



De 01 de agosto a 08 de setembro





A 19ª edição do Caraguá A Gosto chega em 2024 com 59 participantes e 102 pratos, que estarão disponíveis de 1º de agosto a 8 de setembro.

Eles concorrerão em 11 categorias, com pratos vendidos nos formatos presencial e delivery.

O Caraguá a Gosto tem a tradição de atrair turistas neste período, e ainda estimular a rica e diversificada culinária local e o aprimoramento da atividade no município.

Os bares, restaurantes, pizzarias, lanchonetes, quiosques, entre outros participantes, apresentam receitas originais e exclusivas, ou seja, elaboradas especialmente para a competição.

Gostaríamos de agradecer a todos os participantes e também nossos patrocinadores e apoiadores, que mais uma vez embarcaram conosco nesse festival que vai movimentar Caraguatatuba.

PATROCINADORES:

- Imaruí Distribuidora de Bebidas
- Serramar Shopping
- Roteiro da Gula
- Selva Zeladoria
- Associação de Hotéis e Pousadas de Caraguatatuba (AHP)
- Associação Comercial e Empresarial de Caraguatatuba (ACE)
- Caraguá FM

E tem mais! Quem saboreia essas delícias também concorre a prêmios, assim como nossos queridos garçons que fazem o melhor para levar gostosura e doçura às mesas, bem como as casas com votações mais altas.

Premiação de clientes, através de sorteio:

· Uma TV 58" para os clientes do evento de forma presencial, votantes através de cédulas preenchidas corretamente.

· Um passaporte Caraguá A Gosto para degustação dos pratos vencedores em cada categoria do evento (voucher válido para consumo dos pratos vencedores - serviço, outros acompanhamentos e/ou bebida não inclusos), para os clientes do evento de forma presencial, votantes de cédulas preenchidas corretamente.

Premiação para clientes delivery, através de sorteio:

· Uma TV 58" para os clientes do evento, votantes através de QR Code corretamente.

Premiação do garçom (através de sorteio entre os garçons com a melhor nota de cada categoria):

· Um celular Samsung linha A.

Premiação dos chefs/cozinheiros:

Casas com a melhor nota média no critério "sabor do prato" de cada categoria concorrerão ao sorteio de um Celular Samsung linha A.

Premiação para restaurantes:

Serão premiados com troféu, os três pratos primeiro colocados na avaliação popular, de cada categoria.

Serão premiados com troféu, os pratos primeiro colocados em número de vendas, de cada categoria.

Será premiado com "Troféu Campeão de Vendas Delivery", o estabelecimento que realizar o maior número de vendas delivery em números absolutos.

As categorias que vão concorrer neste ano são:

- Café
- Carnes e Aves
- Culinária Caiçara
- Culinária Internacional
- Culinária Oriental
- Confeitaria
- Frutos do Mar
- Lanches Artesanais
- Petiscos
- Pizzas
- Sobremesas Frias

Expediente

Prefeitura Municipal de Caraguatatuba

Realização:

Secretaria de Turismo

Secretário Rodrigo Tavano

Fotos: Cláudio Gomes

Filmagem: AVP

Diagramação e Arte:

Pedro Souto, Jhessica Fernandes e

Jones Oliveira

Contato e organização dos

estabelecimentos:

Mônica Lima e Daniela Toledo

Apoio: Luiz Fernando Espírito Santo

e Victor Stankunas

Revisão: Mônica Lima, Daniela Toledo

e Márcia de Paula

Jornalista Responsável:

Acácio Gomes (MTB 40024-SP)

Carnes e Aves

□ Batatuba	5
□ Bistrô do Paço	6
□ Espeticho	7
□ Gamboa Restaurante Pizza Bar	8
□ Garage Bar Steakhouse	9
□ Golden Ribs	10
□ Major Rooftop	11
□ Mr Porks	12
□ O Quintal Espaço Família	13
□ Rock Bar	14
□ Santas Empório e Vinhos	15
□ Surf's	16
□ Toca do Robalo	17

Frutos do Mar

□ Chez Honey	20
□ Giardinetto Trattoria	21
□ Guaruçá	22
□ Kiskonofre	23
□ O Peixeiro	24
□ Ostra & Ouriço	25
□ Port Louis Hotel e Restaurante	26
□ Skina Chicken	27
□ Tapera Branca	28
□ Toca do Robalo	29

Culinária Caiçara

□ Balaio Caiçara	31
□ Bar'ba Negra	32
□ Dago Restaurante Pizza Bar	33
□ Gamboa Restaurante Pizza Bar	34
□ Kiskonofre	35
□ Marujo Gastro Bar	36
□ O Rei da Tainha	37
□ Port Louis Hotel e Restaurante	38
□ Restaurante Caiçaras I	39
□ Restaurante Caiçaras II	40

Culinária Internacional

□ Bistrô Zen	42
□ Chez Honey	43
□ Espeticho Hamburgueria	44

□ Giardinetto Trattoria	45
□ Golden Ribs	46
□ Kadu Lanches	47
□ Kíntal do Marquinhos	48
□ Macarrão no Pote	49
□ Mar e Brasa	50
□ Zanfredo	51

Pizzas

□ Chocolateria Brasileira	54
□ Dago Restaurante	55
□ Japa Pizza	56
□ Kíntal do Marquinhos	57
□ Marujo Gastro Bar	58
□ Nonna Peroni Pizzeria	59
□ Surf's	60

Lanches Artesanais

□ Açai da Cidade	61
□ Atlântic Burger	62
□ Brokens Burger	63
□ Espeticho Hamburgueria	64
□ Espeticho	65
□ Franchicken	66
□ Kadu Lanches	67
□ O Hamburguer de Caraguá	68
□ Rock Bar	69
□ Tricks Burger's	70
□ XP Hamburgueria	71

Petiscos

□ Atlântic Burger	73
□ Balaio Caiçara	74
□ Bar'ba Negra	75
□ Batatuba Batataria	76
□ Dubi Café & Confeitaria	77
□ Filó Praia Bar	78
□ Franchicken	79
□ Garage Bar Steakhouse	80
□ Major Rooftop	81
□ Nagahashi Asian Food	82
□ O Peixeiro	83
□ O Quintal Espaço Família	84

□ Santas Empório e Vinhos	85
□ Zanfredo	86

Culinária Oriental

□ Aloha Bistrô da Praia	88
□ Mar & Brasa	89
□ Nagahashi Asian Food	90
□ Restaurante Caiçaras I	91
□ Restaurante Caiçaras II	92

Confeitaria

□ Bistrô do Paço	93
□ Bistrô Zen	96
□ Chilli Doceria	97
□ Dubi Café & Confeitaria	98
□ Japa Pizza	99
□ La Costa Café	100
□ Miatto Gelateria	101
□ Paulista Café	102
□ Nonna Peroni Pizzeria	103

Sobremesas Frias

□ Açai da Cidade	106
□ Aloha Bistrô da Praia	107
□ Dom di Latte	108
□ Goes Ice Roll	109
□ Ice Mellow	110
□ Miatto Gelateria	111
□ Sorveteria Napoli	112
□ Sorveteria do Sérgio	113

Café

□ Chilli Doceria	114
□ Chocolateria Brasileira	115
□ Dom di Latte	116
□ Goes Ice Roll	117
□ Paulista Café	118



Ragutatuba

Ingredientes

Ragu de fraldinha succulenta com leve toque de bacon, em cama de purê especial e mussarela derretida.
Um conforto para a alma!

