



ESPÍRITO SANTO
RESTAURANT
WEEK



**14 DE SETEMBRO
A 7 DE OUTUBRO**



Guia de
Restaurantes





FRANCIS

SINTA O PODER DA FLOR

SINTA O PODER DA FLOR
DURANTE TODA ESTA EDIÇÃO DO MAIOR
EVENTO GASTRONÔMICO DO MUNDO.

A LINHA DE FRANCIS LÍQUIDOS BUSCA OS ÓLEOS FLORAIS
DAS MELHORES FLORES DO MUNDO QUE DÃO ORIGEM
A FRAGRÂNCIAS ORIGINAIS E ÚNICAS, QUE PROLONGAM
A SENSÇÃO DE PERFUMAÇÃO POR MUITO MAIS TEMPO.*

**Pesquisa sensorial feita com voluntários.*



Antes de começar sua experiência gastronômica, que tal lavar suas mãos com o novo Francis Verbena da Sicília em todos os restaurantes, durante a Restaurant Week?



A GENTE TEM A **ENERGIA**
PRA SUA EMPRESA
SER MAIS COMPETITIVA.



Somos a **Nacional Gás**, uma das maiores distribuidoras de GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) do país. Temos soluções customizadas que geram eficiência energética e redução de custos para o seu negócio.

Conheça mais sobre
o GLP e como podemos
ajudar você.

www.nacionalgas.com.br

0800 702 1200
0300 788 1200

NACIONALGÁS 

Energia indispensável

Sucesso entre o público e os empresários, o Espírito Santo recebe a 17ª edição da Espírito Santo Restaurant Week entre os dias 14 de setembro a 07 de outubro de 2018. O festival contará com 34 endereços, reunidos em um esforço de democratização da gastronomia. Os cardápios especiais, com direito a entrada, prato principal e sobremesa, serão oferecidos a um preço promocional de R\$ 43,90 no almoço e de R\$ 54,90 no jantar (bebidas, serviço e couvert não inclusos).

Além de divulgar e promover o trabalho de chefs e restaurantes, o ESRW cumpre um importante papel social, sugerindo aos clientes dos restaurantes participantes uma contribuição de R\$ 1,00 em cada refeição cujo destino nesta edição será a Vitória Down.

A ESRW tem importantes parceiros para consolidar mais uma edição de sucesso, e conta com o patrocínio da

Francis e da Tudo Azul Programa de Vantagens, e co-patrocínio do SEBRAE, além do apoio da Nacional Gás.

Os clientes da Tudo Azul, programa de vantagens da Azul Linhas Aéreas, poderão resgatar seus pontos por um voucher digital que dará direito há um menu Week. Os vouchers resgatados só poderão ser utilizados mediante reserva pela Maitrê, sistema oficial de reservas da Restaurant Week.

Informações sobre a Espírito Santo Restaurant Week e as demais edições brasileiras do evento, bem como o cardápio e o serviço de todos os restaurantes participantes, poderão ser encontrados no site:

www.restaurantweek.com.br

ÍNDICE

Guarapari

- 24. Katakas
- 26. Na Chapa Restaurante

Iriri

- 25. Mania Japonesa
- 30. Restaurante Recanto da Pedra

Serra

- 31. Restaurante Terra à Vista

Vila Velha

- 6. Alcides Carnes Y Tragos
- 9. Argento Parrilla - Shopping Vila Velha
- 14. Caponata Gastrobar
- 16. Della Bistrô
- 17. Dom Alfredo
- 18. Domus Itálica Ristorante
- 23. Forneria Preferito
- 33. Spaghetti & Cia - Vila Velha
- 37. Venitutti - Italianíssimo

Vitória

- 6. Alcides Carnes Y Tragos
- 7. Aldeia da Ilha

Restaurante

- 8. Argento Parrilla - Shopping Vitória
- 10. Banzai Lounge
- 11. Bendito Bistrô
- 12. Brasa Prime Steakhouse & Buffet
- 13. Cantina d'Itália
- 15. Daju Bistrô
- 19. El Libertador
- 20. Empório Auguri
- 21. Enseada Restaurante Mediterrâneo
- 22. Figata Pizza & Birra
- 27. Piu Especiarias Restaurante
- 28. Raíz do Canto
- 29. Restaurante Porto Vitória
- 32. Salsa da Praia Restaurante e Petisqueria
- 34. Spaghetti & Cia - Vitória
- 35. Taurus Bar e Restaurante
- 36. Urbanos Burgers
- 38. Zattar Culinária Libanesa

Alcides Carnes Y Tragos

Latina

Terça, quarta e quinta das 19h às 23h; Sexta e sábado das 19h à 0h;

Domingo das 19h às 23h

Vila Velha

Rua Inácio Higino, 200, Praia da Costa
(27) 3062-1696 / 99574-9948

Vitória

Rua Madeira de Freitas, 244, Praia do Canto
(27) 3026-8003 / 99258-3343

JANTAR

ENTRADA

1. Empanada de pulled pork (costelinha de porco defumada por 10h) (ou)
2. Queijo coalho assado com caramelo salgado e farofa de castanha-do-Pará

PRATO PRINCIPAL

1. Bife de vazio com 3 purês fritos: de banana da terra, de abóbora e de batata ao molho de pimenta cheese (ou)
2. Bife de chorizo com risoto de queijo gorgonzola e chimichuri da casa

SOBREMESA

1. Cheesecake de goiabada com brigadeiro frito de queijo parmesão (ou)
2. Empanada frita de abacaxi flambada no conhaque, cream cheese e hortelã

Aldeia da Ilha Restaurante

Brasileira

Rua Elesbão Linhares, 15, Shopping Day By Day, Praia do Canto, Vitória
(27) 3026-2030

Segunda das 11h às 14h30; Terça a sábado das 11h às 23h;

