

*17° Festival Gastronómico
de Perúibe*



17º Festival Gastronômico de Peruíbe

Entre os dias 01 de julho e 18 de agosto, Peruíbe se transformará no palco de um dos eventos mais aguardados do ano: o 17º Festival Gastronômico de Peruíbe! Venha experimentar a rica e diversa gastronomia que nossa cidade tem a oferecer.

Diversidade Gastronômica: Peruíbe é conhecida por sua variedade culinária, e durante o festival, você terá a oportunidade de degustar pratos de diferentes categorias:

Hamburgueria Artesanal: Saboreie hambúrgueres exclusivos, preparados com ingredientes frescos e de alta qualidade.

Comida de Boteco ou Porções: Delicie-se com porções variadas e os melhores petiscos, perfeitos para acompanhar uma boa conversa.

Gastronomia Típica ou Caiçara: Descubra os sabores autênticos da nossa região com pratos tradicionais e ingredientes locais.

Gastronomia Internacional: Embarque em uma viagem culinária pelo mundo, sem sair de Peruíbe, com pratos exóticos e receitas de diversos países.

Pizzaria e Esfiharia: Aproveite as melhores pizzas e esfihas, com opções que agradam todos os paladares.

Não perca esta oportunidade de vivenciar uma experiência gastronômica única, celebrando a culinária e a cultura de Peruíbe. Traga sua família e amigos para aproveitar cada momento deste delicioso festival!



*Lanche e Hamburgueria
Artesanal*



Bruttus Food

Bruttus Burguer

Dois hamburgueres de 170g cada, alface, tomate, bacon, ovo, cheddar, barbecue e maionese artesanal. Acompanha batata frita. Pão a escolha: australiano, brioche, gergelim ou tradicional.

R\$ 38,00

Serve 1 pessoa

Atendimento:
De quinta a domingo das 19h às 00h.



Rua Euclides da Cunha, 110 - Loja 2, Cid. Nova Peruipe.
(13) 99680-3661

Charcutaria Gallo

Panuzzo Napolitano

Pão artesanal de longa fermentação assado na hora, copa ou pancetta defumada artesanalmente, passata pomodori artesanal, muçarela, rúcula e tomate seco. Acompanha geléia de abacaxi com pimenta artesanal.

R\$ 55,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
De terça a sábado das 19h às 22h30.



Av. Padre Anchieta, 9133 - Belmira Novaes
@charcutariagallos - fb Charcutariagallos
(13) 99720-3211

Giroto's Burger

ET Bilu

Pão brioche, hambúrguer bovino artesanal de 100 gr, picles, molho especial verde, cheddar cremoso, farofa de bacon e rúcula. Acompanha brinde especial de ET.

R\$ 38,00

Serve 1 pessoa

Atendimento:
Sexta a domingo das 19h às 23h.



R: Cesário Maria Farias, ao lado da quadra do Guarau
@giroto's Burger
(13) 99626-1679

Real Beach Burger

Double Beach

2 hamburgueres artesanais, cheddar, bacon em fatias, alface americana, tomate, maionese da casa no pão de hamburguer. Acompanha batata frita.

R\$ 44,50

Serve 1 pessoa

Atendimento:

Terça a Quinta das 18h às 23h - sexta e sab das 18h às 00h - Dom das 18h às 23h.



Av. Padre Anchieta, 5550 - Oásis.
@realbeachperuibe - fb realbeach
(13) 99628-3476

Real Mar e Lanches

Beirute de Hamburguer

3 hamburguers artesanais de 100g, queijo prato, presunto, ovo, bacon, catupiry, tomate, alface no pão sírio.

R\$ 51,90

Serve 1 a 2 pessoas

Atendimento:

Seg. Qua e Qui das 18h às 00h - sex e sab das 18h à 01h - Dom das 18h às 00h.



Av. Padre Anchieta, 1925 - Stella Maris.
@realmarelanches - fb realmarelanches
(13) 3453-3682

Totem Beach Bar

Totem Porco

Pão de gergelim, hambúrguer artesanal suíno 120g, queijo prato, rúcula, tomate e maionese caseira de mostarda e mel.

