



FESTIVAL
GASTRONÔMICO
JOINVILLE
13º EDIÇÃO

DE
09/08
A 27/08

Saboroso de
todos os jeitos



ENTRADA
+ 2 OPÇÕES DE
PRATO PRINCIPAL
+ SOBREMESA



Menu Gastronômico

REALIZAÇÃO



RESTAURANTES



www.gastronomiajoinville.com.br

/gastronomiajoinville



Saboroso de todos os jeitos

O melhor da gastronomia de Joinville a preços especiais, essa é a proposta do 13º Festival Gastronômico de Joinville – Edição Inverno 2017. De 9 a 27 de agosto, a cidade ganha mais uma edição do Festival, promovido pela Câmara Setorial de Gastronomia e Entretenimento da CDL. Além dos pratos saborosos, a novidade dessa edição fica por conta da proposta dupla de fazer bem tanto ao paladar, quanto ao bolso do consumidor.

Cada restaurante participante oferecerá menus compostos por uma entrada, uma sobremesa e duas opções de prato principal e de preço, uma com o valor de R\$ 39,00 e a outra por R\$ 54,00. Basta escolher e aproveitar!

Os objetivos do evento são divulgar a excelente gastronomia da cidade e apresentar os restaurantes da Câmara Setorial de Gastronomia, oferecendo menus a preços especiais e uma experiência gastronômica completa e acessível a todos os participantes.

Esperamos você!

ENTRADA

+ 2 OPÇÕES DE
PRATO PRINCIPAL
+ SOBREMESA

R\$ opção 1
39,00

R\$ opção 2
54,00

REALIZAÇÃO



PATROCÍNIO:



APOIO



opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



ou



Filé de linguado, molho de laranja e spaghetti de legumes - Filé de linguado assado, servido com molho de laranja, garnecido de legumes em Julienne.

Entrecôte à Bordalesa, couscous temperado e purê de mandioquinha - Bife de filé de costela de Angus ao molho Bordalesa.

Acompanham couscous marroquino temperado e purê de mandioquinha.

Entrada

Sobremesa



Creme Don - Abóbora moranga selecionada, assada e levada ao seu purê, acrescido de leite de coco fresco ao toque do chefe e crocante de parma.



Flan de queijos - Flan artesanal de queijos garnecidos de bananas deliciosamente flamadas com calda de caramelo.

R. Rolf Colin, 109 | América

Segunda a Sábado: Das 19h às 23h

47 3433.0998

adegadonmaximiliano.com.br

[/adega.donmaximiliano](https://www.facebook.com/adegadonmaximiliano)



Adega
Don Maximiliano

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



ou



Escondidinho de calabresa e alho poró -
Calabresa ralada, temperada com alho
poró, coberta com purê de mandioca,
requeijão e muçarela gratinados

Filé de costela grelhado ao molho de
alhos - 300 g de filé de costela,
cobertos de molho de queijo e alhos.
Acompanha batata rústica.

Entrada



Sobremesa



Salada Brie - Alface, rúcula, tomate
cereja e muçarela de búfala.
Acompanha molho de limão.



Brownie delícia - Brownie de
chocolate com castanhas, coberto de
calda de chocolate.

R. Visconde de Taunay, 398 | Centro
Segunda a Quinta: Das 18h às 00h
Sexta e Sábado: Das 18h às 01h
47 3028.3535

aguadoce.com.br
[f /aguadocecachacariajoinville](https://www.facebook.com/aguadocecachacariajoinville)



opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



ou



Peito de frango recheado com muçarela e espinafre, flambado no brandy e coberto com molho de requijão, garnecido com nhoque de mandioca e molho napolitano.

Mignon grelhado na manteiga de garrafa com um toque de limão siciliano, coberto com mix de cogumelos e molho de Cabernet Sauvignon, garnecido com risoto do próprio molho, nata e açafrão.

Entrada



Sobremesa



Caldo de legumes com bacon crocante servido com torrada temperada com ervas.



Mini torta de massa doce com crème brûlée e chantilly.

R. Max Colin, 441 | Centro

Terça a Domingo: Das 17h30 às 23h30

47 3025.2195

allespicanha.com.br

[/allespicanha](https://www.facebook.com/allespicanha)





prática

GASTRONOMIA NUTRIÇÃO

Vestibular agendado

Inscreve-se em:

unisociesc.com.br/vestibular

UNISOCIESC

A vida é na prática.