Domingo das 11h às 15h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. Ceviche de abacate com batata doce amarela no chips de batata doce (ou)
2. Sopinha de abóbora com gorgonzola e farinha de bacon

PRATO PRINCIPAL

1. Bife de ancho grelhado com batatas rústicas ao alecrim e redução de groselha (ou)
2. Barriguinha de porco em seu molho, cuscuz marroquino com feijão de corda e couve (ou)
3. Risoto de cogumelos Fazenda Urbana

SOBREMESA

1. Tiramisù (ou)
2. Pudim de queijo coalho com calda de melão

JANTAR

ENTRADA

1. Ceviche de abacate com batata doce amarela no chips de batata doce (ou)
2. Sopinha de abóbora com gorgonzola e farinha de bacon

PRATO PRINCIPAL

1. Ossobuco em molho de tomates com alcaparras, purê de batata doce e crispy de alho-poró (ou)
2. Medalhão de meca grelhado com risoto de palmito pupunha, bacon crocante e molho de limão galego (ou)
3. Risoto de cogumelos Fazenda Urbana

SOBREMESA

1. Tiramisù (ou)
2. Pudim de queijo coalho com calda de melão

Argento Parrilla - Shopping Vitória

Argentina

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

(27) 3324-6033

Segunda a domingo das 11h30 às 15h e das 18h30 às 22h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. Empanadita frita de costilla y queso (pastel típico argentino frito, recheado de carne de costela desfiada com mix de queijos) (ou)
2. Ratatouille al horno com mantequilla (fileira de legumes cortados em rodela e assados no forno, cobertos com manteiga de ervas)

PRATO PRINCIPAL

1. Lomo de cerdo a la gremolata (lombo suino grelhado em fogo baixo por 3 horas com molho gremolata da casa e purê de batata baroa e beterraba assada) (ou)
2. Vacío a la parrilla com champi y arroz (fraldinha feita na parrilla com molho de champignon Paris e arroz de brócolis)

SOBREMESA

1. Mousse de chocolate, creme de maracujá e chantilly (ou)
2. Frutas assadas e coradas com açúcar confeiteiro e raspas de chocolate (ou)

JANTAR

ENTRADA

1. Champignon al horno (champignon Paris ao forno com creme de gorgonzola e bacon) (ou)
2. Pastel de papas a lo Argentó (escondidinho de carne de costela desfiada com ovo cozido, creme de parmesão e purê de aipim)

PRATO PRINCIPAL

1. Ñoquis al ragu (nhoque caseiro com ragu de bacon e linguiça mineira) (ou)
2. Bife ancho com salsa de mostaza y batata (bife ancho feito na parrilla com creme de mostarda e batata doce rústica)

SOBREMESA

1. Mousse de chocolate, creme de maracujá e chantilly (ou)
2. Frutas assadas e coradas com açúcar confeiteiro e raspas de chocolate (ou)
3. Empanada frita de banana e doce de leite

Argento Parrilla - Shopping Vila Velha

Argentina

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

Segunda a domingo das 11h30 às 15h e das 18h30 às 22h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. Calamares salteados (folhas de alface e rúcula sobre lulas salteadas com molho caseiro com ciboulette) (ou)
2. Desconstrucción de empanada de brocolini (desconstrução de empanada de brocolini)

PRATO PRINCIPAL

1. Ojo de bife a la parrilla (miolo de alcatra na brasa sobre graten de batatas e redução de aceto balsâmico) (ou)
2. Pescadito del dia com salsa de alcaparras (acompanha batatinhas assadas e arroz crocante de sementes)

SOBREMESA

1. Pudding de brioche com chantilly (ou)
2. Tarta fondant de chocolate com dulce de leche e praliné

JANTAR

ENTRADA

1. Sopa deliciosa de chocho & parrillera (sopa deliciosa de milho e batata com azeite de páprica picante e salsicha parrillera) (ou)
2. Carpaccio de carne sobre focaccia (com alcaparras, azeite de ervas, rúcula e redução de balsâmico)

PRATO PRINCIPAL

1. Solomillo de cerdo (lombo de porco regado com chutney de tomate verde e cebolas. Acompanha legumes ao curry e mousseline de batata) (ou)
2. Bife de chorizo com crispy de ajo (bife de chorizo com crocante de alho e temperos, acompanha batatinhas assadas com bacon e brócolis ao vapor)

SOBREMESA

1. Nuestra tarta de manzanas (torta de maçã com chantilly) (ou)
2. Torta de fondant de chocolate com dulce de leche e praliné

Banzai Lounge

Japonesa e Peruana

Rua Joaquim Lirio, 551, Lojas 9 e 10, Praia do Canto, Vitória

(27) 3024-2222

Domingo, terça a quinta das 11h30 às 15h30 e das 18 à 0h;

Sexta e sábado das 11h30 às 15h30 e das 18h à 1h

ALMOÇO**ENTRADA**

1. Tuna salad (mix de folhas e brotos com cubos de atum semi grelhados com molho de iogurte e hortelã salpicados com gergelim) (ou)
2. Tartar de salmão com quinoa e guacamole

PRATO PRINCIPAL

1. Atum Lounge (atum semi grelhado com crosta de gergelim e risoto japonês de cogumelos) (ou)
2. Combinado Week (12 peças especiais criadas pelo nosso sushiman)

SOBREMESA

1. Torta de palha italiana (ou)
2. Sorvete de queijo, calda de goiabada quente e biscoito sembei

JANTAR**ENTRADA**

1. Atum e burrata (cubos de atum com burrata e molho pesto) (ou)
2. Trio crocante (sushi com arroz crocante e topping de tartar de atum, tartar de salmão e shimeji)

PRATO PRINCIPAL

1. Karee Rice (prato popular no Japão preparado com carne e legumes cozidos em caldo a base de curry e especiarias, acompanhado de Gohan) (ou)
2. Combinado Week (12 peças especiais criadas pelo nosso sushiman)

