PLUS

Kinsu SushiBar

Japonesa

Av. Américo Buaid, 200, Shopping Vitória, Enseada do Suá, Vitória

Almoço: Todos os dias: 11h30 às 15h

Jantar: Todos os dias: 19h às 21h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. **1 Sunomono** (ou)

2. **1 Harumaki de legumes**

PRATO PRINCIPAL

1. **Combinado Shake com 10 peças** (3 sashimis de salmão, 3 sushis de salmão e 4 uramaki shake) (ou)
2. **Combinado Tuna Sal com 12 peças** (02 sashimis de salmão, 02 sashimis de atum, 02 sushis de salmão, 02 sushis de atum e 04 hot Filadélfia)

SOBREMESA

1. **Harumaki de doce de leite**(ou)
2. **Harumaki de queijo com goiabada**

JANTAR

ENTRADA

1. **01 Gyoza Porco** (ou)

2. **01 Nasu Dengaku**

PRATO PRINCIPAL

1. **Combinado Especial Kinsu com 10 peças** (03 sashimis salmão maçaricado, 03 sushis poró e 04 uramaki Kinsu) (ou)
2. **Combinado Maguro com 12 peças** (02 sashimis salmão, 02 sushis atum, 02 baterá salmão, 02 baterá atum e 04 hossomaki Maguro)

SOBREMESA

1. **01 Harumaki morango com Nutella** (ou)
2. **01 Harumaki banana com chocolate**

RESTAURANTES

MENU PLUS

La Rustica Cantina Italiana

Italiana

Av. Judith Leão Castello Ribeiro, 480, loja 03, Jardim Camburi, Vitória
(27) 99531-9350

Jantar: Terça e quarta: 19h às 23h; Quinta a sábado: 19h à 0h

JANTAR

ENTRADA

1. **Arancine caprese** (bolinho de arroz de risoto caprese, recheado com muçarela de búfala, tomate e manjeriço, acompanhado de molho pesto) (ou)
2. **Bruschetta** (tradicional bruschetta de tomate, muçarela de búfala e manjeriço) (ou)
3. **Capaccio** (finas fatias de carne crua com molho a base de alcaparras e mostarda, rúcula e parmesão, acompanhado de pão da casa)

PRATO PRINCIPAL

1. **Gnocchi Di Piatangine Con Muqueca Di Gamberi** (gnocchi de banana da terra frito, acompanhado de uma deliciosa moquequinha de camarão) (ou)
2. **Lasagna Di Costolette** (nossa lasanha de massa artesanal, com costela desfiada, molho pomodoro, molho branco e muçarela gratinada) (ou)
3. **Rigatoni Al Tri Funghi** (Rigatoni ao molho de cogumelos funghi, shimeji e parís)

SOBREMESA

1. **Tiramissu clássico** (delicada sobremesa italiana a base de creme de mascarpone, cama de biscoito savoiardi banhado no café e finalizado com cacau em pó) (ou)
2. **Panna cotta** (creme de leite fresco, açúcar, gelatina e especiarias, coberta com geleia de frutas vermelhas artesanal) (ou)
3. **Gelatto Romeo e Giuletta** (gelato de creme com geleia de goiabada e grana padano ralado)

Gastronomia e turismo: uma receita que tem tudo a ver com a gente

A Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Espírito Santo (Fecomércio-ES) acredita que o turismo é uma força motriz que impulsiona o crescimento econômico do nosso estado e contribui para fortalecer os negócios locais, entre eles os ligados à gastronomia.

Os sabores únicos da nossa culinária cativam os paladares mais exigentes, proporcionam experiências memoráveis, geram empregos, movimentam o comércio e impulsionam o crescimento econômico do Espírito Santo.

O sistema que
move o capixaba.

Saiba mais



RESTAURANTES

Mahai Internacional

Mata da Praia: Av. Desembargador Dermerval Lyrio, 121, Lojas 03 a 05, Mata da Praia, Vitória

(27) 3026-1885

Praia do Canto: Rua Aleixo Netto, 577, Praia do Canto, Vitória

(27) 3100-0011

Vila Velha: Av. Henrique Moscoso, 90, lojas 01 a 03, Praia da Costa

(27) 3441-4797

Almoço: Segunda a sexta: 11h às 16h

Jantar: Segunda a sexta: 18h às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Queijo coalho grelhado com melado de cana** (ou)
2. **Dadinho** (deliciosos dadinhos de tapioca com queijo coalho, um toque de provolone e geleia de pimenta)