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Penne ao gold curry, creme de leite, camarões e concassé de abobrinhas.

ou



Filé com molho roti e nhoque de mandioquinha ao molho de queijo grana.

Entrada



Brie Gratinado - Brie gratinado com geleia de damasco, mix de castanhas, mel e torradinhas.

Sobremesa



Panna cotta de coco com redução de manga fresca.

R. Visconde de Taunay, 1183 | Centro
Segunda a Sábado: Das 17h às 00h

47 3028.3771

biergarten.com.br
[/choperiabiergarten](https://www.facebook.com/choperiabiergarten)

BIERGARTEN

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Massa ao ragu de costela - Massa ao molho de costela bovina assada ao forno, tomate e ervas aromáticas.

ou



Massa ao mediterrâneo -
Massa com molho cremoso de limão siciliano, salsa verde e camarão, guarnecidos com file de truta na chapa.

Entrada



Ravioli à milanesa - Raviolis de queijo e orégano empanados e fritos, acompanhados de molho pomodoro.

Sobremesa



Crostata al due cioccolato - Torta caseira da nonna com chocolate meio amargo e chocolate branco.

R. Duque de Caxias, 112 | Centro
Segunda a Sexta: Das 11h30 às 14h
Terça a Sábado: Das 18h30 às 23h
Sábado e Domingo: Das 11h30 às 15h
47 3028.0487

cantinaborgonovo.com.br

[/cantina.borgonovo](https://www.facebook.com/cantina.borgonovo)

Borgonovo
CANTINA

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Filé de peixe branco no panko, servido com purê de cenoura e cogumelos frescos.

ou



Filé mignon coberto com molho blue cheese e risoto de alho poró.

Entrada



Mix de folhas verdes cobertas com lascas de parmesão, nozes, damasco turco e um toque de mel.

Sobremesa



Panna cotta de doce de leite caseiro, coberta com chantilly de baunilha e raspas de chocolate meio amargo.

R. Aquidaban, 451 | Glória

Segunda a Sexta: A partir das 17h30

Sábado: A partir das 11h30

47 3804.8300

botequimbarao.com

[f /baraobotequim](https://www.facebook.com/baraobotequim)



PENSOU AUTO CENTER VAI NA FREDY PNEUS

Rodas, suspensão, freios, troca de óleo, geometria, balanceamento, pneus, retífica de rodas e higienização do ar condicionado!



AC7 DIRETORIA DE MARKETING

GOOD  **YEAR**



FREDDY PNEUS
PENSOU AUTO CENTER, VAI NA FREDY PNEUS.

47 2105-9800 47 99614.8945

FAÇA REVISÃO DO SEU VEÍCULO REGULARMENTE. TUDO EM ATÉ 12X NOS CARTÕES VISA, MASTERCARD, ELO E DINERS CLUB. CONSULTE AS TAXAS DE PARCELAMENTO NA LOJA.

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

opção 1

R\$ 39,00

opção 2
R\$ 54,00



ou



Chicken honey mustard - Tenro filet de peito de frango grelhado na manteiga, coberto com mix de queijos e bacon crocante. Acompanha molho de mel com mostarda amarela e batatas rústicas fritas.

Herb steak - Corte de contrafilé grelhado com crosta de aromáticos ao molho de vinho tinto e batatas rústicas fritas.

Entrada



Sobremesa



Australian meat pie - Torta de massa folhada com recheio de carne bovina e mix de folhas verdes.
Servido com molho aborigene.



Blondie brownie (versão Didge) - Massa com chocolate branco, castanhas, sorvete de creme e calda quente de caramelo.

R. Visconde de Taunay, 368 | Centro
Todos os Dias: A partir das 18h

47 3028.7988

didge.com.br

[/didgejoinville](https://www.facebook.com/didgejoinville)



opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



ou



Pizza Salmone - Pizza elaborada com molho de tomate artesanal, lascas de salmão, molho de maracujá com pimenta rosa e rúcula.

Papardelle com ragu de cordeiro - Elaborado com macarrão papardelle e pernil de cordeiro cozido lentamente com temperos especiais.

Entrada



Bruschetta di melanzana e zucchini - Elaborada com pão italiano, pasta de alho, abobrinha italiana, berinjela e tomates, coberta com parmesão.