RS **39,90**

Batatuba Batataria

Pça Doutor Diógenes Ribeiro de Lima, 249
Centro
(12) 99674-4221

Todos os dias menos as terças-feiras, Salão das 11h às 23h | Delivery 11h às 22h



Jardim Secreto

Ingredientes

Flores de panqueca recheadas com calabresa temperada, carne desfiada e frango com requeijão, deitadas em um creme de espinafre com requeijão (uma flor de cada recheio).

Acompanha arroz.

RS **39,90**

Bistrô do Paço

Rua Luiz Passos Júnior, 35

Centro

(12) 3882-5050

Seg à Sex das 7h30 às 17h



Aligot do Seu Xina

Ingredientes

Purê de mandioquinha cremoso com queijo Gruyère e Emmental, coberto com costela bovina defumada e desfiada ao molho da carne.

RS **69,00**

Espeticho

Av. Maria de Lourdes da Silva Kfourri, 3
Balneário Copacabana
(12) 97402-8191

Todos os dias das 13h à 0h



Supreme Gamboa

Ingredientes

Entrecôte grelhado, nhoque de mandioquinha selado na manteiga com fonduta de grana padano.

RS **75,90**

Gamboa Restaurante Pizza Bar

Av. Doutor Aldino Schiavo, 697

Martim de Sá

(12) 98188-2664

Seg a Qua das 11h às 17h | Qui a Dom das 11h às 23h

CARAGUA
A GOSTO
2024

Pg. 9

Carnes
& Aves

3 pessoas
Presencial
& Delivery

Catupiry Ribs Suprema

RS 179,90

Ingredientes

Costela de porco, barbecue, catupiry, parmesão, bacon, cebolinha, acompanha arroz branco e fritas.

Garage Bar Steakhouse

Ça Doutor Diógenes Ribeiro de Lima. 699 - Lj 13
Centro
(12) 98271-0280

Seg a Qui das 18h às 23h | Sex e Sáb das 17h às 0h | Dom das 17h às 23h

CARAGUA
A GOSTO
2024

Pg. 10

 Carnes
& Aves

2 pessoas
Presencial
& Delivery

Ribs and Ribs

Ingredientes

Assado de tiras com arroz de costela desfiada com batata com flor de sal e alecrim. Acompanha vinagrete de pupunha.

RS **149,00**

Golden Ribs

Rua Padre Anchieta, 993

Centro

(12) 99237-7875

Seg a Qui das 17h às 23h30 | Sex a Dom 12h às 16h - 18h às 23h30

CARAGUÁ
A GOSTO
2024

Pg. II

MAJOR
ROOFTOP
BAR-COQ

Carnes
& Aves

Individual
Presencial



Escalope do Major

Ingredientes

Escalope de mignon suíno coberto com provolone defumado, tomate confit e mel. Acompanha arroz, feijão cowboy, e farofa de amendoim.

RS **39,90**

Major Rooftop

R. Major Ayres, 270

Centro

(12) 98833-5529

Seg a Sáb das 11h às 15h

CARAGUA
A GOSTO
2024

Pg. 12

 Carnes
& Aves

MR.
PORK'S
RESTAURANTE

2 pessoas
Presencial
& Delivery



Ribs à Batata Rústica

RS **99,00**

Ingredientes

Costela suína gratinada ao molho barbecue com batata rústica assada.

Mr Porks

Rua José Herculano, 1086 - Lj FF05
Pontal Santamarina - Shopping Serramar
(11) 99677-3440

Seg a Sáb das 11h às 22h | Dom das 12h às 22h



Romeu e Julieta

Ingredientes

Tiras de mignon cobertas com molho de queijo finalizados com goiabada e grana padano. Acompanha batata frita, palmito supreme, farofa, vinagrete, molho especial da casa e arroz branco.

RS 137,70

O Quintal Espaço Família

Av. dos Ipês, 655

Cidade Jardim

(12) 98140-5081

Dom a Qui das 18h à 0h | Sex e Sáb das 18h às 2h



Chuleta à Moda Rock Bar

Ingredientes

Chuleta com molho chimichurri, acompanha arroz com alho poró, legumes salteados na manteiga, tomate cereja e feijão.

RS **32,00**

Rock Bar

Rua Dr. Paul Harris, 60
Centro
(12) 3882-1725

Seg a Sex das 11h30 às 15h

CARAGUÁ
A GOSTO
2024

Pg. 15

 Carnes
& Aves

2 pessoas
Presencial



Vulcano

Ingredientes

Pão italiano recheado com filé mignon, preparado com vinho e creme de queijo, coberto com catupiry, gratinado no forno.

RS **96,00**

Santas Empório e Vinhos

R. São José dos Campos, 279c,
Sumaré

(12) 99644-6090

Qua a Sex das 14h às 23h | Sáb das 11h à 0h



Magret à Moda Surf's

Ingredientes

Peito de pato grelhado ao molho bouguignon, guarnecido de aspargos verdes na manteíga e arroz crocante.

RS **86,50**

Surf's

Av. Padre Anchieta, 931

Centro

(12) 3882-1230

Seg a Sex das 17h à 0h | Sáb, Dom e Feriados à partir das 11h30

CARAGUA
A GOSTO
2024

Pg. 17

Carnes
& Aves

Individual
Presencial



Queridinho do Chef

Ingredientes

Filé Mignon grelhado com legumes salteados na manteiga.
Acompanha arroz branco.

RS **45,00**

Toca do Robalo

Av. Doutor Arthur da Costa Filho, 457
Centro
(12) 99723-6375

Todos os dias 11h às 23h30

CERVEJARIA

ambev

Imarui Litoral





CARAGUA
A GOSTO
2024

P. 20

Frutos
do Mar

Individual
Presencial



Gnocchi al Mare

Ingredientes

Gnocchi de abóbora recheada com camarão e creme de queijos ao molho al mare (feito com bisque de camarão, mexilhão e leite de coco).

