

AT2 Fim de Semana

AT2 Fim de Semana



**Ilha do Caranguejo**  
 > PRATO: Peixada de cação à moda baiana com arroz, moqueca de banana e pirão.  
 > PREÇO: R\$ 69,90, para três pessoas  
 > ENDEREÇO: Rua Alcino Pereira Netto, 570, Jardim Camburi (3395-0244)



**Sabor da Ilha**  
 > PRATO: Moqueca de siri com catupiry.  
 > PREÇO: R\$ 60,00, para três pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Felicidade Corrêa dos Santos, 1158, Ilha das Caieiras (3233-7889)



**Spetacollo**  
 > PRATO: Feijoada completa ou à moda do cliente.  
 > PREÇO: R\$ 79,00, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Av. Rio Branco, 676, Santa Lúcia (3315-7172)



**Arroba**  
 > PRATO: Risoto de coco-verde com salmão grelhado na brasa.  
 > PREÇO: R\$ 19,90, individual.  
 > ENDEREÇO: Av. César Hilal, 505, Bento Ferreira (3235-8053)



**Marlim Azul**  
 > PRATO: Lasanha de bacalhau com camarão.  
 > PREÇO: R\$ 29,00, individual.  
 > ENDEREÇO: Praça do Iate Clube, 3, Praia do Canto (3314-5402)



**Ceará Bar**  
 > PRATO: Creme de camarão envolto em massa de pastel crocante.  
 > PREÇO: R\$ 15,00, individual.  
 > ENDEREÇO: Av. Paulino Müller, 916, Jucutuquara (3223-7953)



**Thale**  
 > PRATO: Batayaki com porções de filé mignon, legumes e moyash temperados no saquê, missô, óleo de gergelim e tonkatsu.  
 > PREÇO: R\$ 30,00, individual.  
 > ENDEREÇO: Rua Joaquim Lírio, 76, Praia do Canto (3024-2555)



**Panela Capixaba**  
 > PRATO: Arroz ao molho de moqueca com filé de peixe ao molho de camarão.  
 > PREÇO: R\$ 29,00, individual.  
 > ENDEREÇO: Rua Licínio dos Santos Conte, 51, Loja 11, Enseada do Suá (3225-1506 e 3024-1895)



**Beco do Siri**  
 > PRATO: Risoto de camarão lameirão.  
 > PREÇO: R\$ 60,00, para três pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Felicidade Corrêa dos Santos, 24, Ilha das Caieiras (3233-2071)



**Four Towers**  
 > PRATO: Penne com camarões ao molho velouté com espumante brut, perra e coentro.  
 > PREÇO: R\$ 32,00, individual  
 > ENDEREÇO: Av. Saturnino de Brito, 1327, Praia do Canto (3183-2500)

ESPECIAL

# Primavera com maratona de festivais

Há quatro eventos com receitas na panela de barro, pratos de frutos do mar, sobremesas com frutas e delícias das montanhas

Rafael Moura

As cores e o charme da primavera, estação que começa amanhã, ganham mais um atrativo no Estado. Quatro festivais gastronômicos com novos sabores e temperos chegam no embalo da temporada. Há as receitas à base de frutos

do mar no Manguinhos Gourmet, o doce das frutas do Festival Sobre-frutas, as delícias do Pedra Azul Gourmet, além dos pratos do Festival Panela de Barro, que chega à terceira edição a partir de terça-feira.

NOVIDADE

O Panela de Barro conta com 30 participantes. Diferente dos eventos anteriores, em que deveriam ser criadas releituras da moqueca capixaba, nesta edição os estabelecimentos apresentam receitas variadas, mas todas preparadas e servidas na panela de barro.

A chef Luiza Sampaio, do Enseada Restaurante, aproveitou elementos e ingredientes típicos

das cozinhas capixaba e italiana para criar a receita capixarrâneo. Trata-se da união entre a moqueca capixaba e o arroz piamontese, mas com pequenas modificações.

Os restaurantes do evento vão disputar o prêmio a ser entregue na Festa das Panelas, que acontece no dia 20 de outubro.

Os clientes serão os responsáveis por eleger os cinco melhores, enquanto um júri técnico terá a missão de escolher o vencedor.

Quem degustar os pratos do Festival Panela de Barro concorrerá a uma viagem para Gramado, no Rio Grande do Sul, com direito a acompanhante. O pacote inclui quatro noites de hospedagem e três passeios pela Serra Gaúcha.