PRATO PRINCIPAL

1. **Franço ao Catupiry & Bacon** (filé de sobrecoxa de frango em tiras ao molho de queijos, catupiry e bacon. Acompanha arroz especial com cebola, manteiga de ervas, cebolinha e batatas fritas) (ou)
2. **Mignon ao gorgonzola** (filé mignon em tiras, molho de gorgonzola com muçarela gratinada. Acompanha arroz especial com cebola dourada na manteiga de ervas, cebolinha e batata palha) (ou)
3. **Risoto de limão Siciliano e Tilápia** (risoto de limão siciliano, ervas frescas, tilápia grelhada e amêndoas laminadas) (ou)
4. **Shitake Vegan Pasta** (shitake no azeite e vinho branco, espaguete, tomate italiano concasse, cebola, molho pesto vegano, cream cheese vegano e cebolinha)

SOBREMESA

1. **Torta limão** (ou)
2. **Cheesecake** (ou)
3. **Sorvete de creme com ganache de chocolate e farofa doce de castanhas**

MENU PREMIUM

JANTAR

ENTRADA

1. **Arancini** (deliciosos bolinhos de risoto de queijo crocante, recheados com muçarela e geleia de pimenta) (ou)
2. **Dadinho** (deliciosos dadinhos de tapioca com queijo coalho, um toque de provolone e geleia de pimenta)

PRATO PRINCIPAL

1. **Salmon Pasta** (pene, salmão grelhado, molho de queijos, ervas finas, parmesão e alcaparras crocantes) (ou)
2. **Risoto de limão Siciliano & Camarão** (risoto de limão siciliano, camarões e amêndoas laminadas. Cebola, manteiga, vinho branco e parmesão) (ou)
3. **Risoto de filé com gorgonzola** (risoto de filé em tiras com gorgonzola, banana grelhada, bacon e melado de cana. Cebola, manteiga, vinho branco e parmesão) (ou)
4. **Shitake Vegan Pasta** (shitake no azeite e vinho branco, espaguete, tomate italiano concasse, cebola, molho pesto vegano, cream cheese vegano e cebolinha)

SOBREMESA

1. **Torta limão** (ou)
2. **Cheesecake** (ou)
3. **Sorvete de creme com ganache de chocolate e farofa doce de castanhas**

MENU PREMIUM

Nero Cucina Contemporânea

Italiana

Av. Hugo Musso, 2000 lado impar, Praia de Itapoa, Vila Velha

(27) 3141-0377

Jantar: Terça a quinta: 18h30 as 23h; Sexta e sábado: 18h30 as 23h30

JANTAR

ENTRADA

1. **Parmegiana de berinjela** (deliciosa lasanha de berinjela servida com molho da casa e parmesão) (ou)
2. **Bruschetta Di Mare** (servida com tomates maduros e camarões e ervas)

PRATO PRINCIPAL

1. **Fantasia Al Gorgonzola** (tiras de filé bovino ao molho de gorgonzola servido dentro do pão italiano) (ou)
2. **Camarão Maremonti** (delicioso camarão grelhado servido com espaguete ao molho de cogumelos, tomate cereja, ricota das montanhas e ervas finas)

SOBREMESA

1. **Semifreddo de laranja com chocolate** (semifreddo cremoso de mascarpone e laranja com chocolate fondente) (ou)
2. **Crepe Alla Nutella** (deliciosa crepe com Nutella e chantilly)

RESTAURANTES

MENU PLUS

Nonna Barberina

Italiana

Rua Tupinambas, 623, loja 02, Jardim da Penha, Vitória
(27) 3207-4920

Almoço: Terça a sexta: 11h às 15h30. Sábado e domingo: 10h às 16h. (Cozinha encerra 30min antes do horário de fechamento da casa)

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Panzerotto pugliese de cogumelos e aioli de gremolata** (massa fofinha de fermentação longa com um toque de azeite, recheada com mix de cogumelos frescos e cebola caramelizada, acompanha *aioli* bem temperadinho com *gremolata* da casa) (ou)

2. **Crocchetta de pernil com geléia de laranja picante** (bolinho frito, crocante por fora e suculento por dentro, feito com pernil marinado no tempero do chef Edu e assado lentamente, batatas e parmesão, servido com geleia de laranja picante)

PRATO PRINCIPAL

1. **Gnocchi Pollo i Arugula** (*gnocchi* de batata levinho, dourado na manteiga, servido com folhas de rúcula e filé de frango alla milanese com molho de tomate e lascas de parmesão) (ou)

