

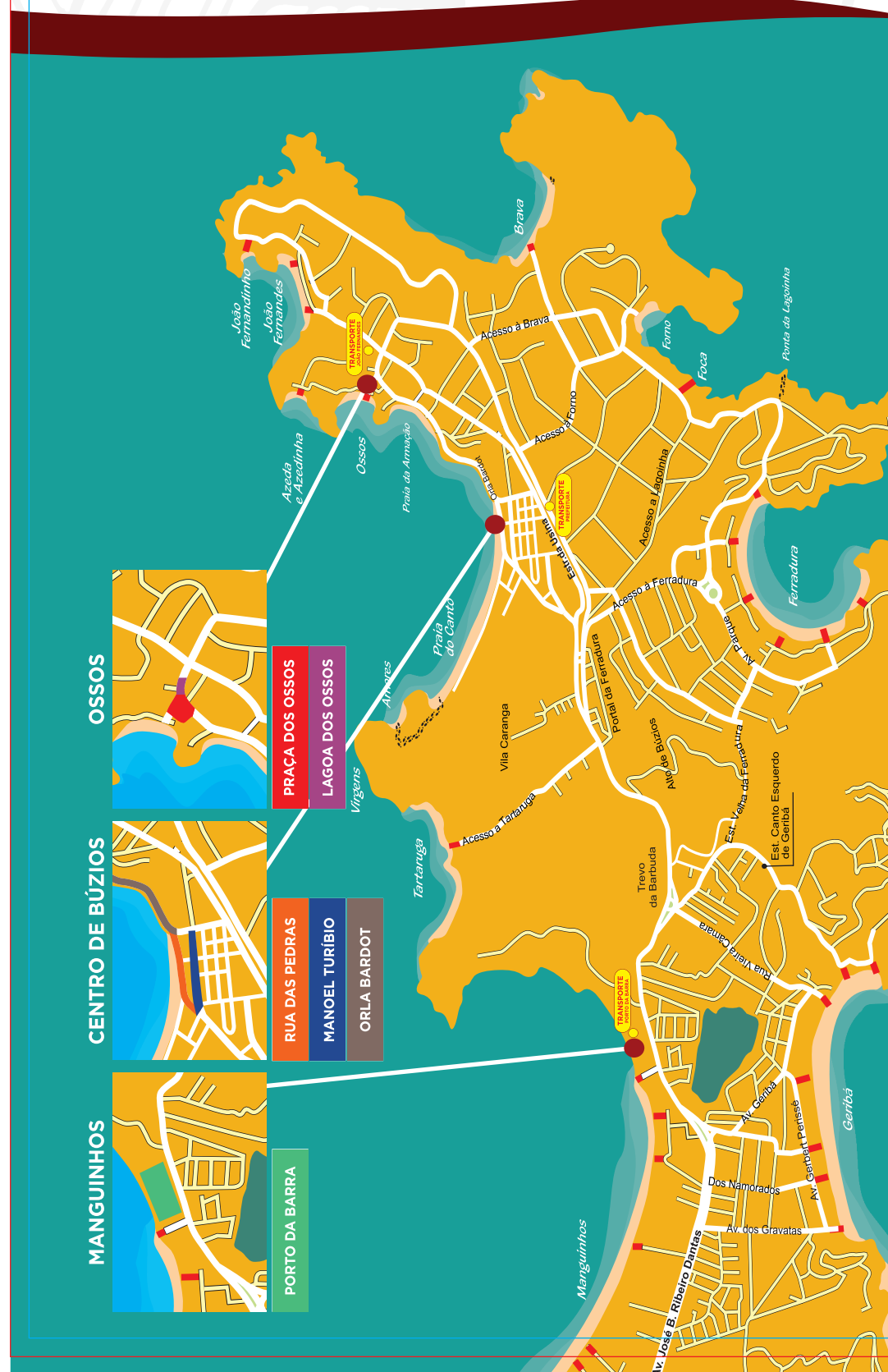
Linha Dobra  
 Linha corte  
 Linha sangria



DIAS 6, 7, 8, 13, 14 e 15 JULHO DE 2018

**Centro:** Orla Bardot, Rua das Pedras,  
 Rua Manoel Turíblio de Farias  
**Manguinhos:** Porto da Barra  
 Sextas e Sábados - 6, 7, 13 e 14 de julho  
 19h às 24h

**Ossos:** Praça dos Ossos e Lagoa dos Ossos  
 Sábados e Domingos - 7, 8, 14 e 15 de julho  
 14h às 21h



**Village Família - Praça dos Ossos**

07-08-14-15 de julho  
 Ayê Design Botânico - Cultivo Afetivo | 14h às 20h a cada 1 hora  
 Crianças plantam e levam para casa seu cultivo - R\$35

07-08-14-15 de julho  
 Ateliê da Nila - Gastronomia Infantil | 14h às 20h a cada 1 hora  
 Oficinas de culinária para crianças - R\$25

08 de julho  
 Desfile de moda infantil | 16h  
 Chic Chicô.