SERVIÇO

3º Festival Panela de Barro

- > FESTIVAL com 30 receitas preparadas na panela de barro
- > QUANDO: De terça, dia 25, a 14 de outubro
- > ONDE: Em 30 restaurantes de Vitória, Vila Velha e Serra



A CHEF Luiza uniu a moqueca capixaba ao arroz piamontese no festival Panela de Barro



**Mama Augusta**  
 > PRATO: Paella.  
 > PREÇO: R\$ 65,00, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Marília de Rezende Scarton Coutinho, 180, Enseada do Suá (3324-4001)



**Portomare**  
 > PRATO: Camarão VM ao molho de tomate e gratinado com molho branco, queijo, palmito e champignon.  
 > PREÇO: R\$ 52,00, individual.  
 > ENDEREÇO: Av. Dante Michelini, 991, Praia de Camburi (3225-0927)



**Caieras**  
 > PRATO: Mariscada com frutos do mar cobertos de mozzarella e requeijão.  
 > PREÇO: R\$ 72,00, para três pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Felicidade Corrêa dos Santos, 28, Ilha das Caieiras (3322-0634)



**Regina Maris**  
 > PRATO: moqueca de ovos em pirão de banana-da-terra com camarões empanados e arroz branco.  
 > PREÇO: R\$ 29,90, individual.  
 > ENDEREÇO: Av. Hugo Musso, 2327, Praia de Itapoã (3299-0897)



**Timoneiro**  
 > PRATO: Moqueca de camarão com arroz branco e palmito.  
 > PREÇO: R\$ 78,80, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Av. Antônio Gil Veloso, 192, Praia da Costa (3389-9963)



**La Villa**  
 > PRATO: Linguíça de porco com polenta frita recheada com bacon.  
 > PREÇO: R\$ 24,90, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua José Penna Medina, 380, Praia da Costa (3340-6835)



**Caranguejo do Assis**  
 > PRATO: Conserva de sardinha com purê de aipim.  
 > PREÇO: R\$ 25,90, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Av. Estudante José Júlio de Souza, 290, Praia de Itaparica (3289-8486)



**Cabana do Luiz**  
 > PRATO: Penne ao molho de camarões com catupiry, coberto com lascas de parmesão.  
 > PREÇO: R\$ 64,90, para três pessoas.  
 > ENDEREÇO: Av. Abdo Saad, 2003, Jacaraípe (3252-4883)



**Enseada Restaurante**  
 > PRATO: Capixarrâneo – combinação de arroz piamontese com a moqueca capixaba.  
 > PREÇO: R\$ 62,00, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Marília de Rezende Scarton Coutinho, 180, Enseada do Suá (3324-0184)



**Pirão da Ilha**  
 > PRATO: Jardim de mariscos com camarão, siri, lula, ostra e polvo acompanhados de tomate, cebola, palmito, azeitona e coentro.  
 > PREÇO: R\$ 70,00, para três pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Felicidade Corrêa dos Santos, 32, Ilha das Caieiras (3323-9996)



**Mirante da Ilha**  
 > PRATO: Moqueca de dourado com camarão lameirão e catupiry, acompanhada de pirão e moquequinha de banana.  
 > PREÇO: R\$ 59,90, para três pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Felicidade Corrêa dos Santos, 953, Ilha das Caieiras (3323-7801)



**Trindade**  
 > PRATO: Penne gratinado com queijo parmesão acompanhado de funghi seco, maçã e salmão.  
 > PREÇO: R\$ 24,90, individual.  
 > ENDEREÇO: Av. Antônio Gil Veloso, 856, Praia da Costa (3340-0660)



**Villa Vecchia**  
 > PRATO: Espaguete ao molho de mariscos, tomates frescos e perfume de coentro.  
 > PREÇO: R\$ 118,90, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Av. Antônio Gil Veloso, 1856, Praia da Costa (3340-0660)



**Stragalar**  
 > PRATO: Língua de boi fatiada ao molho madeira com batatas.  
 > PREÇO: R\$ 48,00, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Pedro Palácio, 79, Prainha (3229-9013)



**Ponto da Praia**  
 > PRATO: Espaguete com creme de camarão VM.  
 > PREÇO: R\$ 74,00, para três pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Dom Jorge de Meneses, 712, Loja B, Praia da Costa (3063-0075)



**Mangutti**  
 > PRATO: Lascas de bacalhau com polmarão VM.  
 > PREÇO: R\$ 74,90, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Av. 23 de Maio, 22, Manguinhos (3243-4176)



**Le Méditerran**  
 > PRATO: Massa folhada e recheada com ragu cremoso de champignons de Paris e frutos do mar.  
 > PREÇO: R\$ 35,50, individual.  
 > ENDEREÇO: Rua Deolindo Perim, 333, loja 3, praia de Itapoã (3239-9326)



**Taberna da Madalena**  
 > PRATO: Camarão médio com maionese, legumes e arroz branco.  
 > PREÇO: R\$ 60,00, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rua Antônio dos Santos Leão, 88, Barra do Jucu (3244-6092)



**Giglio's**  
 > PRATO: Costela de boi com aipim e molho especial do chef.  
 > PREÇO: R\$ 48,00, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Rodovia do Sol, 125, Itaparica (3339-2667)



**Berro D'água**  
 > PRATO: Filé de peixe com camarões rosa regados ao molho berro d'água.  
 > PREÇO: R\$ 48,90, para duas pessoas.  
 > ENDEREÇO: Av. Nossa Senhora dos Navegantes, 287, Jacaraípe (3243-3236)