2. **Gnocchi salteado na manteiga com frango empanado e rúcula**

SOBREMESA

1. **Bolo gelado de manjerição com morango** (massa de bolo fofinha e úmida, recheada com brigadeiro refrescante de manjerição e geleia caseira de morango, servida gelada) (ou)

2. **Budino de limão** (pudim de limão com furinhos, servido com chantilly de cardamomo)

MENU PREMIUM

Noz Comida Afetiva

Afetiva

Rua Amelia Tartuce Nascier, loja 10, Jardim da Penha, Vitória
(27) 99701-6929

Almoço: Segunda a sexta: 11h30 às 15h; Sábado e domingo: 12h às 16h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Brandade de bacalhau com torrada de fermentação natural** (ou)

2. **Bolinho sem massa de milho com gorgonzola empanado na farinha panko**

PRATO PRINCIPAL

1. **Lasanha de cordeiro** (lasanha de massa fresca com ragu de cordeiro) (ou)

2. **Porco Wellington** (filé mignon suíno em volta na massa folhada com taioba e bacon. Acompanha purê de mandioca com molho roti)

SOBREMESA

1. **Canoli de doce de leite**

2. **Sorvetão**

RESTAURANTES

Ojo Carne & Brasa

Contemporânea

Av. Américo Buaiz, 200, Shopping Vitória, Enseada do Suá, Vitória

Almoço: Todos os dias: 11h às 16h

Jantar: Todos os dias: 18h às 22h

MENU PREMIUM

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Salada Caprese** (ou)

2. **Salada ao molho gorgonzola**

PRATO PRINCIPAL

1. **Fraldinha com batatas ao murro**
(ou)

2. **Ancho com farofa de ovos e batata rústica**

SOBREMESA

1. **Mousse de Chocolate Belga** (ou)

2. **Tiramissu com *dulce* de leite argentino**

JANTAR

ENTRADA

1. **Carpaccio defumado com molho ponzu** (ou)

2. **Fritas da casa com *sour cream* e cebolinha**

PRATO PRINCIPAL

1. **Bife de Ancho com legumes grelhados e ervas frescas** (ou)

2. **Chorizo com batata rústica com pasta de pimentão e aioli**

SOBREMESA

1. **Mousse de Chocolate Belga**

2. **Tiramissu com *dulce* de leite argentino**

MENU PREMIUM

Peppe Restaurante

Contemporânea

Rua Afonso Cláudio, 60, Praia do Canto, Vitória

(27) 99782-7538

Almoço: Terça a quinta: 12h às 15h; Sexta: 12h às 16h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Salada de batatas crocantes, molho à base de maionese de alho, ciboulette, cebola roxa, limão, sobre uma fatia de rosbife** (ou)

2. **"Pizza Slice"** (ciabata, *cream cheese*, mix de sementes, parmesão e *ciboulette*)

PRATO PRINCIPAL

1. **Peixe grelhado em crosta de pão, batatas coradas, salsa verde e ma-hamura** (ou)

2. **Ravioli de abóbora com manteiga e sálvia e ragu branco de peito bovino**

SOBREMESA

1. **Bolo gelado três *leches*** (ou)

2. **Crêmeux de limão siciliano com *crumble* de chocolate branco**

RESTAURANTES

MENU PREMIUM

Pier Aleixo

Contemporânea

Rua Aleixo Netto, 1702 Praia do Canto, Vitória

(27) 3224-0880 / (27) 99633-4147

Almoço: Todos os dias: 11h às 17h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Bolinho de salmão com cream cheese** (ou)

2. **Quiche de frango com bacon e alho poro**

PRATO PRINCIPAL

1. **Filé de linguado grelhado com purê de batata baroa e farofa e alho** (ou)

2. **Escalope de filé com nhoque de banana da terra ao molho de milho verde e tomilho**

SOBREMESA

1. **Panna Cotta com calda de frutas amarelas** (ou)

2. **Manjar de coco com ameixa**

MENU PLUS

Piu Restaurante

Italiana e Brasileira

Rua Elesbão Linhares, 15, Lojas 04 a 06, Praia do Canto, Vitória

(27) 2142-8636

Almoço: Terça: 11h30 às 15h; Terça a Sábado e domingo: 11h30 às 16h

Jantar: Terça a sábado: 16h01 às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Pastel gorgonzola** (ou)