R\$ 36,00

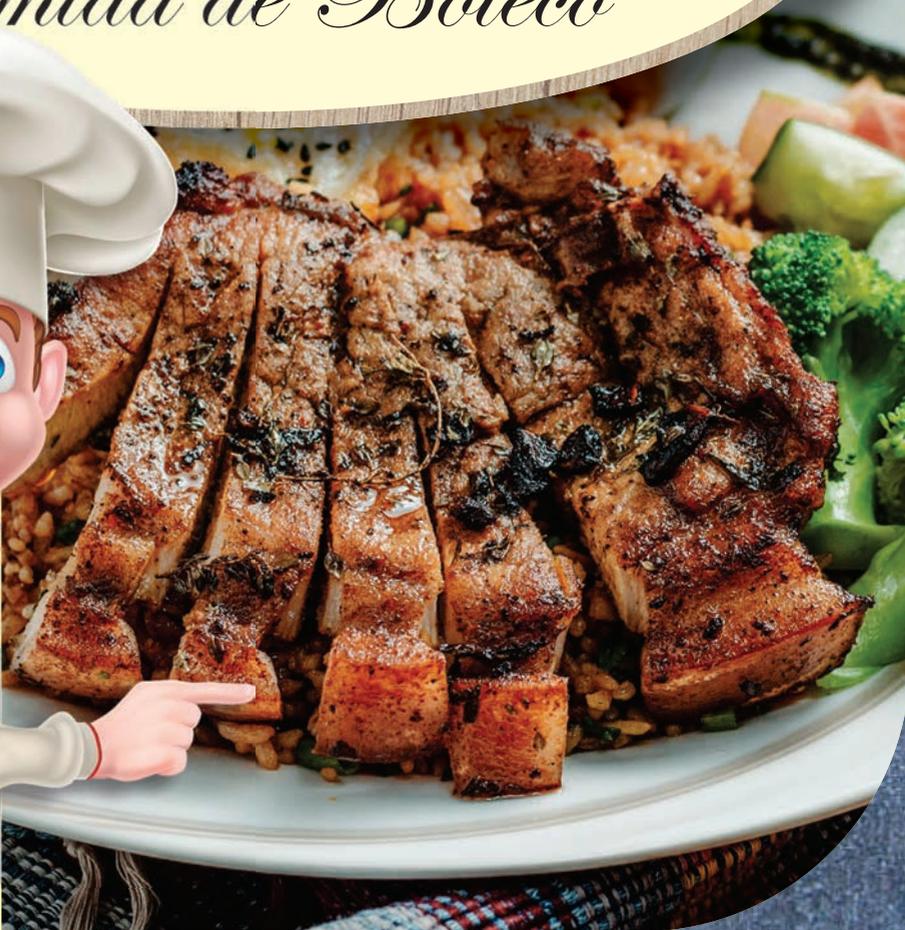
Serve 1 pessoa

Atendimento:
Sexta-feira, sábado e feriado das 19h às 2h.



Av. Gov. Mário Covas Jr., 3735 - Arpoador.
@totembeachbar - fb totemneachbar
(13) 99670-3407

*Porções ou
Comida de Boteco*



Bodega do Portuga

Costela Recheada

Costela bovina desossada recheada com mandioca calabresa e bacon. Acompanha pão e molho especial.

R\$ 65,00

Serve 4 pessoas

Atendimento:

De terça a sábado das 14h às 22h30 e domingo das 09h às 15h.



Av. Padre Leonardo Nunes, 975 - Centro
@bodega_do_portuga
(13) 99609-4196

Capriccio Gastrobar

Antipasto Capriccio

Pão artesanal com a charmosa e deliciosa "butter candle" (vela comestível a base de manteiga aromatizada com alecrim), berinjelas em conserva (típica receita napolitana da "nonna"), mozzarella de bufala cerejinha e presunto Parma.

R\$ 54,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:

Quinta e Sexta das 18h à 00h, Sábado das 12h às 16h e das 18h à 00h e domingo das 12h às 17h.