SOBREMESA

1. Trindade (combinação perfeita de Nutella, leite ninho e brigadeiro ao leite em um copinho intercalados com biscoito maisena) (ou)
2. The cake (bolo quente de chocolate com brigadeiro servido com calda de baunilha)

Bendito Bistrô

Artesanal afetiva

Rua Joaquim Lirio, 08, Praia do Canto, Vitória

(27) 3024-0022

Terça a quinta das 18h30 às 0h; Sexta das 18h30 à 01h;

Sábado das 12h às 16h e das 19h às 0h; Domingo 12h às 16h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. Mix orgânico de folhas verdes, tomates cereja, crocantes de sementes de girassol ao vinagrete de balsâmico (vegano) (ou)
2. Crostini ao azeite de ervas e parmesão com purê de grão-de-bico

PRATO PRINCIPAL

1. Isca de filé ao molho de Cabernet Sauvignon com fusili aos 4 queijos (ou)
2. Tilápia e legumes grelhados com purê de couve-flor ao curry

SOBREMESA

1. Quindim da Tia Nonô (maravilhoso e tradicional quindim de Vitória) (ou)
2. Brigadeiro de colher com farofa doce de amendoim (ou)
3. Abacaxi caramelizado com sorbet de gengibre (vegano)

JANTAR

ENTRADA

1. Mix orgânico de folhas verdes, tomates cereja, crocantes de sementes de girassol ao vinagrete de balsâmico (vegano) (ou)
2. Creme de couve-flor com crocante de bacon e torrada gratinada (ou)
3. Crostini ao azeite de ervas e parmesão com purê de grão-de-bico

PRATO PRINCIPAL

1. Isca de filé ao molho de Cabernet Sauvignon com fusili aos 4 queijos com crocante de bacon (ou)
2. Bife ancho ao molho poivre, batatas rústicas, cebolinhas baby confitadas, mix de verdes orgânicos e parmesão (ou)
3. Bacalhau com natas e arroz de açafrão com brócolis (ou)
4. Cogumelos frescos e legumes grelhados com purê de couve-flor ao curry (vegano) (ou)
5. Salmão e legumes grelhados com purê de couve-flor ao curry

SOBREMESA

1. Quindim da Tia Nonô (maravilhoso e tradicional quindim de Vitória) (ou)
2. Brigadeiro de colher com farofa doce de amendoim (ou)
3. Abacaxi caramelizado com sorbet de gengibre (vegano)

Brasa Prime Steakhouse & Buffet

Argentina / Steakhouse / Contemporânea

Rua Madeira de Freitas, 88, Praia do Canto, Vitória

(27) 99783-6184

Terça a sábado das 19h às 23h

JANTAR**ENTRADA**

1. Terço de Lua (Provoleta assada na brasa acompanhada de geleia picante de pimentões) (ou)
2. Portilio (trio de cogumelos, recheados com caponata, ragu de linguças e bacon) (ou)
3. Empanadas (duas empanadas de cordeiro ou carne)

PRATO PRINCIPAL

1. O caballero (picanha de cordeiro confit, com crosta crocante de chimichurri sob purê de baroa e legumes na brasa) (ou)
2. Costelinha suína braseada com mostarda e mel e batata panadeira (ou)
3. Torneados filetes mignon ao molho de hierbas com risoto de legumes

SOBREMESA

1. Panqueque de dulce de leche (ou)
2. Abacaxi ao Cointreau (abacaxi flambado ao Cointreau, acompanhando de calda crocante e sorvete de creme)

Cantina d'Itália

Italiana

Rua João da Cruz, 300, Praia do Canto, Vitória

(27) 3324-6350

Segunda a sexta das 11h às 15h30 e das 18h às 0h; Sábado das 11h à 0h;

Domingo das 11h às 17h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Carpaccio bovino (ou)
2. Polenta recheada à putanesca com molho sugo

PRATO PRINCIPAL

1. Escalope de filé mignon ao molho madeira com farfalle, parmesão e limão siciliano (ou)
2. Iscas de filé mignon com gnocchi ao pomodoro

SOBREMESA

1. Pavê Prestígio (ou)
2. Creme de baunilha com doce de banana

JANTAR

ENTRADA

1. Carpaccio bovino (ou)
2. Polenta recheada à putanesca com molho sugo

PRATO PRINCIPAL

1. Filé mignon ao molho gorgonzola com risoto de alho-poró (ou)
2. Filé mignon parmegiana com spaghetti ao sugo

SOBREMESA

1. Pavê Prestígio (ou)
2. Creme de baunilha com doce de banana

Caponata Gastrobar

Contemporânea

Av. Henrique Moscoso, 607, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 3020-8448

Segunda à sábado das 18h às 23h30

JANTAR

ENTRADA

1. Mini polenta assada (recheada com linguiça caseira e queijo Minas padrão) (ou)
2. Mignon com resteia (cubos de filé mignon com molho de queijo resteia)

PRATO PRINCIPAL

1. Cupim Caponata (cozido lentamente no mirepoix do Chef e grelhado a 300°C. Servido com nhoque de polenta ao pomodoro) (ou)
2. Lombo de tilápia (ao molho mediterrâneo servido com purê de banana da terra e cogumelos Paris salteados)

SOBREMESA

1. Parfait de avelã (ou)
2. Torta trufada com calda de frutas vermelhas

Daju Bistrô

Culinária afetiva

Rua Desembargador Demerval Lyrio, 121, Mata da Praia, Vitória

(27) 3324-0565

Segunda a sábado das 11h às 14h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. Coxinha de frango caipira e requeijão (acompanha molho artesanal) (ou)
2. Gratinado de camarãozinho (moquequinha espessa de camarão com creme de cabacinha gratinado ao forno)

