



1º FESTIVAL

• ALDEIA •

GASTRONÔMICA

30 ABR A 17 MAI

≡ GUIA ≡
GOURMET

@festivalaldeiagastronomica

www.festivalaldeiagastronomica.com.br





REALIZAÇÃO E
PRODUÇÃO:

TROPIC

PRODUÇÕES
& EVENTOS

PATROCÍNIO:

CE PROLAGOS

Gotrix
MOBILIDADE URBANA

APOIO:

GOVERNO MUNICIPAL
São Pedro da Aldeia
QUALIDADE DE VIDA PARA TODOS

TURISMO
QUALIDADE DE VIDA PARA TODOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE
**DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO**

ACIASPA
ASSOCIAÇÃO COMERCIAL, INDUSTRIAL, TURÍSTICA
E AGRÍCOLA DE SÃO PEDRO DA ALDEIA

CDL
São Pedro da Aldeia

**Dona
Branca**
LOCAÇÕES

FC&VB-RJ
FABRICAÇÃO DE CONCRETOS E VIGAS
ESTRUTURAIS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

intertv

LM
DISTRIBUIDOR

Passalini
BUFFET



**Garôta
Beer**

CATARINA
propomarketing

**SHOPPING
park lagos**
CABO FRIO

BOIBOM

SEBRAE



EDITORIAL

A Costa do Sol do Rio de Janeiro acaba de ganhar mais uma deliciosa novidade em seu Calendário de Eventos: o Festival Aldeia Gastronômica, em São Pedro da Aldeia, que acontece de 30 de abril a 17 de maio – em pleno outono, uma das estações mais agradáveis para visitar a região.

Em sua edição de estreia, o evento promete deliciosas surpresas! Inspirado na cultura e nos sabores regionais, o Aldeia Gastronômica exalta a identidade cultural e as tradições da bucólica cidade, que combina lagoa e salinas, urucum e aroeira, além de pescadores, quilombolas e produtores rurais. A criatividade dos 26 estabelecimentos participantes revela receitas exclusivas, explorando ingredientes típicos que ressaltam o melhor da culinária de São Pedro.

Entre as criações, pratos que harmonizam tainha com limão

galego; coco queimado com calda de aroeira; camarão com banana-da-terra... de dar água na boca! As opções vão de entradas a sobremesas, além de sanduíches e pratos principais, servidas nas próprias casas participantes durante o período do evento. Os preços são fixos: de R\$ 69 a R\$ 99 (prato principal), de R\$ 39 a R\$ 49 (sanduíche) e de R\$ 19 a R\$ 39 (sobremesa).

Entre uma degustação e outra, a dica é explorar os cartões-postais da cidade, como a Casa dos Azulejos e a Casa da Flor, além dos belos cenários da Trilha dos Cardeiros, da Ilha do Boi e da Fazenda Roberto Marinho. Para fechar o dia, a pedida é apreciar o pôr do sol, que colore ainda mais o céu durante o outono.

Convidamos você a descobrir a história e as belezas de nossa aldeia, repleta de delícias por todos os lados!

EXPEDIENTE

Direção de arte: Maria Inés Oliveros | Igor Feijó **Diagramação:** Igor Feijó **Produção e organização:** Tropic Produções e Eventos | Maria Inés Oliveros | Igor Feijó André Jotha | Cristiane Zotich | Gabriela Goulart | Samantha Moraes | Elza Bigli **Fotos:** Roxana Menacho **Assessoria de imprensa:** Gracie Croce **Editorial e revisão:** Gracie Croce **Nutricionista:** Thalita Muniz



*Um bom tratamento
torna tudo melhor...*
Inclusive, a comida!

A **Prolagos** tem a missão de cuidar do ingrediente mais essencial de todas as receitas: **a água.**

É ela que dá vida aos sabores, realça cada ingrediente e transforma um simples prato em uma verdadeira celebração da identidade e dos sabores da Região dos Lagos.

Participe do
1º Festival
Aldeia Gastronômica

Estaremos presentes em cada momento e aguardamos você.