RS **60,00**

Chez Honey

Av. Prestes Maia, 353 - Loja 02
Centro

(12) 99706-1926

Qua a Qui das 19h às 23h | Sex e Sáb das 12h às 23h | Dom das 12h às 16h



Linguini al Pistacchio di Mare

RS **98,00**

Ingredientes

Linguini (massa fresca) ao creme de pistache,
camarão rosa e raspas de limão siciliano.

Giardinetto Trattoria

Rua Toyo Kamiyama, 40

Capricórnio

(12) 99644-2641

Qua a Sex das 12h às 15h e 18h às 22h | Sáb das 12h às 22h | Dom das 12h às 15h



Nosso Polvo

Ingredientes

Polvo puxado no alho e azeite, ornamentado com camarões, tomate cereja, acompanhado de purê de mandioquinha e arroz branco.

RS **79,00**

Restaurante Guaruçá

Av. Doutor Arthur Costa Filho, 27

Centro

(12) 97407-2268

Todos os dias das 11h30 às 22h



Bacalhau a La Cheff

Ingredientes

Lombo de bacalhau em lasca, batata ao murro, cebola, pimentões, azeitonas verdes e pretas, cheiro verde, alho, molho branco e parmesão gratinado.

RS **148,00**

Kiskonofre

Av. Doutor Aldino Schiavi, 500
Martim de Sá
(12) 3882-1044

Todos os dias das 9h às 18h

CARAGUÁ
A GOSTO

2024

Pg. 24

Frutos
do Mar

Individual
Presencial



Linguado com Frutos do Mar

Ingredientes

Arroz branco, filé de linguado empanado na farinha panko com frutos do mar salteados na manteiga, acompanhado de mandioquinha, abobrinha e cenoura soute.

RS **34,90**
O Peixeiro

Av. Doutor Arthur da Costa Filho, 26
Centro

(12) 97812-7719

Todos os dias das 10h às 22h



Risoto Siciliano à Maré Cheia

Ingredientes

Risoto de limão siciliano, abadejo, lula, camarão e polvo grelhado e espinafre refogado. Acompanha antepastos e pão italiano.

RS **190,00**

Ostra e Ouriço

R. Prudêncio Baeta, 21
Pontal Santa Marina
(12) 3887-1500

Ter a Sáb das 11h às 23h | Dom das 11h30 às 17h



Bobó da Port

Ingredientes

Bobó de abóbora cabotiá com camarões rosa, acompanha farofa de dendê e arroz branco. Cortesia, sobremesa da casa.

RS **79,90**

Port Louis Hotel e Restaurante

Av. Eurico Gaspar Dutra, 100

Tabatinga

(12) 3884-1751 / (11) 99553-9027

Todos os dias das 12h às 22h



Kafta do Mar

Ingredientes

Deliciosa Kafta de camarão, queijo coalho, mix de pimentões, pimenta dedo de moça, servida na caminha de catupiry com deliciosa geleia de cambuci para acompanhar.

RS **59,90**

Skina Chicken

R. Vitor Meireles, 28

Martim de Sá

(12) 98820-1212

Todos os dias das 11h às 23h, exceto quartas



Camarão com Crispi de Coco

RS **74,90**

Ingredientes

Camarões empanados no coco em aligot de mandioca com arroz de brócolis. Acompanha ceviche de manga com camarão.

Tapera Branca

Praça Cândido Mota, 34

Centro

(12) 3883-2275

Seg a Sex das 11h às 15h30 | Sáb, Dom e Feriados das 11h às 16h



Sororoca à Moda do Chef

RS **120,00**

Ingredientes

Sororoca em postas, arroz branco, farofa de camarão e pirão de robalo.

Toca do Robalo

Av. Doutor Arthur Costa Filho, 457
Centro

(12) 99723-6375

Todos os dias das 11h às 23h30

descubra
novos
sabores

O MELHOR DA GASTRONOMIA LOCAL



OS PARTICIPANTES DO
CARAGUÁ A GOSTO 2024
JÁ ESTÃO NO ROTEIRO

roteirodagula.com.br

CADASTRE SEU NEGÓCIO

roteiro
da gula

CARAGUA
A GOSTO
2024



Culinária
Caiçara

2 pessoas
Presencial



Pg. 31

Risoto do Caiçara

Ingredientes

Arroz Arbório, lulas frescas, tomate cereja, alho poró, pescada branca, limão, manteiga e queijo.

RS **164,90**

Balão Caiçara

BR-101 - KM 91 | Rodovia Caragua/Ubaturu
6788 - Massaguaçu
(12) 98276-0735

Qui a Dom das 9h às 19h | Seg das 9h às 18h



Espaguete Negro

Ingredientes

Espaguete nero di seppia com bisque de camarão e frutos do mar (camarão, lula e marisco).

RS **79,00**

Bar'ba Negra

Av. Dr. Arthur Costa Filho, 1725

Centro

(12) 99146-6969

18h30 à 0h



Abadejo Caiçara

Ingredientes

Abadejo grelhado com farofa de camarão, arroz de brócolis e palmitos grelhado na manteiga.

RS **55,90**

Dago Restaurante Pizza Bar

Rua Manoel Henrique de Oliveira, 176

Martim de Sá

(12) 3882-1260

Todos os dias das 11h à 0h



Individual
Presencial
& Delivery



Assados do Mar

Ingredientes

Lombo de pescada cambucu, frutos do mar e legumes assados no forno a lenha. Acompanha arroz branco.

RS **85,90**

Gamboa Restaurante Pizza Bar

Av. Doutor Aldino Schiavo, 697

Martim de Sá

(12) 98188-2664

Seg e Qua das 11h às 17h | Qui a Dom das 11h às 23h



Peixada Caiçara

Ingredientes

Posta de Sororoça, palmito, cebola, tomate, pimentão, banana, cheiro verde, leite de coco e dendê.

RS **138,00**

Kiskonofre

Av. Doutor Aldino Schiavi, 500

Martim de Sá

(12) 3882-1044

Todos os dias das 9h às 18h



2 pessoas
Presencial
& Delivery



Palmito à Caiçara

Ingredientes

Palmito de pupunha selvagem, camarão rosa e tentáculo de polvo grelhado no char broiler. Banana da terra salteada a provençal acompanhada com mandioca frita e salteada na manteiga e arroz branco.

RS **169,00**

Marujo Gastro Bar

Rua Toyo Kamiyama, 270 - Lj 01

Balneário Copacabana

(12) 99629-3344

Seg, Ter, Qui e Dom das 11h às 23h | Sex e Sáb das 11h à 0h



Culinária
Caiçara

2 a 4 pessoas
Presencial
& Delivery

Pg. 37

Tainha à Caraguá

Ingredientes

Tainha assada na brasa finalizada com farofa de banana crocante e champignon. Acompanha arroz, pirão de peixe, salada mediterrânea e farofa de banana ou camarão.