PRATO PRINCIPAL

1. Macarrão de comitiva (uma homenagem ao Chef Paulo Machado, nosso macarrão de comitiva é feito com massa quebrada, carne de sol, bacon, linguiça das montanhas e ervas) (ou)
2. Costelinha suína da lata acompanhada de risoto de canjiquinha e farofinha de couve

SOBREMESA

1. Manjar de coco com calda de rapadura e ameixa (ou)
2. Brigadeiro de colher com farofa de pé de moleque

Della Bistrô

Contemporânea

Rua Castelo Branco, 279, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 3201-9951

Segunda a sábado das 12h às 15h; Quarta à sábado das 19h às 23h

JANTAR

ENTRADA

1. Consomê de bacalhau (ou)
2. Salada vegana de grão-de-bico, pepino japonês, damasco e tomate temperado com azeite de limão siciliano e flor de sal

PRATO PRINCIPAL

1. Risoto de linguiça toscana com frango e banana milanesa (ou)
2. Tilápia crocante com purê cítrico de batata e tomate confit

SOBREMESA

1. Panna cotta de leite queimado com coco (ou)
2. Terrine de chocolate com morango e chia

Dom Alfredo

Atemporal

Rua Inácio Higino, 347, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 3063-2222

Terça a sexta das 18h30 à 0h; Sábado das 12h às 15h e das 19h às 0h;

Domingo das 12h às 16h

JANTAR

ENTRADA

1. Salada de folhas verdes, tomates cereja, presunto parma em lascas, grana padano, azeite de manjeriçao e molho de mostarda e mel (ou)
2. Carpaccio clássico com mostarda dijon, alcaparras e parmesão ralado

PRATO PRINCIPAL

1. Ancho uruguaio na brasa com linguine ao gorgonzola (ou)
2. Entrecôte no Sous Vide com manteiga de ervas, farofinha de cebola queimada e batatas rústicas

SOBREMESA

1. Tortinha de limão (ou)
2. Tortinha Óreo

Domus Itálica Ristorante

Italiana/Mediterrânea

Rua Dr. Olívio Lira, 356, salão 7B, piso G-2, Anexo ao Shopping Praia da Costa, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 3329-3676

Segunda a sábado das 11h30 à 0h e domingo das 11h às 17h

ALMOÇO**ENTRADA**

1. Gourjons de frango ao gergelim e molho de mostarda (ou)
2. Carpaccio de pupunha

PRATO PRINCIPAL

1. Escalope de filé ao voronoff, fettucine ao alho e óleo ou legumes ao vapor (ou)
2. Estrogonofe de Filé de peito de frango, arroz de alho-poró e batata portuguesa (ou)
3. Filé de peixe ao molho de limão siciliano e arroz de pomodoro ou legumes ao vapor

SOBREMESA

1. Abacaxi caramelado com sorvete de creme (ou)
2. Banana à moda do Chef

JANTAR**ENTRADA**

1. Carpaccio clássico (ou)
2. Concha de haddock gratinada

PRATO PRINCIPAL

1. Filé mignon ao poivre, arroz piemontaise e batata palha (ou)
2. Filé grelhado ao sal grosso acompanhado de espaguete ao alho e óleo (ou)
3. Bacalhau com penne gratinado

SOBREMESA

1. Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate (ou)
2. Banana à moda do Chef

El Libertador

Argento Peruana / Sudamericana

Av. Carlos Gomes de Sá, 500, Mata da Praia, Vitória

(27) 3025-1516

Segunda a sábado das 18h às 0h

JANTAR

ENTRADA

1. Lunita Tucumana (empanada frita tipicamente argentina de carne desfiada e seu molho de tomate nortenho) (ou)
2. Brusquetinha do Frechi (brusqueta de pão de campo, legumes assados escabechados, ovo mexido, iscas de gorgonzola e mix de sementes torradas e folhas)

PRATO PRINCIPAL

1. Lomo saltado ao estilo peruano (iscas de filé mignon saltado com cebola roxa, tomate e pimenta rocoto acompanhadas de batata frita e arroz branco) (ou)
2. Bananinha de novilha chimichurreada a la parrilla com batatas a la Huancaína do jeitinho peruano

SOBREMESA

1. Cremoso de chocolate meio amargo com creme inglês, biscoito crocante e morangos frescos (ou)
2. Chesseecake de Óreo de Amarena doces, ganache de chocolate e sorvete de creme

Empório Auguri

Italiana

Rua Alípio da Costa e Silva, 39, Jardim Camburi, Vitória

(27) 2142-0300

Segunda a sexta das 18h às 23h; Sábado das 10h às 23h; Domingo das 10h às 16h

JANTAR

ENTRADA

1. Mini salada de folhas verdes, erva doce e salmão curado (ou)
2. Creme de inhame com azeite trufado

PRATO PRINCIPAL

1. Risoto de limão siciliano com polvo (ou)
2. Nhoque de aipim com ragu de costela

SOBREMESA

1. Torta de limão (ou)
2. Cheesecake de damasco

Enseada Mediterrâneo

Mediterrânea

Rua Marília de Rezende Scarton Coutinho,180, Enseada do Suá, Vitória

(27) 3324-0184

Segunda a sábado das 11h30 às 15h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Mix de carpaccio (palmito pupunha, roast beef e beterraba) (ou)
2. Salada caesar com filezinhos de frango

PRATO PRINCIPAL

1. Ragu de rabada com gnocchi de batata baroa (ou)
2. Risoto de queijo brie com farofa e socol

SOBREMESA

1. Cake de cenoura com brigadeiro belga (ou)
2. Crumble de banana, abacaxi e doce de leite

Figata Pizza & Birra

Italiana

Rua João da Cruz, 290, Praia do Canto, Vitória

(27) 2142-4440

Terça e quarta das 18h à 0h; Quinta a domingo das 18h à 0h30

JANTAR

ENTRADA

1. Carpaccio de abobrinha (carpaccio de abobrinha acompanhado de salada de alface e molho pesto) (ou)
2. Pizza frita (massa de pizza frita recheada com calabresa cremosa)