2. **Brusqueta caprese ao pesto**

PRATO PRINCIPAL

1. **Shimeji salteado na manteiga com molho oriental e pão tostado** (ou)

2. **Risoto de filetos de mignon com cogumelo Paris** (ou)

3. **Ancho com penne ao molho Alfredo** (ou)

4. **Paleta de cordeiro assada com tagliatelle ao alho** (ou)

5. **Salmão em crosta de amêndoas com risoto de parmesão** (ou)

6. **Tilápia com risoto de tomate**

SOBREMESA

1. **Mousse de chocolate branco com maracujá** (ou)

2. **Creme de cupuaçu** (ou)

3. **Pudim de tapioca** (ou)

4. **Mousse de chocolate cremoso**

JANTAR

ENTRADA

1. **Brusqueta 3 Queijos** (ou)

2. **Polenta gratinada com ragu de costela** (ou)

3. **Tartar de salmão com molho flesh**

PRATO PRINCIPAL

1. **Polvo grelhado com arroz de amêndoas** (ou)

2. **Risoto de camarãozinho com tilápia grelhada** (ou)

3. **Risoto de isca de salmão com limão siciliano** (ou)

4. **Bife ancho com tagliatelle ao alho** (ou)

5. **Filé em crosta de amêndoas com risoto de salsa**

SOBREMESA

1. **Torta de limão** (ou)

2. **Panacota com calda de morango** (ou)

3. **Mousse de doce de leite** (ou)

4. **Torta de amendoim**

RESTAURANTES

MENU PREMIUM

Preferito Restaurante

Italiana

Av Hugo Musso, 1309, Praia da Costa, Vila Velha
(27) 3066-6194

Jantar: Segunda a quinta: 18h às 23h; Sexta e sábado: 18h às 23h30; Domingo: 18h às 22h30

JANTAR

ENTRADA

1. Crostone gorgonzola e pera (crocante bruschetta ao forno com peras, gorgonzola, mozzarella e rúcula) (ou)

2. Insalata Capri (salada com rúcula tomates, mozzarella fior di latte e pesto de manjeriço)

PRATO PRINCIPAL

1. Pescada Reale (deliciosa pescada gratinada. Acompanha spaghetti ao molho de camarão, tomate cereja e pesto) (ou)

2. Filetto Ai Formaggi (magnífico filé mignon grelhado servido com molho quatro queijos. Acompanha gnocchi verde na manteiga)

SOBREMESA

1. Panna Cotta Alle Fragole (deliciosa sobremesa italiana com natas e morangos) (ou)

2. Petit Gateau (pequeno bolo quente recheado com chocolate cremoso. Acompanha sorvete de creme)

MENU PLUS

Repique Samba Lounge

Brasileira

Av. Dante Michelini, Quiosque 7, Mata da Praia, Vitória

Almoço: Sábado e domingo: 12h às 18h

Jantar: Terça a sexta: 18h às 23h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. Quibe cru (Opção Vegana) (hidratado com água de tomate, salsão e especiarias. Acompanhado com palmito em conserva de azeite defumado, tomate seco e pepino *brunoise*) (ou)

2. Porco Espinho (croquete de porco empanado no cabelinho de anjo (porco espinho). Acompanha molho de redução)

PRATO PRINCIPAL

1. Linguíça de grão de bico, cogumelo, beterraba assada, brócolis tostado, tomate cereja e batatas assadas (Opção Vegana) (ou)

2. Patinho ensopado, canjica de milho branco com leite de coco, farofa de castanha de caju e salada cítrica de agrião (ou)

3. 'Galinhada' (sobrecoca confitada com temperos brasileiros, mini espiga de milho e quiabo tostado) (ou)

SOBREMESA

1. Mousse de chocolate com banana nanica e chips de banana (Opção Vegana) (ou)

2. Maria mole com coco queimado e doce de leite em barra

JANTAR

ENTRADA

1. Quibe cru (Opção Vegana) (hidratado com água de tomate, salsão e especiarias. Acompanhado com palmito em conserva de azeite defumado, tomate seco e pepino *brunoise*) (ou)

2. Porco Espinho (croquete de porco empanado no cabelinho de anjo (porco espinho). Acompanha molho de redução)

PRATO PRINCIPAL

1. Linguíça de grão de bico, cogumelo, beterraba assada, brócolis tostado, tomate cereja e batatas assadas (Opção Vegana) (ou)

