

ARMAZÉM RESTAURANTE

DOCE AFETO

Bolo de chocolate intenso, brigadeiro, morangos frescos, pipoca caramelizada e sorvete. Em uma combinação que transformar afeto e infância em sabor.

armazemrestauranteprado



ARMAZÉM RESTAURANTE

ELIXIR DO JONAS

Johnnie Black, limão-siciliano, xarope artesanal de gengibre, xarope de pêssego e mel. Criado para homenagear o farmacêutico e profissional Sr. Jonas Braga.

armazemrestauranteprado



ARMAZÉM RESTAURANTE

LASANHETA BRAGA

Massa fresca, banana-da-terra assada, carne de fumeiro (suíno defumado), camarões e muçarela gratinada, finalizada com fonduta de parmesão e azeite de ervas. Uma criação que celebra família, sabor e legado.

armazemrestauranteprado



BANANA DA TERRA RESTAURANTE

BANANA HAPPY

Banana dourada na manteiga, delicadamente caramelizada com açúcar e perfumada com cachaça Matriarca. Servida quente com uma generosa camada de sorvete de creme e finalização de chocolate.

bananadaterraprado



BANANA DA TERRA RESTAURANTE

RAINHA

Uma combinação tropical de abacaxi e leite de coco com vodka Absolut Tabasco, que acrescenta um toque sutil de pimenta. Finalizado com nibs de castanha de caju e amendoim assado.

bananadaterraprado



BANANA DA TERRA RESTAURANTE

SEO BANANA

Budião grelhado com escamas crocantes de banana da terra, servido com risoto cremoso de camarão ao açafrão e salada fresca de biribiri com ervas baianas. Uma harmoniosa combinação entre mar e terra, onde texturas e sabores revelam a essência da Bahia.

bananadaterraprado



BIRIBIRI GASTROBAR

ACONCHEGO

Releitura de três petiscos marcantes do Festival Gastronômico: musseline de abóbora, lembrando o Aboré; ragu de carne suína, remetendo ao primeiro prato vencedor, o Canela de Porco; e vinagrete de tomate, molho romesco e picles de biribiri, em referência ao Grande Encontro.

biribiri.gastrobar



BIRIBIRI GASTROBAR

BATACLAN

Bataclan é um drink refrescante, à base de cachaça, xarope de cravo e canela e espuma de cacau. O nome vem em homenagem a cidade de Ilhéus. Bataclan é um bar e cabaré que teve seu auge no período dos coronéis de cacau, local que aparecia com frequência na literatura de Jorge Amado.

biribiri.gastrobar



BIRIBIRI GASTROBAR

VIOLETAS NA JANELA

Dadinho de tapioca com carpaccio de salmão defumado, redução de shoyu e maionese de wasabi. Um petisco que une a identidade baiana da tapioca à experiência gastronômica com inspiração japonesa.

biribiri.gastrobar



BISTRÔ DONNA FLOR

DONNA FELIPA

Medalhão de filé-mignon, Irê (redução de café e pimenta-cominho), aligot de fruta-pão com néctar de rapadura e biri-biri.

bistrodonnaflorprado



CABANA 51 BEACH

CAJANUT

Gin, polpa de cajá, toque de manjericão e finalizado com espuma de coco.

cabana51Beach



CABANA 51 BEACH

DOCE MEMÓRIA

Cocada de coco verde, sorvete de tapioca e raspas de limão siciliano.

cabana51Beach



CABANA 51 BEACH

MARÉ CÍTRICA

Filé de pescada branca grelhada ao molho cítrico, acompanhada de arroz cremoso ao leite de coco, farofa crocante de panko com raspas de limão-siciliano e camarões.

cabana51Beach

PETISCOS E ENTRADAS



R$ 39,90

CABANA DO PAULISTA

TRIO NORDESTINO

Carne de sol desfiada, acompanhada de purê de aipim e pétalas de banana-da-terra frita.