Sobremesa



Panacota de dois cafés - Clássica sobremesa italiana elaborada com dois tipos de cafés, um com característica mais encorpada e forte e o outro mais suave.

R. Otto Boehm, 604 | América
Terça a Domingo: Das 18h30 às 23h30
47 3028.0077

giuseppepizzeria.com.br
[/giuseppe.pizzeria](https://www.facebook.com/giuseppe.pizzeria)

Giuseppe
PIZZERIA

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

opção 1

R\$ 39,00



Burrito de frango clássico - Tortilla de trigo recheada com peito de frango, mix de queijos e alface. Acompanham sour cream, guacamole e pico de gallo.

Entrada



ou

opção 2
R\$ 54,00



Burrito de mignon em crosta de queijo - Tortilla de trigo recheada com filet mignon, mix de queijos, frijoles, cebola caramelizada e alface.

Envolto em crosta de queijo parmesão. Acompanham arroz mexicano, sour cream, guacamole e pico de gallo.

Sobremesa



Mini taco tex mex - Costela suína desfiada ao molho barbecue, pico de gallo com abacaxi. Acompanham guacamole, sour cream e salsa Chipotle.



Alfajor de churros - Discos de churros envoltos em açúcar e canela, recheados com doce de leite, cobertos por creme de ovomaltine e castanha de caju moída. Acompanha sorvete de creme.

R. Visconde de Taunay, 702 | Atiradores
Todos os dias: A partir das 18h

47 3028.3134

guacamolemex.com.br/joinville

[/guacamolejoi](https://www.facebook.com/guacamolejoi)

GUACAMOLE
Cozinha Mexicana

ASSOCIADO



SEJA EXCLUSIVO, INSPIRE-SE NA **MADVILLE**



gmad.com.br/madville



(47) 3441-0000

GMD
MADVILLE

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

opção 1

R\$ 39,00



Penne rabiata - Macarrão
penne com linguiça Blumenau.

opção 2

R\$ 54,00



Entrevero de pinhão - Carne bovina,
suína, bacon, linguiça calabresa,
carne de frango e pinhão.

ou

Entrada

Sobremesa



Tartar de banana - Bananas nancas com
pimenta biquinho, cebola roxa, cebolinha,
salsinha com suco de um limão.



Paixão germânica - Pão-de-ló de
cacau, com delicioso bavaroise de
chocolate branco e cobertura
de ganache de chocolate ao leite.

R. XV de Novembro, 4195 | Glória
Domingo a Domingo: Das 12h às 14h
e Das 19h às 23h

47 3802.7735

chahoteis.com.br

[/holzhotel](https://www.instagram.com/holzhotel/)



HOLZ HOTEL
Germânico por Natureza



CHA

HOTEL

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

opção 1

R\$ 39,00



Hot Shake Holl - Hot especial, enrolado de salmão recheado com cream cheese e frito em massa de tempura.

opção 2
R\$ 54,00



Tempura Udon - Tradicional sopa japonesa servida com tempura de camarão.

ou

Entrada



Sobremesa



Lula Fun - Lula tubo fatiada, recheada com shimeji.



Mousse de chocolate com praliné de gengibre.

R. Visconde de Taunay, 523 | Centro

Terça a Domingo: Das 18h às 23h

47 3434.0488

hosusushi.com.br

[/hosusushi](https://www.facebook.com/hosusushi)

**HOSU
SUSHI**

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Costa esmeralda - Filé de tainha ao molho de muqueca, acompanhado de arroz branco e pirão do chef.

ou



Filé dom pepe - Filé mignon ao molho de especiarias agri doce, recheado com provolone e gorgonzola. Acompanha aligot.

Entrada



Creme de mandioquinha com bacon crocante - Creme de mandioquinha preparado na manteiga coberto com bacon crocante.

Sobremesa



Brownie de chocolate meio amargo com casquinha crocante - Deliciosa sobremesa americana que preparamos com um toque brasileiro para te surpreender.

R. Dr. João Colin, 2287 | América
Segunda a Domingo: Das 18h às 23h30
47 3425.4842

italia.com.br
[/italiamassasepizzas](https://www.facebook.com/italiamassasepizzas)

Itália
PIZZAS PIZZAS



Sorria
Para
VIDA

Festival Gastronômico e Oral Sin



Comer bem é um prazer!

A Oral Sin é especialista em tratamentos para você recuperar a força mastigatória, e elevar sua autoestima.