07 e 15 de julho  
 CircoLo Social pela Cia. Kitrup | 15h30

07-08-14-15 de julho  
 Brasil Chef - Gastronomia Sustentável | 17h  
 Degustação de paella vegetariana com alunos do instituto.  
 Lançamento do Projeto Cozinha Talento.

Artes - Exposição | 14h às 20h  
 Obras de artistas de Búzios: Ateliê do Mirante, Laura Vivacqua,  
 Eduardo Pieretti, Alfa Gnone e Sandra Filippi. Fotografias de  
 Matheus Coutinho.

Lojinhas:  
 Coletivo pelo Amor aos Animais | 14h às 21h  
 Uma forma de colaborar com as castrações do Município por meio  
 de doações.

Flor & Amor - Floral Park Garden Center | 14h às 21h  
 Exposição e venda de flores e plantas.

**Village Sabores - Lagoa dos Ossos**

Festa Lagoinha | 18h às 21h  
 Com a DJ Help

PATROCÍNIO MASTER



PATROCÍNIO



APOIO



MEDIA PARTNERS



CO-REALIZAÇÃO



REALIZAÇÃO



**ROTEIRO  
 GASTRONÔMICO 2018**

[www.festgastbuzios.com.br](http://www.festgastbuzios.com.br)

@festbuzios

@festgastbuzios

# Linha Dobra

## Linha corte

### Linha sangria

#### Porto da Barra

**ANEXO PRAIA BÚZIOS - R\$22**  
Camarão grelhado e chutney de manga com risoto de limão siciliano.

**BOTEQUIM 77 - R\$22**  
Encontro de sabores  
Picanha grelhada acompanhada de vinagrete tropical com frutas e farofa de ovos.

**JUANITO - R\$22**  
Risoto abricot ao alho-poró  
Risoto de alho-poró, damasco e gorgonzola.

**YAMATO - R\$22**  
Salmão Okinawa  
Salmão grelhado com geleia de tangerina, alecrim e saké, servido com um shot de saké.

**ATAPUS - R\$22**  
Paella Atapus  
Paella clássica de polvo, mexilhão, lula e camarão com arroz de açafraão.

**CASA DA PIZZA - R\$15**  
Três esfihas nos sabores bobó de camarão, quatro queijos e kafta árabe.

**MARIA BEM ME-QUER - R\$22**  
Moqueca vegana sem glúten e lactose  
Moqueca vegana de banana da terra orgânica, arroz integral com lascas de amêndoas crocantes e farofa de linhaça. Sem glúten e lactose.

**BAR DO MANGUE - R\$22**  
Steak com jalapeños  
Bife de chorizo grelhado, molho de jalapeños e batata rostie.

**CASABLANCA - R\$22**  
Fricassé de bacalhau  
Lascas de bacalhau, camarão e creme de leite fresco.

**MERCADO DO PORTO - R\$22**  
Risoto do Porto  
Risoto de filet mignon com crocante de nozes e redução de vinho do Porto.

**ZUZA - R\$22**  
Busiate alla trapanese  
Massa típica siciliana à base de farinha de grano duro com pesto de amêndoas, tomate e manjeriçã.

**BELLI BELLI - R\$22**  
Bacalhau Belli Belli  
Bacalhau desfiado ao bechamel de cará e alho-poró com crocante de pão integral de castanha.

**DONNA JÔ - R\$22**  
Ravioli negro Donna Jô  
Ravioli negro de lagosta, molho de raízes com crocante de tapioca e castanhas.

**OCTOPOUS - R\$15**  
Polipo al profumo di Sicilia  
Polvo grelhado com mousseline de batata roxa e crocante de limão siciliano.