Av. Padre Anchieta, 2452 - Jd. Ribamar
@capriccioperuibe - fb Capriccio Peruíbe
(13) 3366-6373

Chopp do Jappa

Porção Exótica Jacarneiro

Jacaré e carneiro assados na brasa. Acompanha tomate cereja grelhado, molho de alho com chimichurri, farofa, molho de hortelã e torrada com orégano e azeite.

R\$ 115,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:

Sexta, sábado e domingo das 18h às 00h.



R: Cesário Maria Farias, ao lado da quadra do Guaraú
@choppdojappa - fb Choppdojappa
(11) 96475-6772

Guaraú Surf Point - Praça Flórida

Combo Surf Point

Explendorosa Panqueca do Cheff com massa de rúcula recheada de tomate seco e mussarela de búfala. Acompanha 2 canecas de chopp Heineken de 300ml cada.

R\$ 54,99

Serve 1 pessoa

Atendimento:
Diariamente das 17h às 00h.



Av. Padre Anchieta, 2965 - Praça Flórida.
@guarausurfpoint_pracaflorida - fb Guaraú Surf Point - Praça Florida
(11) 97125-7077

Pastelaria Flórida

Mix de pastéis e coxinhas

Combo de 30 mini pastéis de queijo e 10 mini coxinhas de frango. Acompanha vinagrete e molho de alho.

R\$ 53,00

Serve 3 pessoas

Atendimento:
De quarta a domingo das 17h às 00h



Av. Padre Anchieta, 2965 - Praça Flórida.
@pastelariaflorida_peruibe
(13) 99732-1109

Pesqueiro Recanto do Espanhol

Tilápia do Recanto

Postas de tilápia empanada. Acompanha purê de batata ou batata frita e caipirinha de limão rosa.

R\$ 55,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
Sábado e domingo das 11h às 18h.



Estrada Armando Cunha, km13 - Bambu Mirim.
(13) 99185-1721

Tex Smoke

Joelho de porco defumado

Joelho de porco defumado em lenha frutífera acompanhado de uma deliciosa farofa de banana da terra, servido como porção a beira da praia. Acompanha geléia de pimenta.

R\$ 60,00

Serve 3 pessoas

Atendimento:
Sábado e domingo das 11h às 17 h.



Av. Gov. Mario Covas Jr., 3070 - Bal. Arpoador
@bbqtexsmoke
(19) 99371-6785

Vila 013

Torresmo de Rolo

Panceta em manta, temperada, marinada, assada e depois frita extremamente crocante. Acompanha mandioca cremosa.

R\$ 50,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
Quarta a Domingo das 19h às 2h.



Rua Euclides da Cunha, 171 - Cidade Nova Peruipe.
@Vila013 bar - fb Vila013 bar
(13) 99763-7463

*Pizzaria ou
Esfiharia*



Pizzeria Sensazionale

Perfetta

Peito de peru, abobrinha, parmesão e pasta de alho negro. Assada no forno a lenha.

R\$ 89,00

Serve 3 pessoas

Atendimento:
Diariamente das 18h às 23h30.



Av. Padre Anchieta, 4399 - Bal. Nova Peruíbe.
@pizzeriasensazionale - fb pizzeriasensazionale
(13) 99785-0488