2. Torressmo de rolo e salada Coleslaw

SOBREMESA

1. Mousse de chocolate com banana nanica e chips de banana (Opção Vegana) (ou)

2. Maria mole com coco queimado e doce de leite em barra

RESTAURANTES

MENU PREMIUM

Aleixo

Contemporânea

Rua Aleixo Netto, 1204, Loja 02, Praia do Canto, Vitória

Almoço: Segunda a sábado: 11h às 15h30; Domingo: 11h às 16h

Jantar: Segunda a sábado: 18h às 0h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Salada de mix de folhas com pralinê de castanhas e gorgonzola (ou)

2. Bruschetta de gouda, mel e rúcula

PRATO PRINCIPAL

1. Peixe do dia ao molho provençal com creme de aipim (ou)

2. Risoto com cubos de mignon e alho poro

SOBREMESA

1. Pudim de leite (ou)

2. Mousse de chocolate

JANTAR

ENTRADA

1. Salada Caprese (ou)

2. Mini Carpaccio

PRATO PRINCIPAL

1. Risoto de camarão (ou)

2. Medalhão ao Roti com Spaghetti na Fonduta de queijo

SOBREMESA

1. Sorvete de creme com Afogato de Nutella

2. Banoffe

MENU PREMIUM

Restaurante Pirão

Frutos do Mar

Rua Joaquim Lírio, 753, Praia do Canto, Vitória

(27) 3227-1165

Almoço: Segunda a sábado: 11h às 16h

Jantar: Segunda a sábado: 18h às 22h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Mix de folhas (ou)

2. Casquinha de Aratu

PRATO PRINCIPAL

1. Moquequinha de cação ao molho de camarão pequeno (ou)

2. Peixe grelhado com legumes

SOBREMESA

1. Torta de coco (ou)

2. Pudim

JANTAR

ENTRADA

1. Casquinha de siri (ou)

2. Bolinho de bacalhau

PRATO PRINCIPAL

1. Arroz de Polvo (ou)

2. Bobo de camarão médio

SOBREMESA

1. Torta de coco (ou)

2. Pudim

RESTAURANTES

Sargo Restaurante

Frutos do Mar

Av. Nossa Senhora dos Navegantes, 3355, São Francisco, Serra

Almoço: Segunda, quinta, sexta e sábado: 11h às 16h

Jantar: Sexta e sábado: 18h às 22h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Bolinho de salmão com cream cheese** (3 unidades de bolinhos fritos e cremosos de salmão com cream cheese, empanado no panko) (ou)

2. **Camarão empanado no panko** (3 unidades de camarões fritos sem casca, empanados no panko) (ou)

3. **Ceviche de palmito** (Opção Vegetariana) (cubos de palmito e tiras finas de cebola roxa, temperadas com pimenta dedo de moça, sal e limão)

PRATO PRINCIPAL

1. **Filé de peixe no panko** (filé de peixe empanado no panko, purê de banana da terra e salada) (ou)

2. **Risoto de camarão** (risoto cremoso ao molho de moqueca e camarões) (ou)

3. **Risoto de limão siciliano com cogumelos** (Opção Vegetariana) (risoto cremoso de limão siciliano e cogumelos feito com caldo de legumes frescos) (ou)

4. **Filé mignon e talharim ao molho branco** (filé mignon ao molho madeira com talharim ao molho branco)

SOBREMESA

1. **Abacaxi com caramelo salgado** (ou)

2. **Churros com doce de leite Garoto** (ou)

3. **Sorvete de creme com cobertura de chocolate**

MENU PREMIUM

JANTAR

ENTRADA

1. **Ceviche de peixe branco** (cubos de peixe branco e tiras finas de cebola roxa, temperadas com pimenta dedo de moça, sal e limão) (ou)

2. **Cestinha de parmesão com filé mignon ao molho branco** (uma cestinha comestível de queijo parmesão, recheada de filé mignon com molho branco) (ou)

3. **Ceviche de palmito** (Opção Vegetariana) (cubos de palmito e tiras finas de cebola roxa, temperadas com pimenta dedo de moça, sal e limão)

PRATO PRINCIPAL

1. **Risoto de gorgonzola com filé mignon** (risoto cremoso com queijo gorgonzola, feito com caldo de legumes frescos e tiras de filé mignon) (ou)

2. **Risoto de alho poró** (Opção Vegetariana) (risoto cremoso de alho poró feito com caldo de legumes frescos, acompanha banana chips) (ou)

3. **Talharim com frutos do mar** (talharim com molho especial, lula, polvo, sururu e camarão) (ou)

