

## 11° FESTIVAL GASTRO NÔMICO MARÍLIA

DE 03/OUT A 23/NOV



PATROCINADORES























ultragaz **BILD ☆ TAUSTE** 



23 RESTAURANTES

# PREÇO ÚNICO

### AÇÃO SOCIAL

A cada prato participante consumido

- **9 REAIS** serão doados a três entidades beneficentes:
- Projeto Lumiar Expedição Infância
- Horta comunitária Vinha do Senhor
- ONG Alimento sim, Fome não









#### ÁGUA DOCE CACHAÇARIA - FILÉ INSTITUTO IACE.

Suculento filé mignon bovino grelhado ao molho chimichurri, acompanhado de um espetacular aligot de mandioca com mix de queijos e toque de noz-moscada, finalizado com orégano polvilhado e tomates-cereja.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES









































#### AL MIRANTE - FRALDINHA DE SOL ROBERTO FERNANDES.

Fraldinha de sol artesanal, banhada na manteiga de garrafa, servida com arrumadinho da casa, crispy de queijo coalho e cremoso aligot de mandioca, finalizada com caramelo de rapadura.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz





















#### BAR DO AMORIM - CARRÉ DO TRAJANO

Carré de porco temperado, assado e finalizado na fritura por imersão para garantir crocância extrema, servido com geleia picante de goiabada, purê de batata-baroa e vinagrete de jiló.

CONFIRA MAIS DETALHES DO PRATO EM @FESTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz



























#### BENTÔ EXPERIÊNCIA ORIENTAL - OMAKASE OKINAWA.

Ceviche de Saint Peter com manga e maracujá, cubo de atum com burrata e pesto de nirá, tartar de salmão com ovas, berinjela no missô, takoyaki, tempurá de milho doce, robata de camarão, uvas com queijo coalho, joe de salmão com gema de codorna maçaricada, oniquiri de salmão grelhado no missô e seleção de sashimis.

CONFIRA MAIS DETALHES DO PRATO EM @FESTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz























#### CAFÉ DO LADO - FILÉ LUÍS EDUARDO DIAZ.

Filé mignon sobreposto, empanado na panko e entremeado por bacon artesanal defumado, finalizado com molho de tomates da casa e mini burrata ao pesto. Acompanha fettuccine na manteiga e sálvia, sobre cama de fonduta e pó de azeitona azapa.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz

























#### CANTINA MAMMA MIA - RISOTO ALÊ CUSTÓDIO

Risoto aos três queijos com refogado Firenze, frango, salsão, castanha de caju, pimenta e hortelã.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES





































#### CASA SEIXAS - MIGNON PROFª ZAÍRA BARBOSA.

Filé mignon enrolado em presunto serrano e mostarda Dijon, servido sobre arroz cremoso com ervilhas e cogumelos ao molho rôti.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz























#### CASA TOSCANA - CAMARÃO ALLA CARBONARA **GUTO DA ACIM.**

Espaguete italiano com camarões, bacon, fonduta de queijo, gema de ovo, parmesão e pimenta-do-reino.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz























#### CHAPLIN - STEAK COM PISTACHE CARINO.

Medalhão de filé mignon grelhado coberto com crosta de pistache, acompanhado de talharine fresco salteado com bacon e legumes.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES





**社TAUSTE** 





































#### CUPIM - FILÉ PEDRO QUERINO.

Risoto caprese com tomates, pesto de manjericão fresco, muçarela de búfala e tomate seco, acompanhado de postas de filé mignon sobreposto em folhas de rúculas, regadas com creme suave de queijo.

CONFIRA MAIS DETALHES DO PRATO EM @FESTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES





































#### DOCTOR BEER - FILÉ BERLIN WHISKERIA.

Suculentos cubos de mignon suíno marinados no limão cravo e temperados com molho Tasty da casa, ligeiramente fritos e regados com autêntico chimichurri uruguaio, acompanhados de crocantes batatas portuguesas.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz





























#### FIRE GARDEN - FILÉ SUÍNO NO MOQUEM PROF. EDUARDO RINO.

Filé suíno glaceado e delicadamente defumado, envolto em couve braseada, servido com arroz de coco, purê de abóbora cabotiá, farofa de cebola, picles artesanal e milho frito crocante

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











APOIO









ultragaz





















#### IZAKAYA - COMBO TANGARÁ.

Arroz japonês frito com barriga suína e ovos, frutos do mar ao teriyaki, uramaki de salmão grelhado com molho de pimenta e sashimis de salmão trufado com raspas de limão siciliano

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES



**社TAUSTE** 





ultragaz

























#### LA BAMBA - FAJITAS DEL MAR DR. JAIME KELMANN.

Camarões grelhados com pimentões assados e molho barbecue, acompanhados de arroz de açafrão e salada tex-mex.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz























#### LE MARCHÉ - TALHARIM AO MOLHO BISQUE AL ANGELA MONTOLAR VERDERESE.

Camarões e lulas grelhados, servidos com talharim ao molho bisque.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO EM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES



































#### PARIS 7 - GNOCCHI APARECIDO ALVES.

Gnocchi de banana da terra ao molho de moqueca, com camarões empanados e finalizado com azeite de coentro

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz





























#### PASTTINI LIBERDADE - RAVIOLONE COMANDANTE DO AEROCLUBE.

Delicioso raviolone, recheado com creme de camarões e palmito pupunha regado ao molho de limão, alcaparras e parmesão.

CONFIRA MAIS DETALHES DO PRATO EM @FESTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES



































#### PATRIOTA - RISOTO DE RAGU DE OSSOBUCO DR. GEORGE THOMÉ.

Risoto cremoso de raqu de ossobuco com costelinha glaceada, crispy de mandioquinha e brotos de rúcula

CONFIRA MAIS DETALHES DO PRATO EM @FESTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES



























ultragaz









#### PURA BEACH - BACALHAU TACK MALL.

Bacalhau ao molho branco cremoso, com tomates e cebolas confitadas no azeite de manjericão, servido sobre arroz negro aromático.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES







































#### RESTAURANTE SUN VALLEY - BACALHAU AMILCAR VIOLANTE.

Bacalhau Gadus Morhua com alho, batata palha, azeitonas verdes, salsinha e ovos, acompanhado de telha crocante de queijo com batata e toque azedinho de couve.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz























#### SAKURÁ - COMBINADO ADRIANO ÁVILA.

Sashimi de salmão e nigiri Jyo de salmão, e nigiri Jyo com queijo de cabra, temperado com azeite trufado, molho da casa e raspas de limão siciliano.

CONFIRA MAIS DETALHES DO PRATO EM @FESTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES







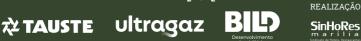






























#### TERRAZZO - LASANHA DR FLÁVIO LUÍS DE OLIVEIRA.

Massa leve ao molho bolonhesa artesanal, com presunto e queijo derretido, finalizada com bechamel gratinado e cremoso.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz























#### VINO BAR - ATUM SHIZUKO KAWAKAMI.

Atum selado na crosta de gergelim, acompanhado de purê de ervilha e brócolis e aspargos salteados.

CONFIRA MAIS DETAILHES DO PRATO FM @FFSTIVALGASTRONOMICODEMARÍLIA

PATROCINADORES











ultragaz