PRATO PRINCIPAL

1. Filé con risotti parmigiano e pepe (filé mignon grelhado ao vinho tinto acompanhado de risoto de parmesão e pimenta rosa) (ou)
2. Agnello com risotti di banana frita (carré de cordeiro grelhado ao molho de ervas acompanhado de risoto de banana da terra frita)

SOBREMESA

1. Crepe de chocolate com sorvete e calda de limão (ou)
2. Panna cotta com calda de Nutella

Forneria Preferito

Italiana

Rua Quinze de Novembro, 535, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 3535-1005

Segunda, terça, quinta e domingo das 18h às 23h; Sexta e sábado das 23h às 0h

JANTAR

ENTRADA

1. Parmigianina (fatias de berinjela salteadas no azeite e montadas em camadas com molho de tomate pelatti e mozzarella) (ou)
2. Schiacciatina (crochantes tirinhas de pizza cobertas com molho especial de tomate e salpicadas com parmesão)

PRATO PRINCIPAL

1. Spaghetti ai gamberi (delicioso espaguete ao molho de tomate cereja e manjeriço, finalizado com espetinho de camarão gratinado ao forno com mollica crocante) (ou)
2. Filetto Wellington (suculento corte de filé mignon envolto em crocante massa folhada e assado ao forno. Servido com creme de batatas)

SOBREMESA

1. Panna cotta de banana caramelizada (clássica sobremesa gelada italiana a base de leite e coberta com banana caramelizada) (ou)
2. Mousse de chocolate do Chef

Katakas

Variada

Rua Vereador Ozeias Santana, 69, Centro, Guarapari

(27) 3030-2914

Segunda, quarta, quinta, sexta e sábado das 19h às 0h; Domingo das 12h30 às 17h

ALMOÇO**ENTRADA**

1. Feijão amigo (caldinho de feijão com toque de pimenta dedo-de-moça, cheiro verde e crocante de bacon) (ou)
2. Crostini Fruto Proibido (pão italiano com salmão desfiado e toque de geleia de maçã)

PRATO PRINCIPAL

1. Galinhada com gema curada (coxa e sobrecoxa de frango, com especiarias e arroz e gema curada de ovo caipira) (ou)
2. Talharim da Chef (massa fresca feita na casa com uma delicada mistura agridoce de curry, gorgonzola e damasco)

SOBREMESA

1. Trio de brigadeiros (brigadeiro tradicional, de limão e de amendoim) (ou)
2. Trio de doces (doce de mamão, doce de goiaba e figo)

JANTAR**ENTRADA**

1. Bruschetta (pão italiano/francês, molho de tomate com toque de especiarias, tomate confit finalizado com parmesão maçaricado) (ou)
2. Fattoush à moda da casa (alface, pepino, tomate-cereja, parmesão ralado servido em uma deliciosa cestinha de pão pita)

PRATO PRINCIPAL

1. Risoto dourado (risoto de açafreão, servido com um filé ao molho de mix de pimentas incluindo a "Aroeira", árvore típica da nossa região, também conhecida como pimenta rosa) (ou)
2. Bacalhau dos Deuses! (lombo de morhua, acompanhado de batata bolinha e chalotas confitadas, coberto por um delicioso crocante de panko com castanha-do-pará)

SOBREMESA

1. Pudim com chantilly de café (pudim tradicional com chantilly de café) (ou)
2. Delícia de banana (cuca de banana, servida com sorvete de creme)

Mania Japonesa

Japonesa

Rua Belmiro Alberto Alpoim, s/n, Chacar do Nestor, Iriri, Anchieta

(28) 99908-1098

Quinta a domingo das 19h é 0h

JANTAR

ENTRADA

1. Tartar de salmão com torradas trufadas (ou)
2. Sunomono de rabanete com lascas de salmão

PRATO PRINCIPAL

1. Combinado especial do Chef (as 20 melhores peças de sucesso do Mania Japonesa: 2 sushis salmão flambado, 2 sushis skin especial, 4 sashimi salmão, 4 hot skin variado, 4 hot Mania Japonesa, 4 uramaki com salmão flambado) (ou)
2. Talharim ao molho de camarão

SOBREMESA

1. Sorvete de creme com calda de hibisco (ou)
2. Brigadeiro de wasabi

Na Chapa Restaurante

Contemporânea/ Brasileira

Rua Joaquim Pereira de Almeida Rodrigues, 40, Centro, Guarapari

(27) 3361-1508

Terça a sexta das 11h às 23h; Sábado das 12h às 0h; Domingo das 12h às 22h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Salada Guaragourmet (alface, tomatinhos, grão-de-bico, champignon fatiado, coberto por molho caesar, parmesão e croûton) (ou)
2. Quenelles de salmão (trio de quenelles de salmão realçadas por temperos finos, pimenta dedo-de-moça e molho especial de maracujá)

PRATO PRINCIPAL

1. Risoto capixaba (risoto de moqueca capixaba com pesto de coentro e queijo grana padano) (ou)
2. Rolê urbano (rolê de bife bovino com lâminas de bacon e tiras de cenoura ao molho jus liê e champignons, musseline de batata, pancake de taioba, arroz branco e feijão)

SOBREMESA

1. Crème brûlée (crème brûlée tradicional francês com açúcar caramelizado ao maçarico) (ou)
2. Torta de limão (tortinha de limão com leite condensado e chantilly)

JANTAR

ENTRADA

1. Crocante de picanha com queijo (picanha desfiada e recheada com queijo muçarela e empanada com Panko acompanhada de molho secreto) (ou)
2. Brusqueta pomodoro (a autêntica brusqueta italiana com nosso pão quentinho e tomates suavemente temperados com ervas realçado pelo manjeriço e finalizado com o parmesão)