Ligue agora mesmo e conheça nossos serviços especializados em Sedação Consciente, Carga Imediata (dentes fixos em até 72 horas), Estética com Harmonização Facial (botox) e Lentes de Contato.



Oral Sin, nosso carinho constrói sorrisos.

473145-8300
Rua Lages, 719 | América | Joinville/SC
www.oralsin.com.br/joinville

Resp. Téc.: Dr. Maikel F. da Silva - CRO - SC 12.219

Chet-Jean Legner

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

opção 1
R\$ 39,00



**Escalope de mignon com molho
modello. Acompanha massa
fettuccine no molho leiteo.**

²⁵ ~~Opus 2~~
54,-



Salmão grelhado. Acompanha-
so leito recheado de legumes.

Entrada ☺



SoloSite Nations.com
medio barbecue

Sobre mesa



Première édition (électro-
nique)

W. Sec. 63 | Rita Gyrbaudi
Terça à Domingo: Das 10h às 23h30

47 3432.5133

www.sina.com.cn
的新浪微博

八

-GOURMET-

Willy-Wilhelm-Johann-Denkmal
auf dem Platz vor der Reichskanzlei Berlin

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Arroz Marroquino - Arroz cozido com carne moída e canela, acrescido de frango em cubos com curry e amêndoas, temperados com pimenta síria e especiarias.

ou



Mini quiabo à moda Árabe - Pequenos quiabos cozidos no molho vermelho, servidos com fatias de file mignon e arroz branco.

Entrada

Sobremesa



Salada de grão de bico - Tomate, pepino, alho poró, cebolinha verde e cebola roxa, temperados com sal rosa, azeite de oliva extra virgem e molho de romã, cobertos com pão sírio frito ou grelhado.



Panqueca de Halawi recheada com Nutella - Panqueca doce recheada com Halawi (doce de gergelim) e Nutella.

Via Gastronômica, 874 | Atiradores
Terça a Sábado: Das 18h às 00h

47 3422.8667

kbsrestaurante.com.br

[/restaurante_kibs](https://www.instagram.com/restaurante_kibs/)



2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

opção 1

R\$ 39,00



Lámen frito (tipo macarrão oriental) com frutos do mar - Em uma frigideira wok serão preparados com óleo e gengibre os frutos do mar, vagem, pimentão e broto de feijão, sendo acrescentado em seguida o macarrão oriental (lámen), que será frito à parte.

ou



Trio de temaki - 1 temaki de salmão com ovos massago black (na alga) + 1 temaki tartar de atum (na alga) + 1 temaki lula com molho teriyaki (na casquinha crocante).

Entrada



Troupinha de salmão e alho poró -
Troupinha crocante recheada com salmão,
alho poró e cebolinha.

Sobremesa



Banana frita e caramelada
com gergelim.

R. Visconde de Taunay, 1174 | Atiradores
Terça a Domingo: Das 18h às 23h30

47 3434.2004

nhactemaki.com.br

[/nhactemaki](https://www.facebook.com/nhactemaki)

**NHAC!
TEMAKI**
COZINHA ORIENTAL

UMA VARIEDADE
DE ESTILOS QUE
HARMONIZAM COM
QUALQUER PRATO.

SAINT
BIER

CONVERTA-SE



opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Yakisoba Ichikawa - Legumes, macarrão udon, peixe branco e shiitake em molho de shoyu.



Tataki Sakamoto Ryoma - Atum selado em molho de ostra sobre leito de pesto verde, garnecido com espaguete de pupunha e cenoura.

Entrada

Sobremesa



Coquille de salmão - Salmão ao molho com especiarias; molho bechamel e queijo parmesão gratinado, servido na concha coquille.



Cheesecake com calda de amora.

R. Max Colin, 1589 | América
Segunda a Sábado: Das 18h às 23h30
Sábado: Das 11h30 às 15h

47 3034.0983

niusushi.com.br

[/niusushirestaurante](https://www.facebook.com/niusushirestaurante)

niu
SUSHI
RESTAURANTE

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



ou



Pappardelle ao ragù de vitelo - Massa comprida fina, de largura superior ao fettuccine, com molho de vitelo encorpado e finalizado com alecrim.

Linguado à romana com risoto à piemontese - Linguado empanado com parmesão e frito, acompanhado de risoto cremoso de arbóreo e creme de leite, queijo e champignons finalizados com cebolotes.