PROLAGOS





@aro.gastronomia

(21) 96407-8840

Estr. do Boqueirão, 4375 - Praia do Sudoeste

Diariamente 08h30 às 21h



ARÔ



Medalhão de tainha com geleia de aroeira,
ceviche de camarão com banana-da-terra
e pétalas de mandioca.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



atelié
CAFETERIA E CONFEITARIA

📷 @ateliédosabordoces

☎️ (22) 3308-6186

📍 Av. São Pedro, 16 - Centro

🕒 Ter a Sáb 11h às 20h e Dom de 14h às 20h



PÔR DO SOL NA LAGOA

Esfera de chocolate branco nobre recheada com brownie, sorvete de creme e morangos, finalizado com crumble amanteigado e calda belga meio amarga.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

Porque boas
experiências
também merecem
boas conexões



**GOTRIX, SEMPRE
AO LADO DE QUEM
FAZ A DIFERENÇA.**

Gotrix
MOBILIDADE URBANA



@beesfiha

(22) 99817-0294

R. Epaminondas Pereira Nunes, 302 - Nova São Pedro

Diariamente 17h30 às 23h



CANOAS DA ALDEIA

Massa de longa fermentação com muçarela,
molho de camarão ao vinho branco
finalizado com alho negro.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



BOTECO
**SEU
OSMAR**
DESDE 1984

@botecoseuosmarsaopedro
(22) 99727-7079
Av. Getúlio Vargas, 166 - Centro
Diariamente 11h às 02h



ARROZ DE TORRESMO

Arroz com calabresa, bacon, panceta, linguiça mineira artesanal, pimenta dedo de moça. Finalizado com coentro, pedaços do nosso tradicional torresmo, pimenta biquinho e salsinha.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

Onde tem você, tem **Inter TV.**


Estamos com você no café da manhã, no **almoço de domingo** com a família, no **celular no caminho** do trabalho.


Presente em **518 municípios** nos estados **do RJ, MG e RN**, falamos com mais de **12 milhões de pessoas.**

Uma **rede afiliadas Globo**, com um ecossistema de mídia multicanal, **sempre com o conteúdo que importa de verdade para você.**

Somos parte da sua rotina.
Da sua mesa.
Do seu dia.

Inter TV. **Sempre com você.**

 Acesse nossos canais digitais

 Anuncie na Inter TV
negocios@redelintertv.com.br





@donlealcafe

(22) 99822-0435

Av. Getúlio Vargas, 251 - Centro

Seg a Sáb 10h às 22h



ENCANTO DA ALDEIA

Cocada cremosa maçaricada, gelato de manga, geleia de frutas vermelhas artesanal e crumble de coco finalizado com folhas de hortelã, servida na casca de coco seco.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📷 @donlealpizzaria

☎️ (22) 99273-8291

📍 Av. Getúlio Vargas, 272, Centro

🕒 Diariamente 18h30 às 23h



JÓIA DA LAGOA

Pizza de massa tradicional com borda recheada de catupiry, molho de tomate, muçarela, orégano, bobó de camarão, parmesão, catupiry, finalizado com coentro e cebolinha.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

Descubra,
experimente,
apaixone-se. ♥

SÃO PEDRO DA ALDEIA

ENTRE PAISAGENS SERENAS E CLIMA
ACOLHEDOR, O **CENÁRIO IDEAL** PARA CURTIR
COM TODA A **FAMÍLIA**, SEM PRESSA




GOVERNO MUNICIPAL

São Pedro da Aldeia

QUALIDADE DE VIDA PARA TODOS

 @PREFEITURADESAOPEDRODAALDEIA

 WWW.PMSPA.RJ.GOV.BR

 PREFEITURADESÃOPEDERODAALDEIA



@doneria.spa

(22) 99749-6689

Tv. Hildegardo Milagres, 71 - Centro

Seg, Qua e Qui 17h às 22h e Sex a Dom 17h às 23h



DONER SANDUÍCHE

Pão turco caseiro com carne bovina ou frango ou mistura, com salada fresca e molho caseiro.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Instagram icon @eLrancho_bar_emporio

Phone icon (22) 98150-8534

Location icon R. Maria Regina Cantarino Gomes dos Santos, L14, Loja 7, Nova São Pedro

Clock icon Seg a Qua 10h às 23h, Qui e Sáb 10h a 00h e Dom 09h às 16h



LAGARTO EL RANCHO

Lagarto recheado com arroz a piemontese, salada de rúcula com raspas de nozes e tomate cereja.

Confira as informações nutricionais

[Clique Aqui](#)

clube⁺

park lagos

Quem é Clube+
Park Lagos tem
benefícios exclusivos
e aproveita muito
mais.

*Mais facilidade
na sua vida.*

A cada R\$1 em compras nas lojas do shopping, você ganha 1 ponto no Clube+.