PRATO PRINCIPAL

1. Ravióli de pato (massa artesanal recheada de pato confitado com iguarias e molho jus liê com toque de creme de leite finalizado com redução de laranja) (ou)
2. Risoto de camarão (saboroso risoto de camarão elaborado com ervas frescas, alho poro e shitake)

SOBREMESA

1. Torta de limão (tortinha de limão com leite condensado e chantilly) (ou)
2. Crème brûlée (crème brûlée tradicional francês com açúcar caramelizado ao maçarico)

Piu Especiarias Restaurante

Italiana/Contemporânea

Rua Elesbão Linhares, 15, Shopping Day By Day, Praia do Canto, Vitória

(27) 3314-3863

Segunda das 17h30 às 23h; Terça a quinta das 11h às 15h e das 17h30 às 23h;
Sexta e sábado das 11h às 0h; Domingo das 11h às 16h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Quibe cru (ou)
2. Polenta gratinada com ragu de costela bovina (ou)
3. Salada Ceasar

PRATO PRINCIPAL

1. Escalope de filé mignon ao molho madeira com risoto de alho-poró (ou)
 2. Escalope de filé mignon com salada mista (folhas e legumes) (ou)
 3. Bife ancho ao molho chimichurri com arroz de alho (ou)
 4. Paleta de cordeiro assada com tagliatelle ao alho (ou)
 5. Filé mignon suíno com risoto de abacaxi (ou)
 6. Filé de peixe com arroz de moqueca e farofa de camarão (ou)
 7. Risoto de salmão com aromas de limão siciliano (ou)
 8. Filé ao poivre com arroz branco (ou)
 9. Sorrentino de linguiça suína picante com abacaxi
- #### SOBREMESA
1. Panna cotta com calda de morango (ou)
 2. Pudim de leite tradicional (ou)
 3. Torta de limão (ou)
 4. Torta de amendoim

JANTAR

ENTRADA

1. Bruschetta de burrata ao molho pesto (ou)
 2. Quibe frito (ou)
 3. Salada verde com lâminas de cogumelo Paris
- #### PRATO PRINCIPAL
1. Escalope de filé mignon com risoto de queijo (ou)
 2. Escalope de filé mignon com risoto de cogumelo Paris (ou)
 3. Bife ancho com tagliatelle ao alho (ou)
 4. Paleta de cordeiro assada com purê de batata doce (ou)
 5. Filé mignon suíno com risoto de pimenta biquinho (ou)
 6. Filé de peixe com purê de banana da terra (ou)
 7. Sorrentino de damasco com brie (ou)
 8. Arroz à piemontese com filetos de mignon (ou)
 9. Risoto de camarão
- #### SOBREMESA
1. Panna cotta com calda de morango (ou)
 2. Pudim de leite tradicional (ou)
 3. Torta de limão (ou)
 4. Torta de amendoim

Raiz do Canto Gatropub

Contemporânea

Rua Jayme Martins, 25, Praia do Canto, Vitória

(27) 3215-5329

Todos os dias das 11h30 às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Berinjela caprese (ou)
2. Saladinha Raiz

PRATO PRINCIPAL

1. Peixe em crosta de tapioca ao molho de camarão com purê de banana da terra (ou)
2. Escalope de mignon ao molho de jabuticaba com legumes grelhados

SOBREMESA

1. Suflê de chocolate e coulis de frutas vermelhas (ou)
2. Mousse de chocolate branco e farofa de laranja e castanhas

Restaurante Porto Vitória

Internacional

Av. Nossa Senhora dos Navegantes, 635, Hotel Golden Tulip Porto Vitória,
Enseada do Suá, Vitória

(27) 3533-1300

Todos os dias das 12h às 15h e das 19h às 23h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Salada tropical com frutas e molho de iogurte (ou)
2. Ceviche de manga com camarão

PRATO PRINCIPAL

1. Costela bovina prensada ao molho roti com mini legumes sauté (ou)
2. Gnocchi de banana da terra com ragu de carne seca

SOBREMESA

1. Romeu e Julieta (ou)
2. Especial Brasil

JANTAR

ENTRADA

1. Empanada argentina de carne com mix de folhas e sour cream (ou)
2. Ceviche de salmão com chips de batata doce

PRATO PRINCIPAL

1. Bife de chorizo ao molho chimichurri com papas assada e páprica defumada (ou)
2. Badejo com risoto de açafrão e camarão cajun

SOBREMESA

1. Salame de chocolate com suspiro (ou)
2. Alfajor com sorvete de vanilla

Restaurante Recanto da Pedra

Capixaba

Av. Beira Mar, 16, Praia da Costa Azul, Iriri, Anchieta

(28) 99955-1599

Segunda a sábado das 11h às 23h; Domingo das 11h às 16h

ALMOÇO**ENTRADA**

1. Tradicional bolinho de peixe (47 anos o mais pedido na casa) (ou)
2. Torradas com tartar de siri

PRATO PRINCIPAL

1. Moquequinha de dourado (ou)
2. Filé de peixe à moda da casa (fresquíssimo filé de peixe ao molho de camarão e arroz branco)

SOBREMESA

1. Bananinha Recanto (banana especialmente empanada e creme de leite Argentino) (ou)
2. Sorvete de creme com geleia de morango orgânico

JANTAR**ENTRADA**

1. Fondue de mignon (lascas de mignon ao gorgonzola) (ou)
2. Camarão ao gengibre (camarão grande flambado com gengibre)

PRATO PRINCIPAL

1. Talharim ao pollo (talharim com pesto de manjeriçao e lascas de frango e ervas finas) (ou)
2. Bobozinho de camarão

SOBREMESA

1. Bananinha Recanto (banana especialmente empanada e creme de leite Argentino) (ou)
2. Sorvete de creme com geleia de morango orgânico

Restaurante Terra à Vista

Frutos do Mar / Carnes

Rua João Palácio, 300, sala 03/04, L3, Shopping Mestre Alvaro. Eurico Sales, Serra (27) 3010-3290