Restaurante e Pizzaria Mamma Lina

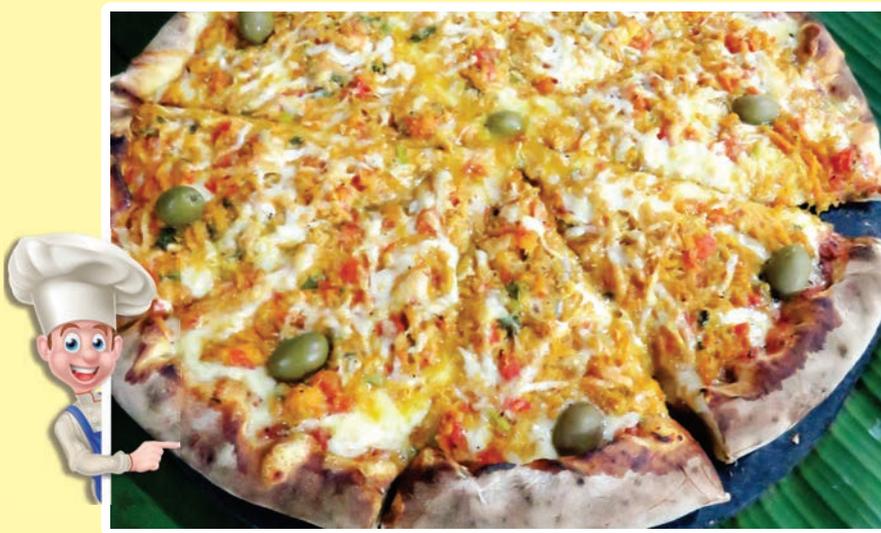
Pizza Siri de Carlo

Carne de siri, mussarela, parmesão e azeitona. Acompanha azeite de oliva. Forno ecológico e pizza assada e servida na pedra.

R\$ 83,00

Serve 3 pessoas

Atendimento:
Sexta a domingo das 18h às 23h.



Av. Central, 643 - Guaraú.

@mammalina_restauranteepizzaria - fb Mamma Lina Restaurante & Pizza da Pedra

(13) 99785-6144

Típica ou Caiçara



A Toka do Lula

Camarão a moda Planalto

Sete camarões rosa fritos recheados com Catupiry, risoto de camarão com arroz arbóreo, duas bananas a milanesa. Acompanha fritas.

R\$ 170,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
De quarta a segunda-feira das 12h às 16h



Av. Cesário Maria Farias, 86 - Guaraú
@restaurantepousadatokadolula
(13) 99647-5435

Canoa Quebrada - Quiosque 20

Acarajé

Porção com 08 mini bolinhos feitos de feijão fradinho, recheado de caruru, vatapá, salada de tomate verde e camarão da Bahia. Acompanha pimenta típica da Bahia e 1 caipirinha tradicional.

R\$ 100,00

Serve 4 pessoas

Atendimento:

De quinta a terça-feira das 9h às 18h.



Av. Gov Mário Covas Jr., 2330 - Jd. Barra de Jangada
@canao_quebrada20 - fb Canoa Quebrada Quiosque 20
(13) 99755-3210

Hawk Brew

Risoto Caiçara

Risoto de arroz arbóreo, camarão, lula, marisco, tomate cereja, palmito, azeitonas e temperos frescos. Acompanha parmesão fresco ralado e pimenta caseira.

R\$ 230,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
De terça a domingo das 11h às 18h.



Rua Dezesete, 419 - Guaraú
@Hawkbrew20 - fb Hawk brew20
(13) 99605-8035

Jaqueirasoul Veg

Moqueca da Terra

Moqueca de pupunha, banana verde e legumes, arroz integral com açafrão da terra e alecrim, vinagrete de coração de bananeira, tomate e pupunha com farofa crocante de soja e algas Nori. Acompanha suco de cajamanga com gengibre brasileiro.

R\$ 198,00

Serve 4 pessoas

Atendimento:
Diariamente, mediante agendamento.



Rua Piracicaba, 487 - Caraguava

@jaqueirasoul
(13) 98175-3790

O Caiçara

Lambe-lambe a moda Caiçara

Risoto de mexilhões na casca.

R\$ 100,00

Serve 4 pessoas

Atendimento:
De sexta-feira a domingo das 10h às 17h.



Praça Andrenandes Costa, 21 - Portinho
@pescadora_diniz
(13) 99697-5372

Oh Vida Dura Petiscaria Gourmet

Camarão no abacaxi

Camarão cinza ao molho, gratinado e servido no abacaxi . Acompanha arroz branco.

R\$ 110,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
Sábado e domingo das 9h às 18h.



Av. Atlântica, 75 - Guaraú
@ohvidadura
(11) 94032-4371

Pesqueiro Girassol

Moqueca a la Pesqueiro Girassol

Moqueca de ovo com camarão seco, palmito e banana ao azeite de dendê e leite de coco. Acompanha, farofa de tilápia, arroz branco e fritas.