Cadastre suas notas fiscais no app em até
30 dias após a compra e acumule vantagens



Baixe o app do Shopping
Park Lagos e aproveite.



fumazza

📷 @fumazzabr

☎️ (22) 99730-4578

📍 R. General Câmara, s/n, Nova São Pedro

🕒 Qua a Dom 18h às 23h



SIRENA

Pão brioche selado na manteiga com blend de camarão com cream cheese empanado na farinha panko, picles agridoce, molho tarê, salpicado com cebolinha e gergelim tostado, acompanhada de maionese de limão siciliano.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📍 @gentilezacarioca

☎️ (22) 98872-0315

📍 Av. Getúlio Vargas, 105 - Centro

🕒 Diariamente 11h à 00h



ENCANTO DA ALDEIA

Risoto de gorgonzola com
contra filé grill e chimichurri.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



O PRIMEIRO E ÚNICO BREW PUB DE CABO FRIO

- ✓ +16 tipos de chopes
- ✓ Música ao vivo
- ✓ Happy hour todos os dias



Siga-nos no
Instagram:
[@garotabeerbrewpub](https://www.instagram.com/garotabeerbrewpub)

Ficamos localizados na
Av. Henrique Terra, 1134
- Portinho, Cabo Frio



Instagram @hamburgueria.garage

Telefone (22) 99989-1033

Localidade Av. São Pedro, 447 - Centro

Horário de Funcionamento Sex a Dom 18h à 00h15 Seg, Qua e Qui 18h às 23h45



PARADA 447

Pão brioche tostado na manteiga, cama de alface e tomate, blend de 100g bovino, creme de três queijos (provolone, mussarela e catupiry) com coentro, camarões grandes marinados e empanados na panko com molho de pimenta agridoce, servidos com batata frita temperada com urucum, páprica e coentro e maionese de óleo de urucum com coentro.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



@inclua.nuts
(22) 98847-8216
Av. São Pedro, 300, lj 104 - Centro
Ter a Sex 11h às 19h e Sáb 11h às 18h



ENCANTO INCLUSIVO DA LAGOA

Mini bolo de chocolate recheado com geleia de frutas vermelhas, acompanhado de crocante de cereal de milho coberto com chocolate, finalizado com ganache de chocolate, morango e mirtilos (prato sem açúcar, sem leite, sem trigo)

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



@jowhamburgueria

(22) 99723-2944

Av. São Pedro, 198 - Centro

Ter a Dom 18h às 23h55



ÉDEN

Pão brioche, hambúrguer de costela feito na brasa, queijo brie, geleia de abacaxi com pimenta de aroeira e rúcula.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

HÁ **30 ANOS** O NOSSO
PRATO PRINCIPAL
É O SEU *crescimento*



SOMOS UMA **AGÊNCIA FULL SERVICE!**

DA ENTRADA À SOBREMESA, **CUIDAMOS** DE CADA
DETALHE **DA SUA MARCA**. UMA AGÊNCIA COMPLETA QUE
TRANSFORMA COMUNICAÇÃO EM **RESULTADO**.

22 99961 5789 | @CatarinaPropaMkt
catarinapropamarketing.com.br


CATARINA
propamarketing



@ladoceria.ca

(22) 99893-5552

Av. Mário Theophilo Guerra, SN - Lote 2, Quadra 11 - Loja 2

Seg a Sex 11h30 às 19h e Sáb 10h às 19h



CRISTAIS DA ALDEIA

Mini cake com massa de baunilha, recheio de doce de leite, coco queimado e caramelo salgado acompanhado de farofa de coco queimado, ganache de caramelo e gelato de caramelo salgado.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



📱 @marta.tortas

☎️ (22) 2627-6159

📍 R. Firmino Elias da Costa - Centro

🕒 Seg a Sáb 09h às 19h30 e Dom 09h às 13h



TENTAÇÃO TROPICAL DA ALDEIA

Mousse de chocolate branco com morango em calda e geleia de maracujá.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



MEZA
FORNERIA

📷 @mezaforneria
☎️ (22) 99910-0594
📍 Av. Getúlio Vargas, 80 - Centro
🕒 Diariamente 18h às 23h30



TORTELLONI DE FORNO À VELHA ALDEIA

Tortelloni assado recheado com camarão, tomates frescos e caponata de berinjela.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)

**Dona
Branca**
LOCAÇÕES

*Decoramos
seu momento
especial!*

Locação de
artigos para
festas



Do clássico
ao moderno

Acervo
completo
de peças
decorativas



@donabrancalocacao | (22) 99945-2955



nossa

@nossahamburgueria_

(22) 98140-5637

R. Nove, quadra 9, lote 1 - Nova São Pedro

Diariamente 11h às 15h (almoço) e 18h às 23h45 (hamburgueria)



NOSSA TAINHA

Pão brioche com tainha temperada com limão galego e urucum, empanada na farinha panko, com salada de alface americano, tomate e geleia de pimenta rosa.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