Segunda a quinta das 11h30 às 15h e das 18h às 23h30; Sexta das 11h30 à 00h30

ALMOÇO

ENTRADA

1. Escondidinho de carne seca (ou)
2. Brusqueta de camarão com tomate fresco e manjericão

PRATO PRINCIPAL

1. Salmão grelhado ao molho de alcaparras com legumes na manteiga e mousseline de baroa (ou)
2. Arroz cremoso de carne seca e crispy de couve

SOBREMESA

1. Cheesecake de maracujá (ou)
2. Cocada mole com sorvete de creme

JANTAR

ENTRADA

1. Lula mediterrânea (ou)
2. Polenta frita com ragu de mignon

PRATO PRINCIPAL

1. Arroz cremoso de banana da terra e camarões grelhados (ou)
2. Chorizo com fettuccine ao pesto

SOBREMESA

1. Verrine de leite condensado (ou)
2. Torta de limão com ganache de chocolate amargo

Salsa da Praia Restaurante e Petisqueria

Variada

Rua Elesbão Linhares, 15, Shopping Day By Day, Praia do Canto, Vitória

(27) 3227-2747

Segunda a sábado das 11h45 às 15h30 e das 18h à 0h; Domingo das 11h45 às 16h

RESTAURANTES

ALMOÇO

ENTRADA

1. Salada niçoise (mix de folhas crocantes, atum, ovo de codorna, azeitona preta e vinagrete clássico)

(ou)

2. Mini carpaccio de pupunha grelhado ao molho cítrico e mel, pimenta rosa e agrião

PRATO PRINCIPAL

1. Tilápia grelhada ao molho de moqueca com arroz de banana da terra e farofa de urucum (ou)

2. Galinhada (arroz de galinha com bacon e quiabos tostados)

(ou)

3. Costelinha assada em baixa temperatura com arroz mulato, couve crispy e ovo frito (ou)

4. Steak angus de sol, pirão de leite com manteiga de garrafa e vinagrete de feijão fradinho (ou)

5. Cupim em baixa temperatura com purê de alho assado e farofa de pipoca e bacon (ou)

6. Arroz da horta com cogumelos frescos grelhados (vegetariano)

SOBREMESA

1. Tartar de frutas com pimenta dedo-de-moça, calda de laranja e sorvete de gengibre (ou)

2. Cartola (banana prata grelhada, queijo coalho gratinado, açúcar e canela)

JANTAR

ENTRADA

1. Rosbife com mix de folhas crocantes, tomate cereja confit e molho de tangerina (ou)

2. Coxinha de risoto com ragu de cordeiro e maionese de hortelã

PRATO PRINCIPAL

1. Tilápia grelhada ao salmoriglio, couscous marroquino de legumes e camarão 7 barbas e palha de baroa (ou)

2. Rigatoni com ragu de moela, rúcula e farofa de milho flocada (ou)

3. Barriguinta suína assada em baixa temperatura com ratatouille caipira e farofa de couve (ou)

4. Steak angus ao poivre com purê de batata (ou)

5. Espaguete ao molho cremoso de camarão 7 barbas e abobrinha (ou)

6. Risoto da horta com cogumelos frescos grelhados (vegetariano)

SOBREMESA

1. Rabanada com sopa de morangos, sorvete de vanilla e pó de castanha do Brasil (ou)

2. Bolo de fubá e erva doce, calda de goiabada e sorvete de queijo com farofa crocante

Spaghetti & Cia - Vila Velha

Italiana

Rua Anésio Alvarenga, 240, Praia da Costa, Vila Velha

(27) 3299-6125

Quarta e quinta das 19h às 23h; Sexta e sábado das 19h30 à 0h

JANTAR

ENTRADA

1. Salada ao molho de mostarda e mel com crispy de bacon (folhas verdes com tomate cereja, crispy de bacon ao molho de mostarda e mel) (ou)
2. Polenta ao creme de funghi e farofa crocante (polenta de fubá caseiro ao molho de funghi e creme de leite com farofa de crocante)

PRATO PRINCIPAL

1. Conchiglione de queijo, damasco e nozes ao sugo (conchiglione de queijo, damasco e nozes ao molho de tomate e manjericão) (ou)
2. Risoto de açafião ao ragu de costela assada (risoto de açafião ao ragu de costela de boi assada com azeitonas e champignon) (ou)
3. Ravióli de polenta ao ragu de linguiça calabresa (ravióli de polenta caseira e queijo canastra ao ragu de linguiça e pimenta calabresa)

SOBREMESA

1. Gelato Romeu e Julieta (sorvete artesanal de baunilha com calda de goiaba e queijo Minas)

Spaghetti & Cia - Vitória

Italiana

Av. Leitão da Silva, 377, Bento Ferreira, Vitória

(27) 3324-8866

Terça a sexta das 11h30 às 14h30; Quarta e quinta das 19h às 23h;

Sexta e sábado das 19h30 às 0h

ALMOÇO**ENTRADA**

1. Salada ao molho de mostarda e mel com crispy de bacon (folhas verdes com tomate cereja, crispy de bacon ao molho de mostarda e mel) (ou)
2. Polenta ao creme de funghi e farofa crocante (polenta de fubá caseiro ao molho de funghi e creme de leite com farofa de crocante)

PRATO PRINCIPAL

1. Spaghetti à carbonara (spaghetti com creme de leite, cebola, bacon, gema de ovo, queijo parmesão e pimenta-do-reino) (ou)
2. Nhoque com tomates frescos e fonduta de queijo (nhoque de batata ao molho de tomates frescos com fonduta de queijo e manjericão) (ou)
3. Lasanha à bolonhesa (lasanha de carne ao molho de tomate com queijo prato gratinado)