R\$ 100,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:

Sábado, domingo e feriado das 12h às 15h com agendamento.



Estrada Armando Cunha, km 5,8 - São Francisco
@pesqueirogirassoloficial - fb Pesqueiro Girassol Oficial
(13) 99133-7170

Restaurante Pau do Índio

Moqueca Caiçara

Camarão rosa, peixe sororoca e cambuci, fruta típica da Mata Atlântica refogados com cebola, pimentão, leite de coco, azeite de dendê e temperos frescos. Acompanha arroz branco e farinha de mandioca artesanal.

R\$ 230,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:

De quinta a domingo e feriados, das 12h às 18h.



Estrada do Guaraú, 2054 - Prainha
@pauoindio - fb - Paudoindio
(13) 99672-7609

Sea Captain

Camarão na Moranga

Moranga recheada com camarões refogados na manteiga ao molho tipo bechamel. Acompanha arroz branco.

R\$ 225,00

Serve 3 pessoas

Atendimento:

De quinta e segunda-feira das 10h às 17h, sexta, sábado e domingo das 10h às 22h.



Av. Gov. Mário Covas Jr., 6995 - Bal. São José

@sea_captain_litoral

(13) 99743-9473

Sítio do Costinha

Frango caipira com ora-pro-nobis

Frango caipira cozido no fogão a lenha, com ora-pro-nobis. Acompanha angu de milho e mussarela, banana caramelizada, batata frita, farofa de jiló, arroz, feijão e salada verde com palmito.

R\$ 230,00

Serve 4 pessoas

Atendimento:
Diariamente, mediante agendamento.



Rua Danilo Malagolli, s/n - Cossoca
@sitio_do_costinha
(13) 99714-3123

Telha de Barro

Mix Telha

Tilápia, camarão e fritas servidos na telha de barro. Acompanha molho especial.

R\$ 140,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
Sábado, domingo e feriado das 12h às 16h30.



Rua João Cordeiro, 200, Guaraú
fb - Pousada e Restaurante Telha de Barro
(13) 99719-5420

*Gastronomia
Internacional*



Bolinho de Bacalhau

Filé de coxa e sobrecoxa ao molho de mostarda.

Coxa e sobrecoxa desossada, molho de mostarda, brócolis ao alho crocante com linguine ao pomodoro.

R\$ 140,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:

De terça a sexta-feira das 17h às 23h e sábado das 12h às 23h.



Av. Rubens Ferreira Martins, 677 - Centro.

@bolinhodebacalhaudeperuibe - fb Bolinho de Bacalhau de Peruibe

(13) 99770-4752

Cantinho da Sofia

Combo Teishoku de Salmão

Quatro postas de salmão grelhado com aproximadamente 600g, gohan (arroz japonês) e legumes salteados na manteiga. Acompanha 4 unidades de Guioza e missoshiro (sopa de soja).

R\$ 120,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
De quinta a segunda-feira a partir das 16h.



Praça Ambrósio Baldim, 210 - Centro
@cant_inhodosofia
(13) 99660-6595

Capriccio Gastrobar

“Spaghetti” Flambado

Delicioso espagete grano duro flambado no parmesão, finalizado com farofa de bacon e salsa desidratada. Flambado na mesa.

R\$ 159,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:

Quinta e Sexta das 18h à 00h, Sábado das 12h às 16h e das 18h à 00h e domingo das 12h às 17h.



Av. Padre Anchieta, 2452 - Jd. Ribamar
@capriccioperuibe - fb Capriccio Peruíbe
(13) 3366-6373

Moinho do Rei

Salmão imperial

Salmão defumado artesanalmente com queijo. Acompanha creme de palmito e arroz com alho poró.

R\$ 200,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
Sábado e domingo das 12h às 18h.



Av. Cesário Maria Farias, 56 - Guaraú.
@moinhodoreiguarau - fb moinhodoreiguarau
(13) 98229-5337

Quiosque 29 Tina

Caldo na Panhota

Caldo de couve flor com palmito, abóbora com carne seca ou mandioquinha com bacon, servido no pão italiano individual. Acompanha uma garrafa de vinho.