RS **240,00**

O Rei da Tainha

Av. Geraldo Nogueira da Silva, 25
Praia das Palmeiras
(12) 99226-2485

Seg a Qui das 11h às 17h | Sex e Sáb das 11h às 23h | Dom das 11h às 18h



Feijoada de Frutos do Mar

RS 79,90

Ingredientes

Feijoada de frutos do mar com feijão branco (lula, marisco, polvo, camarão rosa e pimentão vermelho). Acompanha arroz branco e farofa. Cortesia, sobremesa da casa.

Port Louis Hotel e Restaurante

Av. Eurico Gaspar Dutra, 100

Tabatinga

(12) 3884-1751 / (11) 99553-9027

Todos os dias das 12h às 22h



Banquete Caiçara

Ingredientes

Peixe do dia, camarão médio, lula, mexilhões, lagostim e polvo.
Pirão de peixe, arroz de taioba e farofa de banana da terra.

RS **229,00**

Restaurante Caiçaras I

Av. Maria Carlota, 720

Massaguaçu

(12) 3884-3586

Ter a Sáb das 11h às 22h | Dom das 11h às 16h30



2 pessoas
Presencial
& Delivery



Posta à Massaguaçu

RS 125,00

Ingredientes

Postas de sororoca, fritas com arroz de camarão. Acompanha ovas de tainha e banana à milanesa.

Restaurante Caiçaras II

Rua Donato Mascarenhas Filho, 92

Massaguaçu

(12) 98250-7420

Todos os dias das 7h às 22h

RECEITA DE SUCESSO ACEC

(ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DE CARAGUATATUBA)



INGREDIENTES:

- 2 colheres de sopa de Network
- 3 colheres de chá de Workshops e capacitações
- Uma dose de promoção e divulgação de negócios locais
- Paixão e dedicação a gosto



MODO DE PREPARO:



- 1 Em uma tigela grande, misture o Network até formar uma base sólida.
- 2 Acrescente os Workshops e capacitações, mexendo continuamente para garantir uma mistura homogênea.
- 3 Tempere com promoção e divulgação de negócios locais, ajustando conforme o sabor desejado.
- 4 Por último, adicione uma boa dose de paixão e dedicação, essencial para dar o toque final ao seu prato de sucesso.



DICA DO CHEF!

Para um resultado perfeito, visite a ACEC e experimente outras receitas para fazer seu negócio prosperar.

Sirva bem quente e aproveite as oportunidades. Somos a ACEC, a Casa do Empreendedor!

 Rua: São Sebastião, 19 - Sumaré
 (12) 3897-8822  ace_caragua





Belaventura

Ingredientes

Nhoque de banana da terra com queijo meia cura, coberto com cremoso creme de carne seca com pinhão, abóbora moranga, creme de leite fresco e catupiry.

RS **64,00**

Bistrô Zen

Av. Doutor Arthur Costa Filho, 937 - Lj 10b
Centro
(12) 2132-3165

Seg a Ter das 9h às 17h | Qua a Qui das 9h às 20h | Sex a Sáb das 9h às 21h



Risoto Chez

Ingredientes

Risoto feito com arroz arbóreo, três queijos com medalhão de mignon ao demi glace trufado e redução de frutas vermelhas e azeite de ervas.

RS **85,00**

Chez Honey

Av. Prestes Maia, 353 - Loja 02

Centro

(12) 99706-1926

Qua a Qui das 19h às 23h | Sex e Sáb das 12h às 23h | Dom das 12h às 16h



Mac n' Cheese Bacon

RS **42,00**

Ingredientes

Macarrão espiral, com molho a base de queijo cheddar e bacon.
Coberto com crispy de bacon.

Espeticho Hamburgueria

Av. José Herculano, 1086 - (Serramar Shopping)
Pontal Santa Marina
(12) 99260-9649
Todos os dias 12h às 22h



Ossobuco alla Pizzaiola

RS **69,00**

Ingredientes

Ossobuco assado lentamente por 4 horas no vinho tinto e especiarias, gratinado com molho pomodoro, mozzarella e orégano.

Giardinetto Trattoria

Rua Toyo Kamiyama, 40

Capricórnio

(12) 99644-2641

Qua a Sex das 12h às 15h e 18h às 22h | Sáb das 12h às 22h | Dom das 12h às 15h



Ojo de Bife la Gorgonzola

RS **89,00**

Ingredientes

Bife de ancho com manteiga de gorgonzola, batata com lâminas de amêndoas, e tomate confit. Finalizado com maçarico.

Golden Ribs

Rua Padre Anchieta, 993

Centro

(12) 99237-7875

Seg a Qui das 17h às 23h30 | Sex a Dom das 12h às 16h e 18h às 23h30



Oxente Paris

Ingredientes

Crepe francês recheado com carne de sol, purê de moranga (jerimum), queijo coalho, mussarela, catupiry, molho de tomate fresco, finalizado com mel de engenho.

RS **48,50**

Kadu Lanches

Rua Engenheiro João Fonseca, 88

Centro

(12) 3883-9629

Ter a Dom à partir das 17h



Surf & Turf

Ingredientes

Medalhão de mignon com botões de calamares tenros, camarões rosa em uma cama de aligot e crispy de bacon.

RS **69,00**

Kintal do Marquinhos

Av Jundiá, 392

Sumaré

(12) 3881-1332 (Telefone e Whatsapp)

Qua a Sex das 18h30 às 23h | Sáb das 11h30 às 16h e 18h30 às 23h | Dom 11h30 às 16h



Tagliatelle AToscana

Ingredientes

Tagliatelle ao molho a toscana (pomodoro com linguiça suína e mix de azeitonas), salteado com queijo parmesão ralado.

RS **39,99**

Macarrão no Pote

(12) 99734-0035

Todos os dias das 11h às 22h



Bife Wellington à Moda Mar e Brasa

RS **159,90**

Ingredientes

Bife Wellington (filé mignon coberto com purê de cogumelos, presunto parma e massa folhada), batata recheada coberta com catupiry e crispy de bacon, ratatouille e aspargos.

Mar e Brasa

Av. Doutor Arthur da Costa Filho, 937 Lj 26B e 27B

Centro

(12) 2134-0237

Seg a Qui e Dom das 11h30 às 23h | Sex e Sáb das 11h à 0h



Pasta ai Ferri Ripiena

Ingredientes

Pasta ai ferri ripiena di prosciutto al vino e broccoli con pancetta e coulis de guara.

RS **149,00**

Zanfredo

Av. Prestes Maia, 508

Centro

(12) 3883-5635

Ter a Dom das 12h às 15h15 e 19h às 22h15

Viva o novo momento do Serramar Shopping!