4. **Peixe grelhado** (peixe grelhado na manteiga, molho de camarão, purê de batata com queijo e salada)

SOBREMESA

1. **Abacaxi com caramelo salgado** (ou)

2. **Sorvete de creme com cobertura de chocolate** (ou)

3. **Bombom aberto de uva, feito com chocolate Garoto**

MENU PLUS

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Croqueta de salmão com aioli de coentro e pimenta de cheiro** (ou)

2. **Salada Tantra** (mix de folhas, cubos de melancia, cebola roxa, hortelã, nozes e molho afrodisíaco (gingibre, páprica picante, azeite balsâmico, pimenta de cheiro, sal e mel)

PRATO PRINCIPAL

1. **Tilápia grelhada ao molho de camarão com espaguete na manteiga de sálvia** (ou)

2. **Tornedor de filé com risoto de gorgonzola e crispy de alho poró**

SOBREMESA

1. **Mousse de manga com pimenta rosa e hortelã** (ou)

2. **Palha italiana de limão siciliano com gelado de baunilha e calda de tangerina**

JANTAR

ENTRADA

1. **Espetinho de camarão rosa picante com manga e emulsão de wassabi** (ou)

2. **Ceviche** (salmão, atum, peixe branco, hadok, polvo e kani, marinados no suco de limão e laranja, tempero, pimenta dedo de moça, coentro, cebola roxa, hondachi)

PRATO PRINCIPAL

1. **Filé mignon ao molho de mostarda trufado com batatas ao murro e alecrim** (ou)

2. **Poke de salmão Tantra** (salmão, shari, mix salada, couve, alface americana, rúcula, agrião, repolho roxo, cenoura, cebola roxa, manga, crisp: gambey, batata doce, alho poró su-nomono)

SOBREMESA

1. **Sorvete de creme com coulis de frutas vermelhas e crumble de nozes** (ou)

2. **Haromak de morangos com Nutella e sorvete de creme**

RESTAURANTES

Tero Brasa e Vinho

Contemporânea

Rua Eugênio Netto, 326, Praia do Canto, Vitória
(27) 99932-5614

Jantar: Segunda a sábado: 18h30 às 23h3

JANTAR

ENTRADA

1. **Mini kaftas à gremolata** (ou)

2. **Salada tropical com croutons de coalho**

PRATO PRINCIPAL

1. **Arroz de moqueca, picles de pétalas de cebola e VM grelhado** (ou)

2. **Fraldinha red com espaguete na fonduta de queijo**

SOBREMESA

1. **Folhata de Sintra** (ou)

2. **French Toast**

MENU PLUS

MENU PLUS

Terra à Vista Mestre Álvaro

Internacional

Serra: Av João Palácio, 300, Pavimento L3, Shopping Mestre Álvaro, Eurico Salles
(27) 3010-3290

Serra: Av.Eldes Scherrer Souza, 305, Pavimento L3, Shopping MonteSerrat, Colina de Laranjeiras
(27) 99825-9011

Cariacica: Av Mario Gurgel, 5353, Shopping Moxuara, São Francisco
(27) 3010-3450

Almoço: Segunda a sexta: 11h30 às 15h

Jantar: Segunda a sexta: 18h às 22h20

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Choripan** (ou)

2. **Cestinha crocante com salmão cremoso**

PRATO PRINCIPAL

1. **Bife de ancho com molho de queijo acompanhado de uma releitura de baião de dois** (ou)

2. **Arroz de mariscos** (lula, polvo, siri desfiado, camarão, sururu na base de molho finalizado com camarão VG e mexilhão)

SOBREMESA

1. **Torta de chocolate** (ou)

2. **Banoffee**

JANTAR

ENTRADA

1. **Choripan** (ou)

2. **Cestinha crocante com salmão cremoso**

PRATO PRINCIPAL

1. **Bife de chorizo ao molho madeira com champignon, acompanhado de aligot de mandioca e farofa crocante** (ou)

2. **Filé de salmão grelhado acompanhado de fettuccine ao molho de creme de leite fresco e limão siciliano**

SOBREMESA

1. **Torta de chocolate** (ou)

2. **Banoffee**

RESTAURANTES

MENU PREMIUM

Tetto Restaurante

Alta Gastronomia

Av. Adalberto Simão Nader, 605, Cobertura do Hotel Quality, Mata da Praia, Vitória
(27) 99993-4505