**BITIZ GRILL - R\$22**  
Bobó de camarão  
Camarão marinado ao limão siciliano com especiarias e frutos do mar.

**GOLDEN BREAD - R\$22**  
Casarecce no Grana Padano com crisps de presunto parma  
Massa de quinoa, sem glúten, ao molho de iogurte desnatado e requeijão.

**OPERA BEACH - R\$22**  
Baião de dois com frutos do mar  
Frutos do mar, arroz com curry, feijão de corda, queijo coalho, dendê. Acompanha farofa de dendê.

**BANANALAND - R\$22**  
Memorável e aprazível  
Quadrinhos de rosbiife de filet mignon ao molho rôtie de cebolas caramelizadas com açúcar mascavo. Acompanha arroz de espinafre e gorgonzola.

**FEIRA LIVRE PERIURBANA DE BÚZIOS**  
Feira de produtos orgânicos

**MINEIRO GRILL - R\$22**  
Bobó de camarão  
Azeite de dendê, cebola, tomate. Tudo refogado e misturado com a massa de alpim, finalizado com coentro.

**NOI - R\$22**  
Risoto de lagosta  
Risoto de lagosta com açafraão ao perfume de azeite de trufa.

**SAN TELMO - R\$22**  
Três carnes com textura de batata doce  
Entrecôte, cordeiro e sobrepaleta suína com molho chimichurri e textura de batata doce.

**SORVETE FINLANDÊS - R\$15**  
Dama Giallorossa  
Sorvete e calda de chocolate branco, acompanhados de crumble de maçã com amêndoas ao toque de geleia de frutas vermelhas com pimenta.

**CHEFF GRILL & BURGERS - R\$22**  
Tropicale di Parma burger  
Blend de carnes com queijo bola e presunto de Parma e chutney de frutas tropicais.

**ESTÂNCIA DON JUAN - R\$15**  
Duo "Las Pampas"  
Duo de carnes; bife de chorizo e bondiola (carne suína), batata rosti com bacon, molho chimichurri e farofa de cebola crocante.

**ONA SANDUICHERIA - R\$22**  
Burger ♡ BZ  
Burger de fraldinha com queijo minas meia cura, geleia artesanal de abacaxi com aroeira buziana, cebola desidratada e ketchup do Ona em pão brioche de fermentação natural.

**BAROQUE - R\$22**  
Prato Alemão com Gurkensalat  
Salsicha Frankfurter e Bockwurst ou salsicha Debreziner Kalbsbratwurst com salaca Gurken, mostarda alemã e molho Ravensburg.

**KITIE BISTRÔ - R\$22**  
Churrasco caseiro  
Suculento contrafile ao ponto, peito de frango e linguícinha cortada. Com arroz, farofa de cebola e alho e vinagrete à provençal.

**MR BRAD - R\$22**  
Quesadilla "Bella Ciao"  
Tortillas mexicanas de trigo assadas, com mozzarella derretida, recheadas de camarões frescos refogados com pimentões verdes, cebola roxa e milho.

**PIMENTA SÍRIA - R\$22**  
Shawarma (Kebab) no pão folha ou no prato  
Lascas de churrasco grego marinadas servidas com arroz com lentilhas, humus tahine e salada.

**SORVETE FINLANDÊS - R\$15**  
Dama Giallorossa  
Sorvete e calda de chocolate branco, acompanhados de crumble de maçã com amêndoas ao toque de geleia de frutas vermelhas com pimenta.

**CHEZ MICHOU - R\$15**  
Crepe "tropézienne"  
Crepe recheado com creme "tropézienne" e chuva de grãos de açúcar crocante.

**FATTORIA DEL GELATO - R\$15**  
Consuelo de flocos e chocolate belga  
Duas bolas de sorvete nos sabores flocos e chocolate belga, acompanhadas de massa de profiterole. Sorvete sem gordura hidrogenada.

**PARVATI - R\$22**  
Risoto de camarão ao pesto de rúcula  
Arroz arbóreo aromatizado ao vinho branco com camarão e pesto de rúcula.

**BUZIN - R\$22**  
Camarão ao creme de coco  
Camarão ao creme de leite de coco, catupiry e raspas de coco.

**KONO LOCO - R\$15**  
Temaki Filadélfia  
Cone com arroz, salmão, cream cheese e cebolinha.

**MR DIAN - R\$22**  
Rib burger  
Suculento hambúrguer de costela bovina, mozzarella de búfala, recheio especial elaborado pelo Chef, rúcula e molho barbecue.