Alimentação



Cinema



Lojas

O Shopping
do Litoral
Norte

 **RENNER**

RCHLO
RIACHUELO

 **CENTAURO**

 **LUPO**

SANTA LOLLA

 **HERING**



SERRAMAR SHOPPING



Novidades



Serviços



Eventos

Em breve!



LIVE!





Crispy Chicken

Ingredientes

Massa italiana de longa fermentação, molho de tomate italiano, frango em cubos, presunto, mussarela, pimentão vermelho, pimentão amarelo, cream cheese e couve crispy.

RS **89,90**

Chocolateria Brasileira

Av. Arthur Costa Filho, 937, Loja 38A

Centro

(12) 2122-3500

Seg a Sáb das 9h às 22h | Dom e Feriados das 12h às 22h



4 pessoas
Presencial
& Delivery



Carne Seca do Chef

Ingredientes

Pizza de carne seca com queijo coalho.

RS **85,90**

Dago Restaurante Pizza Bar

Rua Manoel Henrique de Oliveira, 176

Martim de Sá

(12) 3882-1260

Todos os dias das 11h às 0h



4 pessoas
Presencial
& Delivery



Pizza Colizeu

Ingredientes

Massa exclusiva (Brazil Style) de longa fermentação e 85% de hidratação, leve e aerada. Borda de gergelim, mussarela, almôndegas, molho de tomate rústico, gotas de requeijão, pesto e folhas de manjericão fresco, parmesão ralado e redução de aceto balsâmico.

RS **89,90**

Japa Pizza

Rua Major Ayres, 83
Centro

(12) 98119-3656 / (12) 3883-7807

Ter a Dom das 19h às 23h45



3 pessoas
Presencial
& Delivery



Ox Rib

Ingredientes

Pizza de costela no bafo desfiada com purê de mandioca, parmesão gratinado e pimenta biquinho.

RS **79,90**

Kintal do Marquinhos

Av. Jundiá, 392

Sumaré

(12) 3881-1332 (Telefone e Whatsapp)

Qua a Sex das 18h30 às 23h | Sáb das 11h30 às 16h e 18h30 às 23h | Dom 11h30 às 16h



Sereníssima

Ingredientes

Pizza com massa de fermentação natural, molho com tomates frescos, mussarela de búfala, presunto de parma e alcachofra complementado com uma burrata artesanal recheada com cream cheese e gorgonzola, finalizado com pesto genovese.

RS **89,00**

Marujo Gastro Bar

Rua Toyo Kamiyama, 270 - Lj 01
Balneário Copacabana
(12) 99629-3344

Seg, Ter, Qui e Dom das 11h às 23h | Sex e Sáb das 11h à 0h



Salmão

Ingredientes

Pizza de salmão, perfeita harmonização de paladares. Apresenta uma massa super leve, de fermentação natural, molho bechamel, provolone defumado, cream cheese, lascas suculentas de salmão grelhado, finalizada com molho de alho negro e azeitonas pretas.

RS **119,00**

Nonna Peroni Pizzeria

Rua Teotino Tibiriça Pimenta, 337

Centro

(12) 99720-1432

Ter a Dom das 18h20 às 22h30 | Sex e Sáb das 18h20 às 23h



Pérola Negra

Ingredientes

Composta por queijo tipo scamorza, brie, alho negro, confit de tomate, borda recheada com gergelim, cream cheese, cranberry desidratada e geleia de frutas vermelhas.

RS **109,50**

Surf's

Av. Padre Anchieta, 931

Centro

(12) 3882-1230

Seg a Sex das 17h às 0h | Sáb, Dom e Feriados das 11h30 às 0h



Individual
Presencial
& Delivery



Crepe Rústico

Ingredientes

Crepe francês recheado com ricota, tomate seco, requeijão e finalizado com pesto de manjericão. (contém nozes).

açai**dad**idade

RS **29,90**

Açaí da Cidade

Rua Padre Anchieta, 922

Centro

(12) 99213-3707

Seg a Qui das 12h às 22h | Sex e Sáb das 12h às 23h | Dom das 14h às 22h30



Individual
Presencial
& Delivery



O Pistachio

Ingredientes

160 g do nosso burger 100% artesanal, american cheese, mussarela na trama de bacon defumado, finalizado com farofa de pistache e maionese artesanal de chimichurri no pão brioche levemente tostado.

RS **46,90**

Atlântic Burger

Av. Prefeito Geraldo Nogueira da Silva, 1330

(12) 98298-2032

Indaíá

Seg, Ter, Qui e Dom das 18h às 23h | Sex e Sáb das 18h à 0h



Individual
Presencial
& Delivery



Quincy

Ingredientes

Pão de brioche, um disco de empanado de camarão e catupiry, folha de rúcula, maionese de limão siciliano e finalizado com raspas de limão siciliano. Acompanha batata frita.

RS **42,90**

Brokens Burger

Rua Manoel Francisco Ricardo, 314
Massaguaçu
(12) 99188-0927

Ter a Dom das 18h às 0h



Individual
Presencial
& Delivery



Baguetão Gaúcho

Ingredientes

Baguete caseira selada, blend de queijos, maionese artesanal, costela bovina defumada e desfiada.

RS **48,00**

Espeticho Hamburgueria

Av. José Herculano, 1086 - (Serramar Shopping)

Pontal Santa Marina

(12) 99260-9649

Todos os dias das 12h às 22h



Choripán à Moda Italiana

Ingredientes

Massa de longa fermentação, recheada com catupiry original e queijo mussarela. Toscaninha caseira 100% carne suína, coberta com chimichurri e queijo parmesão.

RS **59,00**

Espeticho

Av. Maria de Lourdes da Silva Kfourri, 3
Balneário Copacabana
(12) 97402-8191

Todos os dias das 18h30 às 0h



Individual
Presencial
& Delivery



Chicken Supreme

Ingredientes

Pão de brioche, filé de sobrecoxa empanado e frito, molho especial de azeitonas pretas, cebola roxa, tomate, alface, queijo cheddar e bacon. Acompanha batata frita.

RS **36,90**

Franchicken

Av. Arthur Costa Filho, 937 - Lj 03B

Centro

(12) 99631-8945

Seg das 17h às 23h | Ter a Dom das 11h às 23h



Marechal Burguer

Ingredientes

Hamburguer artesanal de fraldinha 180 g no sal parilla, pesto de rúcula, queijo prato, bacon crocante, alface, tomate, no pão de brioche. Acompanha mini torre de batata com cheddar, catupiry, mussarela, farofa de bacon, finalizado no maçarico.