Jantar: Terça a quinta: 17h à 0h (reservas até 20h30)

JANTAR

ENTRADA

1. **Gyozas de frango e camarão na emulsão de ponzu** (ou)
2. **Croquete de provolone ao molho spicy e aioli**

PRATO PRINCIPAL

1. **Risoto al mare servido com camarões, mini lula e mexilhões** (ou)
2. **Ancho grelhado com mousseline de baroa ao molho de cogumelos com vinho branco** (ou)
3. **Fettuccine ao molho pesto, com salmão grelhado na fonduta de Grana Padano e farofa de castanha** (ou)
4. **Risoto de funghi com tiras de mignon, mascarpone e crispy de cebola**

SOBREMESA

1. **Harumaki de coalhada com ganache de café**
2. **Torta de chocolate 70% com anglaise de cumaru**

MENU PREMIUM

Tomatto Trattoria

Italiana

Rua Joaquim Lírio, 671, Praia do Canto, Vitória
(27) 98417-8760

Jantar: Terça a domingo: 18h às 23h30

JANTAR

ENTRADA

1. **3 unidades de Polpettine** (ou)
2. **3 unidades de Arancini**

PRATO PRINCIPAL

1. **Spaghetti a Carbonara** (ou)
2. **Risoto com Saliccia Toscana**

SOBREMESA

1. **Panna Cotta** (ou)
2. **Tortino da mama**

RESTAURANTES

MENU PLUS

Venitutti Italianíssimo

Italiana e Contemporânea

Rua Henrique Moscoso, 202, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 3020-6060

Jantar: Segunda, quarta, quinta e domingo: 19h às 23h; Sexta e sábado: 19h à 0h

JANTAR

ENTRADA

1. **Batata na Crosta** (batata inglesa na crosta de parmesão ao molho de iogurte) (ou)

2. **Lagarto ao Campanha** (finas fatias de lagarto bovino assado ao molho campanha, acompanhado de focaccia fina)

PRATO PRINCIPAL

1. **Filé Chileno** (file mignon recheado com espinafre e queijo coalho ao molho de mostarda e mel, acompanhado de talharim ao molho de tomate cereja cremoso) (ou)

2. **Tilápia Siciliana** (tilápia à milanesa ao molho de camarão com coco, acompanhado de risoto siciliano)

SOBREMESA

1. **Pavê de doce de leite** (biscoito de *Champagnat* mergulhado no leite de coco coberto de doce de leite) (ou)

2. **Panacota**

MENU PLUS

Vilelé Gastrobar

Afetiva

Rua Joaquim Lyrio, 08, Praia do Canto, Vitória

(27) 99905-7421

Jantar: Terça a sábado: 19h às 23h

JANTAR

ENTRADA

1. **Brusqueta Vilelé** (ou)

2. **Croquete de costela**

PRATO PRINCIPAL

1. **Filé Au Poivre vert com rondeli de tomate seco e Cream Cheese** (ou)

2. **Picanha de cordeiro com tagliatele ao molho pesto e gorgonzola** (ou)

3. **Risoto de camarões 7 Barbas e VG** (ou)

4. **Risoto de abobrinha com cenoura e cogumelo grelhado**

SOBREMESA

1. **Pudim** (ou)

2. **Panacota de Frutas Vermelhas** (ou)

3. **Quindim da Tia Nonô**

RESTAURANTES

Wine Garden

Contemporânea

Vitória: Rua Joaquim Lírio, 240, Praia do Canto

Almoço: Segunda a sábado: 11h às 16h

Jantar: Segunda a sábado: 19h às 23h

Vila Velha: Rua Luiz Fernandes Reis, 441, Praia da Costa

Almoço: Terça a sábado: 11h às 16h e Domingo: 11h às 17h

Jantar: Terça a sábado: 19h às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Carpaccio** (ou)

2. **Mix de folhas**

PRATO PRINCIPAL

1. **Salmão ao molho de maracujá com purê de batatas** (ou)

2. **Medalhão de filé mignon ao molho funghi com risoto de grana padano**

SOBREMESA

1. **Torta Sintra** (ou)

2. **Torta de chocolate**

MENU PREMIUM

JANTAR

ENTRADA

1. **Parma e Parmesão** (ou)

2. **Burrata ao molho pesto e tomate cereja**

PRATO PRINCIPAL

1. **Bife Ancho com spaguetti Alfredo** (ou)

2. **1/2 polvo grelhado com risoto de limão siciliano**

SOBREMESA

1. **Torta Sintra** (ou)