R\$ 120,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:

De sexta a quarta-feira das 9h às 18h.



Av. Gov. Mário Covas Jr., 2950 - Bal. Flórida.

@quiosque29tina - fb quiosque29tina

(13) 99698-9523

Quiosque 29 Tina

Coquetel de Camarão Rosa

Coquetel de molho rosé com seis camarões rosa empanados. Acompanha uma garrafa de vinho.

R\$ 120,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:
De sexta a quarta-feira das 9h às 18h.



Av. Gov. Mário Covas Jr., 2950 - Bal. Flórida.
@quiosque29tina - fb quiosque29tina
(13) 99698-9523

Restaurante Beira Mar

Currywurst

Salsicha Frankfurt acompanhada do tradicional molho de tomate com curry, na Alemanha muito apreciado como comida de rua. Acompanha batata frita.

R\$ 139,90

Serve 2 pessoas

Atendimento:

Terça a quinta-feira das 11h às 16h, sexta e sábado das 11h às 21h
e domingo das 11h às 17h.



Av. Gov. Mário Covas Jr., 869 - Centro.
@beiramarearte - fb RestauranteBeiraMarPeruibe
(13) 99678-5242

Restaurante O Bandeco

Prato do Cheff

Medalhão de fillet mignon grelhado, regado ao vinho branco e licor de café. Acompanha batata portuguesa gratinada, aspargo ao vinho e risoto de queijo brie.

R\$ 189,00

Serve 2 pessoas

Atendimento:

De quarta a domingo das 11h às 23h e segunda-feira das 11h às 17h.



Rua Erasmo Pinheiro Ribas, 250 B - Centro.

@obandeco - fb O Bandeco Restaurante

(13) 99720-0461

Show Ken Japanese Food

Barca Ken

Barca com 66 peças sendo: 10 sashimi de salmão, 10 sashimi de peixe branco, 4 Joe salmão, 4 Joe vieira, 4 Joe geleia de maracujá, 4 Joe geleia sweet Chili, 4 Joe camarão, 4 niguri salmão, 4 uramaki salmão, 4 hossamaki, 4 hot holl tradicional, 4 hot holl geleia de maracuja, 3 mini temakis salmão, 3 niguri de camarão. Acompanha Sunomono, Harussami e Gengibre.

R\$ 199,00

Serve 3 pessoas

Atendimento:

De quinta a terça-feira, das 19h às 23h30.



Rua dos Pescadores, 134 - Centro.

@showkenperuibe - fb Show ken

(13) 3411-3534

Suna Sushi Bar

Mini festival

06 bolinhos de salmão, porção de shimeji, 03 guiozas suíno fritas, 03 harumaki de queijo, 06 fatias de sashimi de salmão, 04 uramaki salmão com cheese, 10 mini hot rolls, 06 joe cheese. Acompanha Sunomono e Shoga gari.

R\$ 159,90

Serve 2 pessoas

Atendimento:
Diariamente das 18h às 23h30.



Av. Padre Anchieta, 4214 - Cid. Nova Peruíbe.

@sunaperuibe - fb Suna - Sushi Bar

(13) 3366-6071

Thalassa Peruibe

Lagosta a Bourguignon Thalassa

Lagosta grelhada ao molho bourguignon. Acompanha torre de batata duquesa "Lorete" e arroz no molho.

R\$ 168,00

Serve 1 pessoa

Atendimento:

De quarta a sexta-feira das 18h às 23h30. Sábado das 12h às 23h30 e domingo das 12h às 18h.



Av. Gov. Mario Covas Jr, esquina com R. José Romualdo
Mendes - Jd. Ribamar.

@thalassaperuibe - fb Thalassa Peruibe
(13) 99214-0440

FILIADA À FACESP
**ASSOCIAÇÃO
COMERCIAL**
E EMPRESARIAL DE PERUÍBE - ACEP



SETUR PERUÍBE