RS **48,50**

Kadu Lanches

Rua Engenheiro João Fonseca, 88

Centro

(12) 3883-9629

Ter a Dom à partir das 17h



Individual
Presencial
& Delivery



Artisano

Ingredientes

Pão brioche, burger 160 g, catupiry de quatro queijos empanado, mussarela, rúcula, tomate seco, maionese artesanal e geleia de pimenta agridoce.

RS **46,00**

O Hambúrguer de Caraguá

Av. Prisciliana de Castilho, 736

Centro

(12) 99214-1795

Todos os dias das 18h às 23h30



Rock Dog

Ingredientes

Salsicha artesanal de pernil com rúcula no pão de hot dog (de leite), maionese de ricota com tomate seco, blend de queijos, cebola crispy, bacon e folhas de rúcula.

RS **32,00**

Rock Bar

Rua Dr. Paul Harris, 60
Centro

(12) 3882-1725

Seg a Sex das 11h30 às 15h | Qui a Sáb a partir das 19h30



Individual
Presencial
& Delivery



Tricks Melt

Ingredientes

Hamburguer de costela temperada no pão de brioche com catupiry empanado e pasta rústica de tomate com especiarias.

RS **29,90**

Tricks Burger

Rua Pedro Leandro, 65

Massaguaçu

(12) 99781-6246

Ter a Dom das 18h às 0h



Individual
Presencial
& Delivery



XP Havaiano

Ingredientes

Pão de gergelim selado na manteiga, suculento burger de 150 g, queijo prato, abacaxi caramelizado no mel, creme de queijo parmesão com especiarias, rúcula e bacon. Acompanha fritas com cheddar e bacon.

RS **54,90**

XP Hamburgueria

R. São Benedito, 51

Centro

(12) 98178-0889

Seg a Sáb das 18h às 1h | Dom das 18h às 0h

Boa
gastronomia
sempre combina
com ótima
música e boa
informação



Caraguá FM,
informação e música
de qualidade o ano todo.

☎ 12 99667.8950

f radiocaraguafm @caraguafm_oficial
caraguafm.com.br





Picolé de Queijo

Ingredientes

Picolés de mussarela empanados na farinha panko.
Acompanha maionese de azeitonas pretas artesanal
e geleia de tomate artesanal.

RS **29,90**

Atlântic Burguer

Av. Prefeito Geraldo Nogueira da Silva, 1330

Indaiá

(12) 98298-2032

Seg, Ter, Qui e Dom das 18h às 23h | Sex e Sáb das 18h à 0h



Bolinho da Terra

Ingredientes

Farofa de banana da terra, queijo coalho e bacon.

RS **50,00**

Balaio Caiçara

BR-101 - KM 91 | Rodovia Caraguá/Ubatuba, 6788

Massaguaçu

(12) 98276-0735

Qui a Dom das 9h às 19h

Tábua do Bar'ba

Ingredientes

4 espetos de picanha com queijo coalho. Acompanha vinagrete, chimichurri, farofa caseira e surpresa.

RS **79,00**

Bar'ba Negra

Av. Doutor Arthur Costa Filho, 1725

Centro

(12) 99146-6969

18h30 às 0h



Batata Rosti Majestosa

RS 29,90

Ingredientes

Batata rosti recheada com calabresa,
mussarela derretida e requeijão.
Surpreendente!

Batatuba Batataria

Pça Doutor Diógenes Ribeiro de Lima, 249
Centro
(12) 99674-4221

Todos os dias menos as terças-feiras, Salão das 11h às 23h | Delivery 11h às 22h



Achadinho Dubi

Ingredientes

Delicioso purê de mandioca a base de creme de leite e catupiry, carne seca temperada à moda do chef, gratinada com parmesão.

RS **34,90**

Dubi Café & Confeitaria

Av. Arthur Costa Filho, 937 - Loja 40A
Centro

(12) 99659-2929

Todos os dias das 9h às 21h

CARAGUÁ
A GOSTO
2024

Pg. 78



Petiscos

2 pessoas
Presencial

Mesinha de Petiscos da Filó

RS **79,90**

Ingredientes

Moqueca caipara em formato de bolinhos, croquetes de alcatra empanados na castanha de caju. Acompanha molhos, pimenta e cachaça.

Filó Praia Bar

Rua Dr. Antônio Roberto de Almeida, 28
Praíha
(12) 3882-1859
Qui a Ter das 8h às 18h



Karaage à Franchicken

Ingredientes

Suculentos filés de coxa e sobrecoxa marinados em uma deliciosa mistura de especiarias orientais e finalizados com tempero exclusivo da casa. Acompanha salada fresca de repolho e molho ponzu.

RS **39,90**

Franchicken

Av. Arthur Costa Filho, 937 - Lj 03B

Centro

(12) 99631-8945

Seg das 17h às 23h | Ter a Dom das 11h às 23h



3 pessoas
Presencial
& Delivery



Cebola Australiana Suprema

RS **89,90**

Ingredientes

Cebola gigante empanada, batata frita, mix de queijos, torresmo e cebolinha.

Garage Bar Steakhouse

Ça Doutor Diógenes Ribeiro de Lima. 699 - Lj 13

Centro

(12) 98271-0280

Seg a Qui das 18h às 23h | Sex e Sáb das 17h às 0h | Dom das 17h às 23h



Medalhão do Santo

Ingredientes

Medalhão de linguiça artesanal cozida na cerveja com limão envolto em fatia de bacon e queijo mineiro gratinado. Acompanha vinagrete de feijão fradinho, mandioca e farofa da casa.

R\$ **89,90**

Major Rooftop

R. Major Ayres, 270

Centro

(12) 98833-5529

Qui a Sáb das 17h às 0h



Tulipa Asiática

Ingredientes

Tulipa de frango desossada recheada com carne suína, repolho, cenoura e temperos orientais empanada na panko.

RS **39,90**

Nagahasi Asian Food

Av. Goiás, 774

Indaiá

(12) 9964-8593

Seg a Sáb das 18h às 23h

CARAGUÁ
A GOSTO
2024

R\$ 83



Petiscos

4 pessoas
Presencial



Petiscos do Mar Empanados

Ingredientes

Sardinha, pescadinha, trilha espalmada, isca de peixe,
camarão 7 barbas e manjuba.
Acompanha molho da casa

RS **60,00**

O Peixeiro

Av. Doutor Arthur da Costa Filho, 26
Centro

(12) 97812-7719

Todos os dias das 10h às 22h



Chicken Melt

Ingredientes

Tiras de frango empanadas na farinha panko temperadas com lemon pepper, finalizadas com cheddar e farofa de bacon.

RS **89,90**

O Quintal Espaço Família

Av. dos Ipês, 655

Cidade Jardim

(12) 98140-5081

Dom a Qui das 18h às 0h | Sex e Sáb das 18h às 2h



Sabricó

Ingredientes

Creme de queijo com geleia de damasco, mel e castanhas.
Acompanha torrada árabe.