2. **Torta de chocolate**

MENU PLUS

Zattar

Contemporânea e Libanesa

Vitória: Av. Americo Buaiz, 200, Shopping Vitória, Enseada do Suá

(27) 99243-8799

Vila Velha: Rua Luciano das Neves, 2418, Shopping Vila Velha, Divino Espírito Santo

(27) 99243-8799

Almoço: Todos os dias: 11h30 às 14h30

Jantar: Segunda a quinta: 18h30 às 22h; Sexta a domingo: 18h30 às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. **Mini Homus com Mignon** (tradicional pasta de grão de bico oriunda da culinária libanesa servida com cubos de filé mignon, páprica e lâminas de amêndoas) (ou)

2. **Babaganoush de jiló** (equilibrado antepasto que mistura jiló tostado e batido, mel, limão-cravo, tahine entre outras especiarias. Acompanha torradas de pão árabe assadas com zattar e gergelim)

PRATO PRINCIPAL

1. **Kafta aberta, arroz Árabe com especiarias e Tartus (Salada árabe)** (kafta aberta, elaborada com deliciosa carne moída, cebola e especiarias. Acompanha um delicioso arroz a moda árabe e a famosa salada de tartus, um clássico da culinária libanesa que leva tomate, pepino, alface, pão árabe picado e muitos temperos especiais) (ou)

2. **Filé Pescada branca ao pesto de pistache e kuzbur e mezza de legumes assados** (delicioso filé de peixe branco servido com pesto de pistache e kuzbur (nosso tradicional coentro), acompanhado de mezza de legumes assados (abobrinha, berinjela, pimentões, alho e cebola), regado a nosso azeite libanês e alecrim)

SOBREMESA

1. **Sorvete de creme com nozes e calda de flor de lanjeira** (combinação perfeita de requinte e sabor) (ou)

2. **Malabie de frutas vermelhas** (o clássico da culinária libanesa, o malabie, primo árabe do manjar-branco com calda de frutas vermelhas)

JANTAR

ENTRADA

1. **Salada de berinjela árabe com castanha de caju** (antepasto de berinjela elaborado com pimentões coloridos e especiarias, adicionado de crocantes castanhas de caju trituradas. Acompanha nossas famosas torradas de pão árabe assadas com zattar e gergelim) (ou)

2. **Labanie com Pistache Zattar e romã** (coalhada seca servida com tradicional tempero zattar, pistache e romã e regada com o nosso azeite libanês. Acompanha nossas famosas torradas de pão árabe assadas com zattar e gergelim)

PRATO PRINCIPAL

1. **Cordeiro, arroz de lâminas de amêndoas e salada de mini rúculas e damasco** (delicioso cordeiro servido com molho de hortelã acompanhado de nossa famosa pastinha de alho e arroz de lâminas de amêndoas. E para trazer ainda aquela harmonização perfeita uma salada de mini folhas de rúculas e damasco) (ou)

2. **Mignon, batata rústica gratinada com alecrim, sálvia e azeite libanês e salada Jiddo** (filé mignon preparado em Char Broiler servido com molho de carne e alho dourado, acompanhado de deliciosas batatas rústicas gratinadas com alecrim e sálvia, regadas no azeite libanês. Acompanha uma mini salada Jiddo (mix folhas de folhas verdes, figo, nozes torradas e chanchiche regado ao molho balsâmico e mel)

SOBREMESA

1. **Pudim de Pistache** (tradicional receita do pudim caramelizado adicionado a uma iguaria que todos nós, seja do oriente seja do ocidente, amamos o Pistache!) (ou)

2. **Malabie de Damasco** (clássico da culinária libanesa, o malabie, primo árabe do manjar-branco com calda de damasco)



MENU CONVENCIONAL

R\$ 54,90 - almoço

R\$ 69,90 - jantar

MENU PLUS

R\$ 68,90 - almoço

R\$ 78,90 - jantar

MENU PREMIUM

R\$ 89,00 - almoço

R\$ 109,00 - jantar

saiba mais em restaurantweek.com.br

VEM AÍ

MAIS QUE UM FESTIVAL
UM GRANDE ENCONTRO
DE AMIGOS



evento consagrado no
calendário capixaba

 FESTIVAL
24/05 a 30/06



05 e 06/07

PATROCÍNIO:



COPATROCÍNIO:



APOIO:



AÇÃO SOCIAL:



REALIZAÇÃO:



restaurantweek.com.br