**QUASAR SORVETERIA - R\$15**  
Mocha Verrine  
Sorvete artesanal de café sobre crumble de Nutella, finalizado com coulis de damasco.

**SANTA ESKINA - R\$15**  
Dadinho de tapioca com geleia de pimenta  
Cubos fritos de queijo coalho com tapioca servidos com geleia de pimenta.

**TAVERNE 67 - R\$22**  
Camarão masala thai  
Camarão ao molho masala thai com mix de legumes, leite de coco e arroz.

**CIGALON - R\$15**  
Lady Zazá  
Biscuit de amêndoas, ganache de chocolate com pipoca, cremoso de banana com maracujá e um petit macaron.

**LA DOLCE VITA - R\$22**  
Cavatelli da Puglia Dolce Vita  
Massa caseira com camarão, mexilhão, abobrinha e tomate cereja.

**PÁTIO HAVANA - R\$22**  
Costela Suína Confitada  
Costela suína confitada ao molho de frutas do bosque, acompanhada de batatas coradas com panko e ervas finas.

**CHILENAZO - R\$22**  
Ceviche de Salmão e Camarões Chileno  
Camarões frescos e cubos de salmão marinados em suco de limão, cebola roxa, coentro e um toque de pimenta do reino. Servidos com deliciosas torradas com alho e finas ervas.

**LA BARCELONETA - R\$22**  
Festival de tortilla  
Tortilla clássica espanhola de batata, acompanhada de aioli, pantomaca e saladinha.

**MUUU - R\$22**  
Bife de chorizo Muuu  
Bife de chorizo argentino acompanhado de batatas ao murro com manteiga de sálvia, vinagrete, chimichurri e maionese caseira com alho e alecrim.

**REASCIMENTO - R\$22**  
Caprese Burger  
Blend de carnes bovinas recheado com creme de queijo, tomate e manjeriçã; com molho de tomate temperado e maionese de ervas.

**BASTIDORES - R\$22**  
Vulcão de lagosta Buziana  
Cubos de Cavaquinha com maionese de gengibre e pickles de maxixe, no pão italiano. S servido com chips de batata doce.

**DA VINCI - R\$22**  
Capellinas de salmão à provençal  
Ravioli aberto de espinafre e salmão com molho à provençal de camarão.

**LIBERTAS POINT - R\$22**  
Mexican Pumpkin  
Creme de abóbora, cenoura, gengibre e um twist de leite de coco com camarão e charlotes flambados na tequila e limão.

**PRIMITIVO - R\$22**  
Gnocchi con aragosta  
Gnocchi de batata ao molho de bisque e lagosta gratinada com manteiga e ervas.

**COZY CAFÉ - R\$15**  
Naked cake do Cozy  
Massa de pão de ló regada com calda cítrica sobre recheios de Leite Ninho e Nutella, decorada com morangos e chantilly ao toque de hortelã.

**LORENZO - R\$22**  
Nhoque tropical  
Nhoque ao leite de coco, espinafre e salmão.

**N MORANGA - R\$22**  
Sorrentinos de abóbora com gorgonzola  
Sorrentinos de abóbora com gorgonzola ao molho de tomate.

**RESTAURANTE DO DAVID - R\$15**  
Lagosta grelhada  
Lagosta grelhada com molho de ervas ou mostarda.

**ALESSA BÚZIOS - R\$15**  
Alessa gelato parfait  
Sorvete de creme, crocante de granola e calda com frutas vermelhas.

**CANTINHO DA BATATA - R\$22**  
Batata rostie de filet mignon com molho de gorgonzola  
Cubos de filet mignon grelhado com molho de gorgonzola.

**ENU - R\$22**  
Ramen de camarão e shitake  
Prato típico da culinária japonesa. Caldo de soja com camarão, ovo, bacon e shitake.

**MARIA MARIA CAFÉ - R\$15**  
Crumble Maria Maria  
Crumble de banana com nozes, damasco e chocolate branco.

**MIX DRINKS - R\$22**  
Risoto de filet mignon com Dijon  
Risoto de arroz arbóreo com filet mignon, mostarda Dijon e sálvia.

**SORVETE ITÁLIA - R\$15**  
Palha Italiana ou Vanilla  
Sorvete sabor Palha Italiana ou Vanilla, servido na cestinha, com cobertura de chocolate e crisps de chocolate, decorado com chantilly.