RS **54,00**

Santas Empório e Vinhos

R. São José dos Campos, 279c,
Sumaré

(12) 99644-6090

Qua a Sex das 14h às 23h | Sáb das 11h à 0h



Insalata Verde di Prosciutto Crudo

Ingredientes

Insalata verde, involtini di prosciutto crudo, brie, fichi e aceto balsamico di Modena.

RS **89,00**


Zanfredo

Av. Prestes Maia, 508

Centro

(12) 3883-5635

Ter a Dom das 12h às 15h15 e 18h às 22h15



Praia, conforto e a melhor gastronomia.

Uma ótima
pedida hein?

**19ª Edição do
Caraguá a Gosto**

+ de 100 pratos
participantes

Instagram: [hoteiscaraguatatuba](https://www.instagram.com/hoteiscaraguatatuba)
hoteiscaragua.com.br



ASSOCIAÇÃO DE HOTÉIS E POUSADAS
DE CARAGUATATUBA



Poke de Salmão Crispy com Tempurá

RS **55,00**

Ingredientes

Arroz havaiano, salmão crispy acompanhado de tempurá de legumes, manga, vinagrete de edamame, tomate cereja e fatias de abacate, snack de nori e chips de batata doce finalizado com sourcream de óleo de gergelim e skin de salmão.

Aloha Bistrô da Praia

Av. Doutor Arthur Costa Filho, 1659, Lj. 2
Centro

(12) 97406-5925

Seg a Sex das 9h às 21h | Sáb das 10h às 22h



Individual
Presencial
& Delivery

Sashimi Onda Mar e Brasa

Ingredientes

Dez fatias de sashimi de salmão flambado, bastonete de batata doce com cream cheese, tomate cereja empanado, cebola roxa, geleia de limão siciliano, lascas de maçã verde coberta com uma deliciosa farofa de pistache.

RS **79,90**

Mar e Brasa

Av. Doutor Arthur Costa Filho, 937 Lj 26B e 27B
Centro

(12) 2134-0237

Seg a Qui e Dom das 11h30 às 23h | Sex e Sáb das 11h à 0h



Individual
Presencial
& Delivery



Ebi Spicy Lamens

Ingredientes

Lamen de macarrão, caldo de camarão levemente apimentado, acompanha ovo, espinafre, milho salteado, massa de peixe e camarões empanados.

RS **55,90**

Nagahashi Asian Food

Av. Goiás, 774

Indaiá

(12) 99648-5393

Seg a Sáb das 18h às 23h



Karê Katsu de Frutos do Mar

RS **49,00**

Ingredientes

Karê: Caldo de curry japonês a base de legumes (batata, cenoura e cebola), gohan com furikake, camarão e filé de salmão empanado na panko, finalizado com molho oriental, cebolinha, cebola roxa e flor de sal.

Restaurante Caiçaras I

Av. Maria Carlota, 720

Massaguaçu

(12) 3884-3586

Ter a Sáb das 18h às 22h



Individual
Presencial
& Delivery



Combinado Pérolas do Mar

RS **74,90**

Ingredientes

Combinado gourmet com ovas, polvo, salmão zuke marinado com shouyu e no saké alcóolico e camarão empanado uramaki especial de salmão e niguri de peixe branco da época.

Restaurante Caiçaras II

Rua Donato Mascarenhas Filho, 92

Massaguaçu

(12) 98250-7420

Todos os dias das 7h às 22h



Nuvem de Caramelo - Zero Açúcar

Ingredientes

Farofa doce, creme de chocolate ao leite e cacau em pó, creme de chocolate branco com caramelo salgado e coberto com uma nuvem de chantilly e doce de leite. Zero Açúcar!

RS **29,90**

Bistrô do Paço

Rua Luiz Passos Júnior, 35

Centro

(12) 3882-5050

Seg a Sex das 7h30 às 17h



PRONTA PRA TE
RECEBER
O ANO INTEIRO!



PREFEITURA DE
CARAGUATUBA





@turismocaraguatatuba



(12) 3897-7910



www.caragua.tur.br



Acesse nosso instagram



Suzette Bistrô

Ingredientes

Crepe Suzette recheado com chocolate belga, caramelizado com calda de laranja e rum, finalizado com bola de sorvete de creme e geleia de morango artesanal.

RS **29,90**

Bistrô Zen

Av. Doutor Arthur Costa Filho, 937 - Lj 10b
Centro

(12) 2132-3165

Seg e Ter das 9h às 17h | Qua e Qui das 9h às 20h | Sex e Sáb das 9h às 21h



Madame Chilili

Ingredientes

Massa de pâte choux com mousseline de avelã e amendôas crocantes laminadas.

RS **22,90**

Chilili Doceria

Rua Sebastião Mariano Nepomuceno, 320
Centro

(12) 2134-0462

Todos os dias das 11h às 20h



Cheesecake de Biscoff

RS **25,90**

Ingredientes

Deliciosa combinação de cream cheese com nosso doce de leite caseiro, creme de nata e caramelo salgado, acompanhando delicioso biscoito belga.

Dubi Café & Confeitaria

Av. Arthur Costa Filho, 937 - Loja 40A
Centro

(12) 99659-2929

Seg a Sáb das 9h às 21h | Dom das 10h às 18h



Pizza Pudimélo

Ingredientes

Massa exclusiva (Brazil Style) de longa fermentação e 85% de hidratação, leve e aerada, com borda de churros, doce de leite, creme de ninho, pudim e polvilhada de leite ninho.

RS **84,90**

Japa Pizza

Rua Major Ayres, 83

Centro

(12) 98119-3656 | (12) 3883-7807

Ter a Dom das 19h às 23h45



Cheesecake Crumble de Maça

Ingredientes

Cheesecake com maçã flambada, por cima crumble (bolacha, milho e nozes) e cheesecake (ovos, cream cheese, baunilha, açúcar e creme de leite).

RS **18,00**

La Costa Café

Av. Padre Anchieta, 927

Centro

(12) 3883-9031

Seg a Sáb das 9h às 20h



Waffle Iogurte com Amarena

RS **28,90**

Ingredientes

Waffle, gelato de iogurte com amarena, chantilly, finalizado com amarena e crumbles crocantes.

Miatto Gelateria

Av. Presidente Castelo Branco, 614

Sumaré

(12) 99710-7799

Seg a Sex das 12h30 às 21h | Sáb e Dom das 12h30 às 22h



Choco Duo

Ingredientes

Chocolate tipo Europeu super cremoso, com bordas de creme de avelã, creme de ninho, chantily polvilhado de chocolate e finalizado com waffle recheado sabor baunilha coberto de chocolate branco e chocolate ao leite.