cabanadopaulistapradoba



CABANA DOS BAIANOS

ENCONTRO DE SABORES

Bolinho crocante de abóbora, recheado com camarão, servido com uma surpreendente maionese de abacaxi e finalizado com um delicado toque de pimenta. Um encontro entre o adocicado, o cremoso e o picante, revelando sabores marcantes da nossa terra.

cabanadosbaianos



CABANA DOS BAIANOS

MARÉ DE HISTÓRIAS

Uma mistura tropical e surpreendente de maracujá e abacaxi, perfumada com manjericão, cachaça e finalizada com um delicado toque de champanhe. Refrescante, aromático e cheio de personalidade — um brinde às histórias que atravessam gerações.

cabanadosbaianos



CABANA DOS BAIANOS

MARIA DA MARÉ

Filé de tilápia acompanhado de vatapá cremoso, arroz de coco e vinagrete de manga. Uma composição que une a tradição dos sabores baianos à leveza e à tropicalidade dos ingredientes da nossa região.

cabanadosbaianos



CABANA OXE

CHAMA DE QUINTAL

Um drink inspirado no fogo e nos sabores brasileiros. Leva cachaça, limão, mel e abacaxi grelhado — uma lembrança dos churrascos em família, quando o abacaxi vai à brasa e transformar o simples em especial.

cabanaoxe



CABANA OXE

CROQUEOXE

Massa cremosa de milho, mandioca e carne de sol, crocante por fora e macia por dentro. Servida sobre maionese da casa e acompanhada de melaço de cana com pimenta.

cabanaoxe



CABANA SUMAR

VERMELHO RECHEADO

Peixe Vermelho, bacon, banana-da-terra camarão, tempero verde, leite de coco Dedé, pimenta de cheiro

cabana sumar



CAFÉ DO BECO

CROQUE BAIANO

Pão de leite recheado com carne-seca desfiada e banana-da-terra dourada, envolvido em molho cremoso de parmesão e provolone. Finalizado com uma generosa camada de queijos gratinados, formando uma crosta dourada e levemente crocante.

cafedobeco_prado



CAFÉ DO BECO

OURO DA BAHIA

Entremet em forma de cacau, moldado em chocolate branco e finalizado com folha de ouro. Recheado com ganache de cacau e café, praliné de avelãs e castanhas de caju e crocante de biscoito amanteigado com castanhas.

cafedobeco_prado



CAFÉ DO BECO

POMAR E TORRA

Uma combinação refrescante e sofisticada de suco de laranja com cold brew, preparado a partir de café prensado a frio e submetido a uma infusão lenta durante 24 horas. O frescor cítrico da laranja encontra a intensidade aromática e a suavidade do café, criando um drink equilibrado, surpreendente e delicioso.

cafedobeco_prado



CAHY PRAIA HOTEL

ONDA DE CALOR

Drink de gin, limão e gengibre, equilibrado pelo toque adocicado da groselha e pela intensidade do Curaçau Blue. Finalizado com chantilly de gengibre, canela e alecrim.

Cahy Praia Hotel



CAMAROTE DA BARRA

ROLINHO DE VERÃO

Rolinho crocante recheado com costela bovina confitada em baixa temperatura, macia e suculenta. Servido com molho romanesco, de acidez e toque defumado, e molho cremoso de queijo Canastra com parmesão.

camarotedabarra



CANGACEIROS DO PRADO

CAMINHOS

Uma composição de dendê, feijão-fradinho, banana-da-terra e frutos do mar, reunindo sabores marcantes e ingredientes que traduzem a riqueza e a identidade da culinária brasileira.

cangaceiros do Prado



CASA NOSTRA RESTAURANTE

RAÍZES DO MAR

Risoto clássico com molho de moqueca, camarão-rosa, budião, polvo grelhado, chips de mandioca e geleia de banana-da-terra.

casanostra_prado



CASQUINHA DE SIRI

CATADO DE SIRI

Carne de siri desfiada ao molho da casa, servida em uma barca com farofa e vinagrete.

casquinhadesirii



CHOPERIA E PIZZARIA JUBIABÁ

BAHIA À NAPOLITANA

Massa napolitana, molho de tomate, mozzarella, burrata de búfala, molho pesto, presunto Parma, tomate-cereja, manjericão fresco e um delicado toque de mel. Uma combinação entre a tradição napolitana e a alma baiana, equilibrando frescor, cremosidade, intensidade e o dulçor sutil do mel.

jubiabapizzaria



CHURRASCARIA COMITIVA PANTANEIRA

ENCONTRO REFRESCANTE

Sobremesa artesanal que combina a delicadeza e a intensidade do cacau com a acidez cítrica e refrescante da geleia de biri-biri, criando um equilíbrio marcante entre doçura, intensidade e frescor.

churrascariacomitivapantaneira



CHURRASCARIA COMITIVA PANTANEIRA

FILÉ DO BOI

Filé mignon suculento e macio, acompanhado de arroz branco, farofa crocante de bacon com abacaxi e vinagrete cítrico de biri-biri, que traz frescor e acidez à composição.

churrascariacomitivapantaneira



DOCES DO MOMÔ

DENGO DO MOMÔ

Uma releitura ancestral do quindim português, preparada com ovos, farinha de amêndoas, manteiga, açúcar e lâminas de amêndoas.

docesdomomo



GRÃO NA AREIA CAFETERIA E DOCERIA

TROPICAL EU SOU

Cremoso de coco fresco, manga, abacaxi caramelizado, gel de maracujá e farofa crocante finalizado com sorbet de limão e hortelã.

graonareiaprado



GREGO DO GAÚCHO

TCHÊ BAHIA

Churrasco grego no pão italiano, com banana-da-terra flambada na manteiga de garrafa e queijo muçarela maçaricado. Acompanha maionese caseira e antepasto de berinjela à moda nordestina.

gregodogaucho



HAMBURGUERIA 170

O PRIMEIRO 170

Pão brioche tostado, hambúrguer bovino estilo Juicy Lucy recheado com muçarela e gorgonzola, bacon com caramelo de cebola, molho grill e cebola crispy.

hamburgueria_170



JAPA DO BECO

CORES DE MARIA

Saquê, frutas e um copo de barro:
nasce da terra e floresce em cores.
Um brinde à alegria de quem
transforma a terra em beleza.

japadobecoprado



JAPA DO BECO

HERANÇA DE MARIA

Harumaki de queijo coalho e goiabada, servido com sorvete de tapioca e finalizado com uma deliciosa calda de laranja da casa.

japadobecoprado



JAPA DO BECO

MARIA DO POTE

Três hand sushis: atum selado no gergelim, servido com pasta de abacate e wasabi; cogumelos salteados na manteiga; e camarão empanado, servido com chutney de manga. Sabores que encontram afeto no prato de barro moldado à mão.

japadobecoprado



JARDIM DE ROSAS

PORTA DO SOL

Hambúrguer que combina feijão-fradinho, manga e pimenta-de-cheiro, reunindo sabores marcantes do extremo sul baiano em uma composição equilibrada entre frescor, doçura e leve picância.

jardimderosasprado



JUBIABÁ RESTAURANTE

"LEGADO DO GASTRÔNOMO" 20ª EDIÇÃO

Salmão grelhado com musseline e crocante de batata-doce, molho de maracujá e rodelas de biribiri, trazendo harmonia e equilíbrio de sabores.

jubiaba restaurante



LAMPIÃO BURGER

GUARATIBA BURGER

Pão pretzel, hambúrguer artesanal crocante e empanado, muçarela maçaricada, pasta de queijo parmesão com uma pitada de pimenta-do-reino torrada, tomates confitados em ervas, folhas frescas de rúcula e uma "nevada" de parmesão. Servido com geleia de tomate especial.

lampiaoburgerba



MANGATA GASTRONOMIA

PONTA DE AREIA

Risoto cremoso de queijo curado da Serra da Canastra, coroado com torresmo de barriga crocante em cubos generosos, camarão flambado na cachaça e barbecue de pitanga, finalizado com pancatrato de coco.

mangatagastronomia



MOQUÉM PASCOAL

GAZO

Gazo são quatro décadas de boemia em um sour de raízes profundas: cachaça, cajá, abóbora e gengibre — doce, ácido e quente como Prado.

moquempascoal



MR. POKITO

CUMBUCA DA PRAIA

Cuscuz com manteiga, carne de sol, queijo coalho grelhado com melaço, banana-da-terra frita, requeijão cremoso, cheiro-verde, vinagrete e creme de pimenta-de-cheiro.

mr.pokito



MR. POKITO

PÔR DO SOL

Mousse de chocolate branco com terra de cacau preparada à base de pistache, castanhas, amendoim e cacau, finalizada com calda de frutas vermelhas da casa.

mr.pokito



MR. POKITO

SANDUBA BEIRA-MAR

Baguete com carne de sol, queijo coalho grelhado, banana-da-terra, tomate, alface, cebola roxa caramelizada, maionese de coentro com um toque de limão e creme de milho.

mr.pokito



NIKKEI SUSHI

RECIFE DE GUARATIBA

Salmão com ovas, castanha de caju, biri-biri, pimenta-de-cheiro, cebola roxa, tomate-cereja e hortelã. Finalizado com tuile crocante e acompanhado de molho refrescante de ervas.

nikkeisushiprado



PADARIA PARAÍSO

QUICHE DA TERRA

Quiche com massa de aipim, recheada com carne de panela temperada com alecrim, cebola, alho, salsa e pimenta-de-cheiro, finalizada com um toque saboroso de banana-da-terra.

padaria paraiso prado



PÍER DO RIO

MEMÓRIAS DO CAJU

Drink tropical de caju, maracujá, limão-cravo e vodka, finalizado com espuma de rapadura e gengibre. No topo, delicadas fatias de doce de caju acrescentam doçura e textura à composição.

pierdorio



PÍER DO RIO

O SERTÃO VAI VIRAR MAR

Purê de aipim cremoso, moqueca de frutos do mar, camarões e lagosta, finalizado com vinagrete tropical.

pierdorio



POINT DA DORA

SEGUNDA AS ONDAS

Arraia envolvida em molho de camarão, servida sobre purê aveludado de abóbora. O preparo leva molho caseiro, leite de coco e azeite de dendê, finalizado com picles de biri-biri e pimenta-de-cheiro.

pointdadora



POUSADA GUARATIBA

JARDIM DO MAR

Arroz cremoso com pesto de manjericão e camarões VG.

pousadaguaratiba



POUSADA MORADA DO RIO

MORADA DO SIRI

Cuscuz macio recheado com catado de siri, finalizado com castanha de caju crocante. Acompanha caldinho servido à parte, para regar o cuscuz e deixá-lo ainda mais úmido, suculento e saboroso.

pousadamoradadorio



POUSADA PITANGA

MEMÓRIAS DE PITANGA

Um delicado rocambole com massa de pitanga, recheado com chantilly fresco e uma irresistível geleia artesanal de pitanga. Servido com uma calda refrescante e marcante da fruta, que equilibra doçura e acidez e desperta, a cada fatia, sabores que atravessam o tempo e nos levam de volta às boas memórias.

pousada.pitanga



POUSADA PONTA DE AREIA

PRAIA AREIA BEACH

Morango Aperol e Cachaça são ingredientes que unem a delicadeza de Neusa à força de Victor, celebrando essa união e o nascimento do novo nome do Bistrô: Praia Areia Beach.

pontadeareiapousada



POUSADA PONTA DE AREIA

RAÍZES CAPIXABAS

Homenagem às raízes capixabas de Victor e Neusa, que chegaram à Bahia na década de 70 e, mesmo acolhidos por ela, mantiveram vivas suas tradições e memórias de suas infâncias.

pontadeareiapousada



RESTAURANTE DUMAR

PAIXÃO TROPICAL

Lagosta ao molho de graviola, acompanhada de purê de banana-da-terra e farofa crocante de castanha de caju com abacaxi. Uma combinação tropical que equilibra cremosidade, frescor e crocância.

dumar_restaurante



RESTAURANTE DUMAR

SANTO CAJU

Drink à base de cordial de capim-santo e pimenta-de-cheiro, cachaça artesanal e tônica, finalizado com espuma de caju. Refrescante, com notas herbais, frutadas e levemente picantes.

dumar_restaurante



RESTAURANTE DUMAR

VERMELHO DAS FALÉSIAS

Peixe vermelho inteiro, finalizado com manteiga de ervas e limão. Acompanha salada tropical, farofa de abacaxi e vinagrete de biri-biri, em uma combinação fresca, aromática e cheia de textura.

dumar_restaurante



RESTAURANTE MACAXEIRA

ACARAJÉ DO MACAXEIRA

Bolinho de macaxeira recheado com moqueca de camarão, acompanhado de vatapá cremoso, vinagrete, camarão-rosa empanado e geleia de pimenta. Uma combinação de sabores marcantes que traduz a nossa história e carrega, em cada detalhe, a identidade do Macaxeira.

restaurantemacaxeirapradoba



RESTAURANTE TERRAÇO ATLÂNTICO

DA TERRA AO MAR

Peixe grelhado sobre purê cremoso de banana-da-terra, acompanhado de molho de cajá, farofa crocante de coco e castanha de caju e chips de banana-da-terra.

terracoatlanticoprado



VANILLA GELATERIA

TRILOGIA

Gelato em camadas, servido em fatias. A primeira camada é composta por gelato de doce de leite e goiabada; a segunda, por gelato de queijo meia cura e doce de leite. Finalizado com crocante de castanha de caju.

gelateria.vanilla



WONDER BURGER E PIZZA

MARÉ DE MEMÓRIAS

Massa artesanal, creme de abóbora, molho de tomate artesanal, muçarela, moqueca de camarão, cream cheese, crocante de mandioca e pimenta biquinho

wonderburger10

GUARATIBA

INSTAGRAM



ARMAZÉM RESTAURANTE
SHOPPING GUARATIBA

PELOS CAMINHOS DE MINAS

Feijão tropeiro recheado de trupico (bacon, calabresa, toucinho, ovos, couve) envolvido em folha de couve, banana-da-terra em flor, torresmo de barriga em cubos.

armazémdoshopping



CABANA TAPUYA

TAPUYA: DE MINAS AO MAR

Purê cremoso de aipim, peixe grelhado com molho de laranja e vinagrete refrescante. No prato, uma linda história: raízes, coragem e futuro.

cabanatapuya_guaratiba_beach



LA TAVERNA

L'APPRODO

Aperol, cachaça e água com gás, servidos com bastante gelo e finalizados com limão Tahiti.

Lataverna_



LA VERA PIZZERIA

LA VALIGIA

Pizza bianca com mozzarella, manga e castanha de caju, finalizada após o forno com presunto de Parma, lascas de Parmigiano e raspas de limão.

laverapizzeria_



R$ 45,00

RESTAURANTE SORRISO BAIANO

FLOR DE NAIÁ

Drink de jabuticaba, gin de frutos silvestres e limão-siciliano, com toque aromático de coentro e finalização em espuma de hibisco. Uma combinação frutada, cítrica e refrescante.

restaurantesorrisobaiano

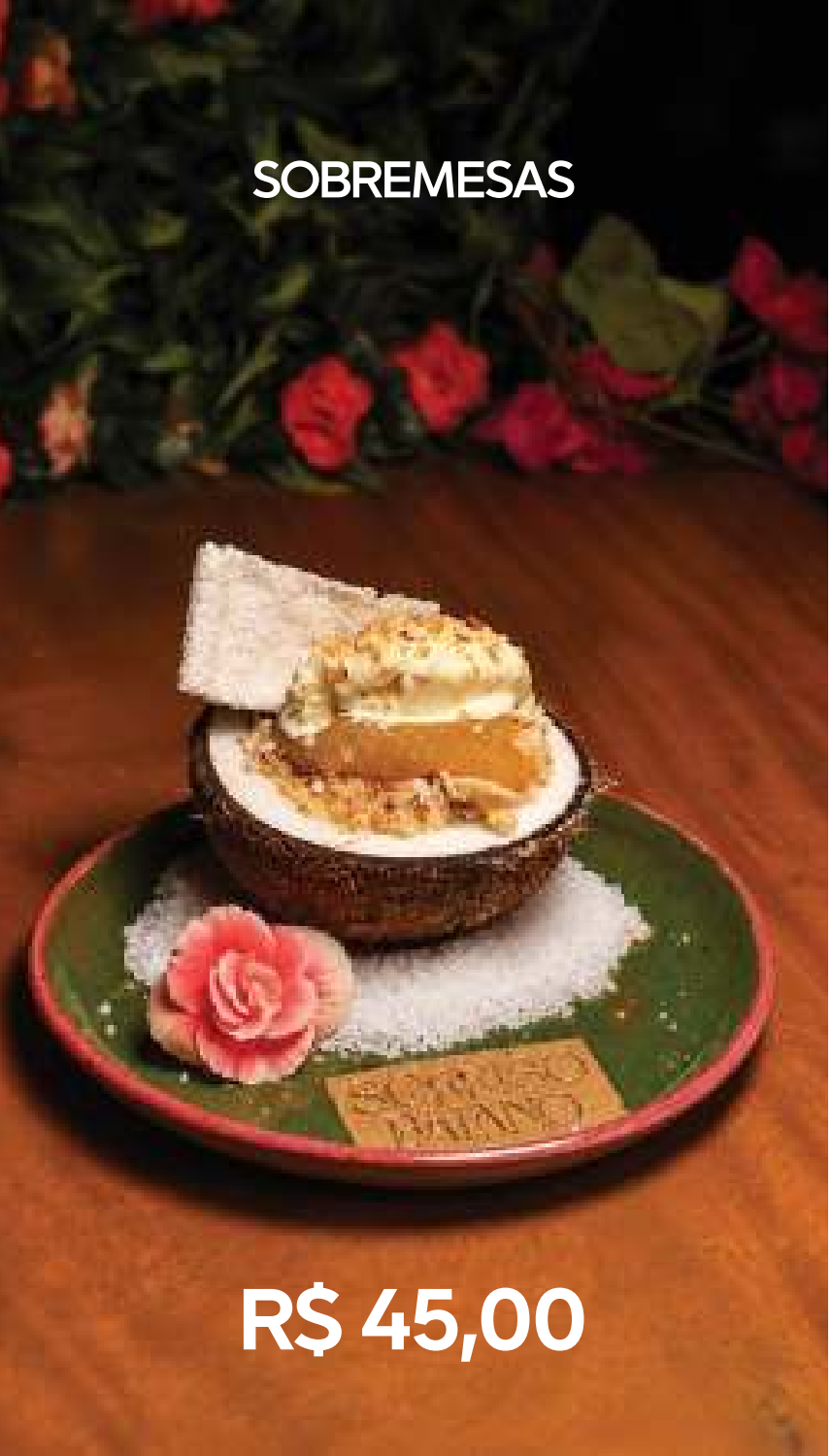


RESTAURANTE SORRISO BAIANO

NAIÁ

Peixe cozido no vapor servido com risoto de casquinha de siri, banana-da-terra, queijo coalho e molho lambão de manga, que traz frescor e picância. Finalizado com farofinha crocante de castanha-da-Amazônia e beiju.

restaurantesorrisobaiano



RESTAURANTE SORRISO BAIANO

ESTRELA DAS ÁGUAS

Creme de tapioca com doce de leite, coberto por praliné de castanha-da-Amazônia com beiju. Acompanha gelato de parmesão e cupuaçu, equilibrando cremosidade, crocância, doçura, acidez e um leve toque salgado.

restaurantesorrisobaiano



SORRISO BAIANO BEACH CLUB

MORENA DO MAR

Croquetas crocantes por fora e cremosas por dentro, recheadas com polvo e bacon. Acompanham aioli de cajá e vinagrete de uvas verdes com coentro, trazendo acidez, frescor e leve picância.

sorrisobaianobeachclub



SORRISO BAIANO CAFÉ & BISTRÔ

MAMMA MIA!

Croissant trufado recheado com filé mignon ao molho de trufas e rúcula fresca, equilibrado pela acidez tropical da geleia de cupuaçu. Finalizado com uma generosa camada de Grana Padano.

sorrisobaianocafebistro



SORRISO BAIANO CAFÉ & BISTRÔ

CHE FIGATA!

Drink de Aperol, maracujá e cítricos, equilibrado pela leve efervescência da água tônica. Finalizado com café espresso extraído na hora, trazendo aroma intenso e sabor marcante.

sorrisobaianocafebistro

CUMURU

INSTAGRAM



CABANA PORTO BELO

ENTRE MARÉS

Bolinho de peixe e pastel de polvo acompanhados de maionese de cupuaçu e vinagrete de pitanga

barracaportobelo



CASA DE MINAS

CHAMA CUMURU

Um encontro do fogo com a brisa do mar, um sabor mineiro que chega em Cumuruxatiba. Lombo defumado na casa com um vinagrete tropical que te chama pra essa experiência.

casademinascumuru

DRINKS E BEBIDAS CRIATIVAS



R$ 38,00

CASA DE MINAS

MEXE COMIGO

Não há como chegar em Cumuruxatiba e não se sentir mexido. Um drink que te leva direto às melhores memórias, às praias e toda sua beleza. Uma mistura de cítricos, cachaça ouro e borda de sal, que vai mexer com todo mundo.

casademinascumuru



MARICOTA

MAR E TERRA

Camarões salteados na manteiga de ervas sobre um purê de batata doce com espinafre e beterraba assada em cubinhos com castanhas e molho cítrico.

maricota_barraca



PATUÁ

DIVINO PATUÁ

Peixe grelhado sob creme de milho, quiabo grelhado, farofa crocante e molho picante de cajá.

patua_cumuru



RESTAURANTE BERIMBAU

TOQUE DO BERIMBAU

Filé mignon ao molho de vinho tinto, acompanhado de farofa crocante e purê cremoso de aipim com queijo. Uma combinação marcante, com equilíbrio entre suculência, cremosidade e textura.

restauranteberimbau

CORUMBAU

INSTAGRAM



AS MENINA

BERINJELA D'AS MENINA

Berinjela crocante por fora e macia por dentro, servida com caramelo de missô e mix de gergelim torrado.

asmenina_corumbau



AS MENINA

TROPICÁLIA

Gin, maracujá, manga, limão, cordial de pimenta de cheiro e concentrado de capim santo.

asmenina_corumbau



BARRACA NATIVA

RECORDAÇÕES

Filé de peixe assado no forno, com molho de araçá, batatas rústicas e um mix de frutas da estação, como caju e mangaba.

Barracanativa



ESPAÇO DELÍCIA CORUMBAU

ENTRE MARÉ E RAÍZES

Polvo e camarão grelhados, purê de aipim com coco, tartar de banana-da-terra e farofa de mandioca, castanha e páprica defumada.

espacodeliciacorumbau



ESPAÇO DELÍCIA CORUMBAU

MARROXO CORUMBAU

Massa crocante, peixe em crosta de gergelim, creme de repolho roxo e chutney de maracujá, em um contraste de sabores e texturas.

espacodeliciacorumbau



ESPAÇO DELÍCIA CORUMBAU

TROPICAL BLUE

Gin, maracujá, tangerina, gengibre e mel de cacau, finalizado com uma delicada espuma azul de laranja.

espacodeliciacorumbau