#### Lagoa dos Ossos

**BARBA AZUL - R\$22**  
Barba burger  
Hambúrguer de picanha com pasta de burrata ao pesto, crispy de bacon e cebola palha.

**COULINÁRIA DE QUINTAL - R\$22**  
Risotto Bouillabaisse  
Risoto de crustáceos e peixe à base de molho Bouillabaisse e banana da terra "croc-croc".

**SAWASDEE - R\$22**  
Chiang Mai  
Noodles, massa com camarões e lulas ao molho de coco com especiarias, salpicado de chili fresco, coentro e massa crocante.

**CEREALL GOURMET - R\$22**  
Bobó de palmito pupunha orgânico  
Dadinhos de bobó tapiocados, purê de palmito e farofa crocante de beterraba.

**LUMBERJACK - R\$22**  
Mezza luna Grana Padano  
Hambúrguer de Mezza luna artesanal recheada de abóbora e gorgonzola com molho de Grana Padano e tiras de costela assada.

**PADARIA GRANNO - R\$22**  
Gran Cannoli  
Cannoli de creme suave de queijo com raspas de chocolate e frutas vermelhas salteadas, mergulhado em chocolate derretido.

**CEVICHE PERUANO - R\$22**  
Ceviche tradicional peruano  
Peixe marinado no limão e leite de tigre, cebola roxa, pimenta e coentro. Com batata doce e chip de banana da terra.

**ROTISSERIA DA MAMMA - R\$22**  
Quarteto de sorrentinos  
Quatro sabores de sorrentinos: presunto e mozzarella; berinjela, tomate e manjeriçã; abóbora e amêndoas; espinafre e nozes.

**ACAÍ.COM - R\$10/15**  
Açaí Premium  
Açaí premium com frutas diversas, chantilly e acompanhamentos.

**ARMAZÉM TRUCK - R\$22/15**  
Santo Dog  
Salsicha em base de creme de batata com bacon, coberto com molho barbecue e provolone gratinado.

**LA GARE - R\$22**  
Gnocchi Mediterrâneo  
Nhoque de batata doce com camarão ao estilo mediterrâneo.

**PERSONAL CHEF AC - R\$10/15**  
Folias do chef  
Brigadeiros e pirulitos alfajores. Brownie com ganache de brigadeiro.

**APAE DE BÚZIOS - R\$22**  
Consomé de abóbora  
Creme de abóbora com curry, cardamomo, requeijão, canela e condimentos. Camarão opcional.

**HAKA SUCOS - R\$15/22**  
Haka Burger  
Pão caseiro, hambúrguer de costela, queijo, maionese de bacon e cebola caramelizada.

**NAMI GASTROBAR - R\$22**  
Costelinha Barbecue Oriental  
Costelinha suína grelhada e caramelizada com molho barbecue oriental. Acompanha milho grelhado.

**QUILOMBOLA DE BAÍA FORMOSA - R\$22**  
Peixe à moda quilombola  
Peixe com pirão de banana verde e pimenta rosa, acompanhado de geleia agriçoe de abacaxi.

**GYPSY - R\$22**  
Mamaliga Gypsy  
Filet mignon flambado deglaçado em vinho tinto e champignons na cama de mamaliga, coradoado com meia lua de damasco.

**RINCÓN - R\$22**  
Paella buziana  
Peixe da região, lula de arraial, mexilhão, banana da terra, taioba e azeite de urucum.

#### Orla Bardot

**ALTTO RISTORANTE & LOUNGE BAR - R\$15**  
Ceviche de camarão na papaia  
Ceviche de camarão servido na papaia, em delicado curry com cebola roxa, sucos de laranja e limão, trio de pimentões, tomate e leve toque de coentro.

**CAPIM LIMÃO - R\$15**  
Ilha negra ao Cheval na cestinha de cookie  
Mousse de chocolate meio amargo ao crème anglaise sobre uma crocante cestinha feita de cookie.

**SALT - R\$22**  
Curry vermelho de filet mignon com cogumelos  
Curry vermelho de filet mignon com cogumelos, tomate cereja, mini milho, alpo, arroz de coco e farofa crocante.

**GELATERIA TRENTO - R\$15**  
Pasión Doble  
Gelato produzido com autêntico doce de leite argentino, coberto por um finíssimo praliné de nozes, acompanhado por mini brownies artesanais.

#### Rua Manoel Turibio de Farias

#### Rua das Pedras