Entrada



Sobremesa



Salada Panzanella - Salada de folhas com tomate, pepino e pães; em molho especial de vinagre, limão e azeite.

Palha Italiana.

R. Visconde de Taunay, 240 | Centro
Terça a Sexta: Das 11h às 14h
e 17h30 às 23h30
Sábado e Domingo: Das 11h às 23h30

47 3422.7475

ofornao.com.br

[/ofornao](https://www.facebook.com/ofornao)

O Fornão
restaurante e pizzaria

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



ou

Escabeche de Meca - Meca cozida em camadas de tomate, cebola e temperos, guarnecido de arroz branco.

Congrio ao molho gorgonzola - Congrio grelhado ao leito de rúcula, cebola roxa puxada na manteiga com tomate cereja e especiarias, regado ao molho gorgonzola e guarnecido com purê de batata salsa.

Entrada



Sobremesa



Rolinho primavera de camarão -
Camarão envolto em massa
primavera, servido com molho
de manga.

Cheesecake Romeu e Julieta -
Massa à base de biscoito, recheio à
base de queijo, creme e ovos com
cobertura de goiabada.

R. Padre Kolb, 1396 | Anita Garibaldi
Terça a Sábado: Das 11h30 às 14h
e Das 18h30 às 23h

47 3422.9320

pedrinni.com.br

[/pedrinni.frutosdomar](https://www.instagram.com/pedrinni.frutosdomar)

RESTAURANTE
pedrinni
FRUTOS DO MAR

QUEREMOS QUE SUA EMPRESA VIVA BEM CONOSCO!



VIVA BEM - Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Joinville/SC e Região

O VivaBem – Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Joinville/SC e Região – trabalha de forma conjunta com o trade turístico para ajudar sua empresa a crescer. Juntos desenvolvemos ideias e soluções para fortalecer o turismo norte catarinense, resultando em desenvolvimento da economia e crescimento para todos.



Abrangência e atuação:

- * Presente em 16 cidades da região;
- * 550 empresas associadas;
- * Em torno de 6 mil filiados.

Benefícios, descontos e custos reduzidos:

- * Assessoria jurídica gratuita nas áreas trabalhista e civil;
- * Plano de saúde AGEMED;
- * Tratamento oftalmológico e com nutricionista;
- * Parceria com empresas especializadas em revisão tributária; limpeza e conservação de áreas internas e externas e emissão de laudos e ART's;
- * Qualificação Profissional e Missões Empresariais;
- * Parceria com ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes).

Conheça todas as vantagens para sua empresa ser associada ao VivaBem.

Acesse: www.vivabemaqui.com.br ou ligue:
47 3461.3379 | 3461.3380 | 3028.2630

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

opção 1

R\$ 39,00



ou

opção 2
R\$ 54,00



Fraldinha recheada com cenoura, abobrinha, pimentão vermelho e queijo provolone, acompanhada de cebolas fatiadas confitadas e mousseline.

Picanha uruguai grelhada no carvão, acompanhada de maionese de batata baroa e pinhão, molho chimichurri e anéis de cebola recheados com queijo muçarela.

Entrada

Sobremesa



Ovos Escoceses - Ovo cozido envolto em carne bovina e linguiça Blumenau moídas, acompanhado de aioli, rúcula selvagem e broto.



Releitura de bolo de morangos com nata - Base de pão-de-ló, morangos frescos, chantilly de leite condensado, sobre uma terra de cacau.

R. Pres. Vargas, 579 | Pirabeiraba

Segunda a Sábado: Das 17h às 23h

47 3424.1444

[/restauranteopeia](https://www.instagram.com/restauranteopeia)

PEIA
CHOW & GRILL

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00

ou



Risotto Tri Pomodori com legumes grelhados - Risotto aos 3 tomates (cereja, italiano e seco), rúcula, puxado no vinho branco e acompanhado de legumes grelhados.

Massa grano duro com picanha do tipo "Angus" grelhada e "sweet potato fries". Suculentas fatias de picanha do tipo "Angus" grelhadas, penne ao molho do chef e sweet potato fries (lâminas de batata doce crocantes com pimenta doce ao estilo americano).

Entrada

Sobremesa



Creme de pinhão com cream cheese, acompanhado de croutons.



Tentação de morango - Morangos, chantilly, suspiro e raspas de chocolate.