RS **25,00**

Paulista Café

Rua Sebastião Nepomuceno, 80
Centro

(12) 99665-3477

Seg a Sáb das 9h30 às 19h



Pistacchi

Ingredientes

Uma revolução na confeitaria da Nonna. Nossa pizza pistacchi apresenta uma massa super leve, de fermentação natural, coberta com nosso exclusivo brigadeiro de pistache (receita própria, desenvolvida pela equipe Nonna Peroni), e finalizada com pistache. (Pizza média).

RS **59,90**

Nonna Peroni Pizzeria

Rua Teotino Tibiriça Pimenta, 337

Centro

(12) 99720-1432

Ter a Dom das 18h20 às 22h30 |

Sex e Sáb das 18h20 às 23h



SELVA

ZELADORIA



Serviços de Eventos



Alarme e Monitoramento



Zeladoria Patrimonial



Portaria Presencial



Portaria Remota



SELVA

ZELADORIA

(12) 99154-7846 - (12) 3882-1074 - Av. Amazonas, 579 - Indaiá - Caraguatatuba - SP

SELVA
ZELADORIA

(12) 3111-1111
www.selvaz



SELVA[®]
ZELADORIA

www.selvazeladoria.com.br



Explosão Tropical

Ingredientes

Açaí batido com hortelã e abacaxi servido na própria fruta.

RS **29,90**

Açaí da Cidade

Rua Padre Anchieta, 922

Centro

(12) 99213-3707

Seg a Qui das 12h às 22h | Sex e Sáb das 12h às 23h | Dom das 14h às 22h30



Croissant Supremo

Ingredientes

Massa de croissant folhada com brigadeiro de nutella, sorvete de creme napolí, acompanhado com creme belga branco, finalizado com morango, kinder bueno, nutella e farofa de castanhas.

RS **42,00**

Aloha Bistrô da Praia

Av. Doutor Arthur da Costa Filho, 1659, Lj 2

Centro

(12) 97406-5925

Seg a Sex das 9h às 21h | Sáb das 10h às 22h



Dom Delito

Ingredientes

Gelato de leite com creme de leite fresco, quirela de pistache, cobertura e farofa de pistache.

RS **36,90**

Dom Di Latte

Praça Dr. Diógenes Ribeiro de Lima, 699

Loja 7, Centro

(12) 2101-3601

Seg e Ter das 14h às 22h | Qua a Dom das 12h às 22h



2 pessoas
Presencial
& Delivery



Tailandês “Amor Proibido”

Ingredientes

Catupiry Cremoso, leite ninho, goiabada e base neutra de sorvete.

RS **30,00**

Goes Ice Roll

Av. Tsuzuki Yoshimoto, 22

Capricórnio

(12) 99701-4990 / (12) 98167-2121

Todos os dias das 14h às 22h



Bubble Waffle Kit Kat

RS 25,90

Ingredientes

Massa de Waffle recheada com sorvete de nutelina,
com cereais de Kit Kat e pedaços de Kit Kat.
Acompanha creme de avelã e brigadeiro de ninho.

IceMellow - Sorvetes e Sobremesas

Av. Doutor Arthur da Costa Filho, 811

Centro

(12) 98107-0889

Seg a Qui das 14h às 22h | Sex e Sáb das 14h à 0h | Dom das 14h às 23h



Gelato no Palito de Pistache

Ingredientes

Gelato no palito de pistache, com cobertura crocante de pistache, recheado com brigadeiro de pistache e finalizado com cremino e castanhas de pistache.

RS **19,90**

Miatto Gelateria

Av. Presidente Castelo Branco, 614

Sumaré

(12) 99710-7799

Seg a Sex das 12h às 21h | Sáb e Dom das 12h às 22h



Sobremesa da Rainha

Ingredientes

Pistache, castanhas de caju e chocolate.

RS **25,00**

Sorveteria Napoli

Av. Doutor Costa Filho, 841

Centro

(12) 98162-5018

Todos os dias das 13h às 22h



Bolo de Cenoura Gelado

Ingredientes

Sorvete de cenoura, camadas de brigadeiro e bolo.

RS **45,00**

Sorveteria do Sérgio

R. Major Ayres, 67

Centro

(12) 3883-1334

Seg a Sex das 11h às 22h | Sáb e Dom das 11h às 23h



Éclair au Café

Ingredientes

Massa choux com creme pâtissière de café, coberta com ganache de café e chocolate branco.

RS **15,90**

Chilili Doceria

Rua Sebastião Mariano Nepomuceno, 320
Centro

(12) 2134-0462

Todos os dias das 11h às 20h



Pistachio Coffee

Ingredientes

Base de pistache original bacio di latte, leite vaporizado, café expresso 100% arábica e farofa de pistache.

RS **26,90**

Chocolateria Brasileira

Av. Arthur Costa Filho, 937, Loja 38A

Centro

(12) 2122-3500

Seg a Sáb das 9h às 22h | Dom e Feriados 12h às 22h



Duo Crema Espresso

Ingredientes

Illy Crema (café cremoso), café espresso, chantilly, finalizado com cacau em pó.

RS **24,90**

Dom Di Latte

Praça Dr. Diógenes Ribeiro de Lima, 699

Loja 7, Centro

(12) 2101-3601

Seg a Ter das 14h às 22h | Qua a Dom das 12h às 22h



Tailandês “Tiramisù”

Ingredientes

Base neutra para sorvete, mascarpone, bolacha champanhe, creme de café e cacau 100%.

RS **30,00**

Goes Ice Roll

Av. Tsuzuki Yoshimoto, 22

Capricórnio

(12) 99701-4990 | (12) 98167-2121

Todos os dias das 14h às 22h



Affogato Avelã

Ingredientes

Borda de creme de avelã, sorvete de creme banhados com um encorpado e delicioso expresso, salpicado com avelã granulada.

RS **25,00**

Paulista Café

Rua Sebastião Nepomuceno, 80
Centro

(12) 99665-3477

Seg à Sáb das 9h30 às 19h

AVP



• video produções

- ESPECIALISTAS EM CASAMENTOS
- TRANSMISSÃO AO VIVO
- VÍDEO INSTITUCIONAL
- COMERCIAIS PARA TV
- ANIVERSÁRIO I PALESTRA
- PLATAFORMA 360°
- STUDIO GRAVAÇÃO - CHROMA KEY

✉ PRODUTORAAMP@GMAIL.COM

📷 @PRODUTORAAMP

☎ 12 98239.9831

Acesse e saiba mais:

www.caragua.tur.br

www.instagram.com/turismocaraguatatuba



FELIZ EM TE VER



PREFEITURA DE
CARAGUATATUBA