@officecafe.saopedro

(22) 99902-2701

R. Maria Isabel dos Santos Silva, 07 - Centro

Diariamente 12h às 22h



PÉROLA DA LAGOA

Meia esfera de chocolate branco crocante com recheio cremoso de maracujá, acompanhada de crumble amanteigado de biscoito e nozes, finalizada com geleia de morango.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



OLHUDOS

@olhudosburguers

(22) 98135-1604

R. Comandante Ituriel, 718 - Fluminense

Ter a Dom 18h30 às 23h45



OLHAR BRASILEIRO

Pão brioche com blend de 150g, queijo coalho, geleia artesanal de banana e bacon fatiado.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Tivemos o prazer de apoiar o Festival
Aldeia Gastronômica, oferecendo toda a

qualidade e sofisticação

que são a nossa marca, realçando o
sabor de cada momento do evento.

Passalini
BUFFET

www.passalinibuffet.com.br



@outros500loungebar

(22) 99202-2723

Av. São Pedro, 10 - Centro

Sáb 11h à 01h e Dom a Sex 11h à 00h



CAMARÃO ALDEENSE NO COCO VERDE

Bobo de camarão ao molho caiçara no côco verde, com farofa de banana-da-terra e arroz branco.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



@paelohamburgueria

(22) 3308-6746

Av. Getúlio Vargas, 149 - Centro

Seg a Qua 18h às 23h e Qui a Dom 18h às 23h30



TESOURO DA ORLA

Pão brioche feito na casa, dois blends de 70g, requeijão de corte, camarão envolvido no bacon com molho de mel e pimenta, finalizado com maionese de raízes fortes

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



BOIBOM

EXPERIMENTE OS NOSSOS PRODUTOS E SURPREENDA-SE COM O SABOR!


CONHEÇA NOSSO MIX COMPLETO NO NOSSO SITE.



SIGA AS NOSSAS REDES SOCIAIS

  @boibomoficial

ACESSE E CONFIRA:

 www.boibom.com.br



📷 @pasteleciarestaurant

📍 R. Eurico Coelho, 92 - Centro

🕒 Diariamente, das 17h a 1h (com delivery também pelo Ifood até 00h)



FRALDINHA TRIUNFO

Blend de 120g de fraldinha, queijo cheddar, queijo coalho, fraldinha desfiada no molho madeira, cebola crispy e a famosa maionese da casa acompanhada de salada de alface americana e pickles.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



@petit.bolosebolhas

(22) 99607-4900

Av São Pedro 47 - Centro

Ter a Qui das 10h às 19h, Sex e Sáb 10h às 20h e Dom 15h às 20h



BOLO TIJOLO

Massa de chocolate amanteigada com cacau 70% recheada com ganache de cacau 70% e geleia de menta artesanal coberta com casca fina de chocolate meio amargo finalizado com ganache de chocolate branco e menta.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



@portugasaopedro

(22) 99242-0767

Tv. Hildegardo Milagres, 71 - Centro

Jantar Ter a Dom 18h às 23h e Almoço Sáb e Dom 11h às 16h



ESSÊNCIA DA ALDEIA LUSITANA

Sardinhas assadas, servidas com batatas ao murro, regadas com azeite e finalizadas com ervas frescas.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



25 anos
distribuindo
qualidade no
Rio de Janeiro.

Apoiamos o Festival
Aldeia Gastronômica,
levando **excelência
em bebidas** a cada
etapa do evento.



@lmdistribuidor

www.lmdistribuidoronline.com.br



@recantodatainhaoficial
(22) 2320-8866
R. Mário Alves, 5178 - Baleia
Ter a Dom 10h à 00h



REGOA

Ravioli de massa artesanal com recheio de camarão e catupiry, molho pomodoro caseiro polvilhado com queijo parmesão fresco, cheiro verde e camarão grelhado.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



@thebull.restaurant

R. Dr. Antônio Alves, 394 - Nova São Pedro

Diariamente 11h30 às 15h30



RISOTO À FUGAZZETA

Risoto com fraldinha glaciada no molho ferrugem finalizado com parmesão e manteiga de ervas e aspargos salteados com fatia de bacon.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



Vivace
JAZZ CAFÉ

📷 @vivacejazzcafe

☎️ (22) 99730-8343

📍 R. Eurico Coelho, 50 - Centro

🕒 Seg a Sex 8h30 às 21h e Sáb 11h às 23h



DOCE HARMONIA

Torta com base de coco queimado, creme holandês aromatizado com laranja e aroeira, geleia de damasco e calda de aroeira.

Confira as
informações
nutricionais

[Clique Aqui](#)



TROPIC

PRODUÇÕES
& EVENTOS

Transformando
ideias em
receitas de
sucesso.

@tropicproducoes
www.tropicproducoes.com.br