R. Visconde de Taunay, 1223 | Atiradores
Terça a Domingo: Das 18h30 às 23h30
47 3028.1868

pizzanapedrajoinville.com.br
/pizzanapedrajlle



opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Mignon suino na mostarda e mel. Acompanha arroz branco e farofa de pinhão.

ou



Filé mignon com mostarda em grão, flambado no vinho tinto e acompanhado de nhoque caseiro.

Entrada



Creme de frango com arancini de alho poró.

Sobremesa



Cheesecake de doce de leite com frutas vermelhas, servido com sorvete.

R. Gen. Valgas Neves, 389 | Anita Garibaldi
Terça a Domingo: Das 18h às 23h30

47 3025.7740

rostihaus.com.br

[/rostihaus](https://www.facebook.com/rostihaus)


Rosti Haus
RESTAURANTE

CARNE SUÍNA *Temperada*



Pamplona



Aletra Suína

Pamplona é sinônimo de tradição, sabor e praticidade.

Por isso, quando o assunto for carne suína temperada, você já sabe: é Pamplona.



pamplona.com.br

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Risoto de couve-flor, cogumelos e gorgonzola - Leve risoto de couve flor crocante, com shiitake, shimeji e gorgonzola.

ou



Ragu de cupim e pepperoni com musseline de batatas - Delicioso ragu de cupim, cozido lentamente com pepperoni, acompanhado de musseline cremoso de batatas com manteiga ghee.

Entrada

Sobremesa



Colher de borda - Colher feita de massa de pizza com um cremoso catupiry, bacon, linguiça Blumenau e alho poró.



Hoje pode com nutella - Nutella com catupiry, banana, sorvete de creme e farofa de castanhas.

R. Visconde de Taunay, 440 | Centro
Todos os dias: Das 18h às 23h30

47 3422.3565

slicepizza.com.br
[/slicejoinville](https://www.facebook.com/slicejoinville)

Slice
pizza
1992

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

opção 1

R\$ 39,00



Spaghetti de pupunha,
cogumelo, tomate assado
e castanha de caju.

opção 2

R\$ 54,00



Cupim ao jus, gratin de
batata doce defumada,
cebola tostada.

ou

Entrada

Sobremesa



Bruschetta Serrana - Bruschetta de
tomate e queijo serrano defumado.



Bolo de milho, sorvete de nata
e calda de goiabada quente.

R. Itaiópolis, 685 | Saguaçu
Segunda a Sábado: Das 19h às 23h30
47 3026.2481

terroirgastronomia.com.br
[/terroirgastronomia](https://www.facebook.com/terroirgastronomia)

Terroir
gastronomia & eventos

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Risoto de lula - Lula em anéis ricamente temperados e servidos com arroz arbóreo.

ou



Linguado crocante - Linguado com crosta de amendoim e farinha panko, com purê de cenoura e pesto de polvo.

Entrada

Sobremesa



Trio de ostras - Uma ostra in natura, uma em vinagrete de maracujá e uma em vinagrete de laranja e menta.



Sorvete de abóbora.

R. Max Colin, 1589 | América
Segunda a Sexta: Das 11h30 às 14h30
Sábado e Domingo: Das 11h30 às 15h

47 3422.5904

villapescara.com.br

[/villapescara](https://www.facebook.com/villapescara)

Villa Pescara
UM OCEANO DE SABORES

opção 1
R\$ 39,00

2 OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

R\$ opção 2
54,00



Risoto Gelb - Risoto cremoso de abóbora cabotia com crisp de carne seca.



File Wein - Steak ao molho de vinho com linguiça Blumenau, acompanha capellini na manteiga de sálvia.

Entrada



Croc tartar - Tartar de carne sobre chips de batata doce e picles de beterraba.

Sobremesa



Strudel de banana - Strudel de banana acompanhado de sorvete de doce de leite.



FESTIVAL
GASTRONÔMICO
JOINVILLE
13º EDIÇÃO

REALIZAÇÃO

PATROCÍNIO

UNISOCIESC

FREDY PNEUS
RODÍZIO AUTOMOTIVO, MOTO E FRETAMENTO

GMD
MADVILLE

Oral Sin
odontologia

APOIO

SAINT

Livaboom
Livraria, Bistrô e Bar de Arquitetura

Pamplona

www.gastronomiajoinville.com.br

f /gastronomiaJoinville