SOBREMESA

1. Gelato Romeu e Julieta (sorvete artesanal de baunilha com calda de goiaba e queijo Minas)

JANTAR**ENTRADA**

1. Salada ao molho de mostarda e mel com crispy de bacon (folhas verdes com tomate cereja, crispy de bacon ao molho de mostarda e mel) (ou)
2. Polenta ao creme de funghi e farofa crocante (polenta de fubá caseiro ao molho de funghi e creme de leite com farofa de crocante)

PRATO PRINCIPAL

1. Conchiglione de queijo, damasco e nozes ao sugo (conchiglione de queijo, damasco e nozes ao molho de tomate e manjericão) (ou)
2. Risoto de açafrão ao ragu de costela assada (risoto de açafrão ao ragu de costela de boi assada com azeitonas e champignon) (ou)
3. Ravióli de polenta ao ragu de linguiça calabresa (ravióli de polenta caseira e queijo canastra ao ragu de linguiça e pimenta calabresa)

SOBREMESA

1. Gelato Romeu e Julieta (sorvete artesanal de baunilha com calda

Taurus Bar e Restaurante

Variada

Rua Madeira de Freitas, 174, Praia do Canto, Vitória

(27) 3225-4888

Segunda a domingo das 12h às 15h; Terça a sábado das 19h30 à 0h

ALMOÇO

ENTRADA

1. Ceaser Salad (ou)
2. Carpaccio de carne seca

PRATO PRINCIPAL

1. Carré suíno com arroz de lentilha e cebola na manteiga (ou)
2. Bife de ancho com jacket potato

SOBREMESA

1. Almendrado (ou)
2. Sarchertorte

JANTAR

ENTRADA

1. Ceaser Salad (ou)
2. Carpaccio de carne seca

PRATO PRINCIPAL

1. Salmão grelhado batata rústica provençal (ou)
2. Medalhão de filé com risoto de tomate cereja

SOBREMESA

1. Almendrado (ou)
2. Sarchertorte

Urbanos Burgers

Carnes

Rua Carlos Martins, 970, Jardim Camburi, Vitória

(27) 2142-3384

Terça a quinta das 19h às 23h; Sexta e sábado das 19h às 23h30; Domingo das 19h às 23h

JANTAR

ENTRADA

1. Burrata frita, torrada de pão de fermentação natural, tomate confit e pesto (burrata de queijo feita na casa servida na torrada de sourdough com tomates confit e pesto de manjericão orgânico) (ou)
2. Terrine de cabeça (embutido artesanal de cabeça de porco feito na casa servido com sourdough, mostarda feita na casa e pickles)

PRATO PRINCIPAL

1. Panelinha de Pulled Pork (arroz caldoso de porco defumado e desfiado servido com ervas e tomatinhos) (ou)
2. Velho Porco do Mar (blend de porco de 200 g, queijo canastra, camarões grelhados na manteiga de ervas e maionese de limão)

SOBREMESA

1. Angel's Pie (torta de chocolate branco com frutas vermelhas secas e brigadeiro de chocolate 70%) (ou)
2. Devil's Pie (torta de chocolate 70%, calda de chocolate e conserva de morango e especiarias)

Venitutti - Italianíssimo

Italiana

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

(27) 3020-6060

Segunda, quarta e quinta das 18h30 às 23h; Sexta e sábado das 18h à 0h;

Domingo das 12h às 15h e das 18h às 23h

JANTAR

ENTRADA

1. Duetto (creme de ricota com manjericão e tomate seco de produção própria acompanhado de pão caseiro) (ou)
2. Berinjela grill ao parma (fatias parma e muçarela de bufala sobre berinjelas fatiadas levemente grelhadas)

PRATO PRINCIPAL

1. Bife ancho Imperiali (bife ancho uruguaio grelhado servido com spaguetti ou fettuccine artesanal salteado na manteiga e queijo grana padano) (ou)
2. Fraldinha ao cacio e pepe (deliciosa fraldinha grelhada servida com fettuccine salteado com queijo pecorino italiano, pimenta preta moída, champignon fresco com toque de raspas de limão siciliano)

SOBREMESA

1. Torta croccantino (a cremosidade do recheio de doce de leite, a leveza do butter cream e a crocância dos amendoins caramelizados) (ou)
2. Torta capricho do bosque (torta a base de creme de ricota fresca, leite condensado ao toque de raspas de limão e coberta com um gostinho de infância da groselha)

Zattar Culinária Libanesa

Libanesa

Av. Américo Buaiz 200, loja 610, Shopping Vitória, Enseada do Suá, Vitória
(27) 3224-3730

Domingo a quinta das 11h30 às 22h; Sexta e sábado das 11h30 às 23h

ALMOÇO**ENTRADA**

1. Salada phenicia na taça (ou)
2. Torradas com pasta homus com nozes

PRATO PRINCIPAL

1. Kibe assado com hortelã, coalhada com sumac e azeite e arroz cherry (ou)
2. Mignon frito na manteiga com cebola e tomate sobre pão árabe com coalhada, salsa e amêndoas, salada árabe e arroz de tâmara

SOBREMESA

1. Malabie aromatizado com cardamomo e cobertura de geleia de ameixa (ou)
2. Sorvete de creme com pistache e calda de cardamomo

JANTAR**ENTRADA**

1. Falafel sobre molho à vinagrete na barquinha (ou)
2. Chancliche na taça

PRATO PRINCIPAL

1. Atum selado em cubos com rúcula, zattar e gergelim acompanhado com um couscouz especial de coentro (ou)
2. Cordeiro no espeto sobre cebola roxa caramelizada acompanhado com coulis de abóbora com calda de tâmara, molho à vinagrete e agrião

SOBREMESA

1. Malabie aromatizado com cardamomo e cobertura de geleia de damasco (ou)
2. Sorvete de creme, com pistache e calda cardamomo

Patrocínio:



Co-patrocínio:



Apoio:



Ação Social:



Reservas:



Apoio Institucional:



Realização:

