

Prefeitura de Paraty apresenta

CIRCUITO

Sabores de Inverno

PARATY

15 a 25 | Junho 2023



Realização:



SECRETARIA DE CULTURA

PARATY
PREFEITURA



Produção:

FOTOS
INCRÍVEIS

EU
PARATY

Este projeto é uma realização da Prefeitura Municipal de Paraty em parceria com a Fotos Incríveis e Projeto Eu Amo Paraty e integra as ações do Programa Paraty Cidade Criativa da Gastronomia e Patrimônio Mundial da Unesco e segue as diretrizes do Plano Municipal de Cultura.



SECRETARIA DE
CULTURA



APRESENTAÇÃO

FOTOS INCRÍVEIS

@fotosincriveisparaty

Explore os deliciosos sabores do **Circuito Sabores de Inverno Paraty** com a **Fotos Incríveis**.

Neste evento, realizado em parceria com a Prefeitura de Paraty, 30 chefs talentosos se unem para oferecer pratos únicos, destacando os ingredientes locais, em cada criação.

Como especialistas em fotografia gastronômica, captamos não apenas os pratos, mas também a essência e a paixão dos chefs. Nossas imagens transmitem a dedicação e o amor colocados em cada receita, além da beleza dos ingredientes selecionados cuidadosamente.

Ao explorar este catálogo, além de encontrar todos os detalhes dos pratos participantes, você também será envolvido por fotografias que despertam o paladar e a imaginação.

Prepare-se para embarcar em uma experiência inesquecível de sabores únicos e Fotos Incríveis!



CIRCUITO GASTRONÔMICO

CIRCUITO GASTRONÔMICO + EXPOSIÇÃO + ENCONTROS

O Circuito Sabores de Inverno Paraty é a fusão perfeita entre arte e gastronomia. Uma celebração da cultura, da diversidade e da riqueza culinária de Paraty.

CIRCUITO GASTRONÔMICO

O Circuito Gastronômico acontece nos restaurantes, ou via delivery.

São 30 pratos cuidadosamente elaborados por renomados restaurantes e chefs independentes, para aquecer seu corpo e sua alma, na estação mais fria do ano.

Todos os pratos do Circuito são preparados com ingredientes locais, valorizando a gastronomia regional, fortalecendo a economia local e reforçando a vocação de Paraty como Cidade Criativa da Gastronomia, pela Unesco.



EXPOSIÇÃO

CRICUITO GASTRONÔMICO + EXPOSIÇÃO + ENCONTROS

Além dos pratos deliciosos, a exposição “Sabores de Inverno”, de Roberta Pisco e Guido Nietmann, com curadoria de Giancarlo Mecarelli, estará em exibição na Praça da Matriz.

EXPOSIÇÃO SABORES DE INVRNO

15 a 25/06 – Na Praça da Matriz

De um mergulho profundo nos sabores e saberes das tradições locais, nasce a exposição **Sabores de Inverno**.

Com fotografias dos 30 pratos participantes do Circuito Gastronômico, a gastronomia de Paraty é elevada a um patamar artístico.

Na visão de seus idealizadores, cada criação se torna uma obra-prima que mistura a estética visual única e o paladar.

Sabores de Inverno é um convite para descobrir a magia que une sabores e saberes em uma fusão perfeita entre a arte e a gastronomia.



ENCONTROS

CRICUITO GASTRONÔMICO + EXPOSIÇÃO + ENCONTROS

Durante o evento, a Livraria das Marés será palco do **Sabor em Cena**, uma série de encontros e bate-papos inspiradores sobre arte, fotografia e gastronomia.

SABOR EM CENA

Livraria das Marés

R. Ten. Francisco Antonio, 52 - Centro Histórico

17/06 | 18:00 Fotografia de Gastronomia

Participe do debate sobre fotografia gastronômica com os fotógrafos e organizadores do evento Roberta Pisco e Guido Nietmann.

24/06 | 18:00 Charcutaria Artesanal

Deixe-se envolver pela Chef Anna Barreto, da Casa das Meninas Charcutaria Terra e Mar, em uma fascinante conversa sobre charcutaria artesanal.



EU AMO PARATY

@euamoparaty

O Projeto Eu Amo Paraty é uma declaração de amor à cidade, que os fotógrafos Guido Nietmann e Roberta Pisco transformaram em um grande acervo multimídia!

Um registro histórico único da cidade. Um acervo riquíssimo, com mais de 14.000 fotos e vídeos de Paraty, que está em constante crescimento.

Além disso, como contrapartida social, o projeto beneficia entidades sociais, eventos, órgãos públicos e de imprensa, que recebem imagens de qualidade para divulgar Paraty como destino turístico.

Projeto Eu Amo Paraty: Quem Ama Apoia



Prefeitura de Paraty apresenta

CIRCUITO

Sabores de Inverno

PARATY

15 a 25 | Junho 2023

PRATOS PARTICIPANTES



Realização:



SECRETARIA DE CULTURA

PARATY
PREFEITURA



Produção:

FOTOS
INCRÍVEIS

EU ♥
PARATY

ARROZ DE COCO FRITO COM CAMARÃO, LAGOSTIM E MOLHO BISQUE


R\$ 39 (+ TAXA ENTREGA)

Camarões sobre arroz de coco ao molho bisque, guarnecido de tomates confit e brotos e banana da terra.

Ingredientes Locais: Camarões do pescado do Cláudio, em Vila Oratório, temperos da maravilhosa Angeli, e coco do nosso comércio local.

Chef Kleber Aust

Chef Independente – Pedidos via delivery

 [@kleberaust_chef](https://www.instagram.com/kleberaust_chef)


Todos os dias - 18:00 às 23:00


(24) 9 9882-8625

 Cerâmica: Atelier Artuso

 [@atelier_artuso](https://www.instagram.com/atelier_artuso)

 Fotografias: Roberta Pisco e Guido Nietmann

 [@fotosincriveisparaty](https://www.instagram.com/fotosincriveisparaty)

 [@euamoparaty](https://www.instagram.com/euamoparaty)



CALDO CAIÇARA

R\$ 12 (180ml)

R\$ 20 (300ml)

R\$ 30 (500ml)

Creme de aipim temperado com tomate, pimentão, cebola, salsa e tainha desfiada, acompanhado de torradas caseiras.

Ingredientes Locais: Aipim da terra cultivado, principalmente, pelas comunidades indígenas e quilombolas da região de Paraty.

Chef Ana Lúcia Fernandes
Chef Independente

 @ana.luciafernandes.3192

Delivery: Todos os dias - 18:00 às 00:00

(24) 9 8104-2135 (+ TAXA ENTREGA)

Venda no local::

Estaleiro Bar Paraty

R. Luiz A. M. Marquês - Luiz Socó,
Praça da Bandeira, 65 - Loja 2
(24) 9 9279-8232

Cacau Café

R. Derly Elena, 56 - Patitiba
(24) 9 8863-7086

 Cerâmicas:

Formigueiro Paraty @formigueiroparaty
Atelier Artuso @atelier_artuso



CREME DE PUPUNHA

R\$ 46

Creme do fruto da pupunha com palmito, leite de castanha do Brasil, mexilhões, azeite de coentro e biju de Jussara.

Ingredientes Locais: Palmito *in natura* da Cida Cajuru, fruto da pupunha do Mercado do Produtor Rural, Jussara do Mercadinho Verde e o mexilhão da Peixaria Marpesca.

Chef Patrick Escher
Restaurante Però


 @patrick_escher


 @peroooficial


Segunda a Sábado - 19:00 às 22:30

Av. Roberto Silveira, 801 - Centro

(24) 3371-2266

 Fotografias: Roberta Pisco e Guido Nietmann

 @fotosincriveisparaty

 @euamoparaty



ARROZ CALDOSO DE LULA E POLVO DEFUMADOS, GUANCIALE E TAIOBA R\$ 78

Arroz com lulas defumadas, pimentas doces, ervas e temperos da horta. O arroz leva o caldo do polvo e a guanciale – papada do porco curada em tomilho da horta e maturada por 2 meses.

Ingredientes Locais: Temperos e ervas da própria horta das meninas, que completa 11 anos e de sua charcutaria artesanal local.

Chef Anna Barreto

Casa das Meninas Charcutaria Terra e Mar

 @annapaulaparaty


 @casadasméninascharcutaria

Todos os dias - 12:00 às 16:00 (mediante reserva)


Rua José Mendonça de Faria, 4248


Ponte Branca

(24) 9 9817-5706

 Fotografias:

Roberta Pisco
e Guido Nietmann

 @euamoparaty

 @fotosincriveisparaty



MIGNON AO MOLHO NEGRO, MUSSELINE DE BANANA DA TERRA E CHIPS DE BATATA DOCE


R\$ 49,9
(+ TAXA ENTREGA)

Mignon temperado com gengibre, shoyu, mostarda, tomilho e vinho tinto. Após marinar o filé é grelhado e flambado na cachaça Gabriela. A musseline é de banana da terra, refogada na manteiga e é servido com chips de batata doce.



Ingredientes Locais: Batata doce do Mercado do Produtor Rural de Paraty e cachaça Gabriela da região.




Chef Josi Serra

Chef Independente – Pedidos via delivery

 **@chefjosiserraparaty**

Todos os dias - 18:00 às 22:00
(24) 9 9940-9190

 Cerâmica:
Atelier Artuso
 **@atelier_artuso**

 Fotografias:
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
 **@fotosincriveisparaty**
 **@euamoparaty**



EUCLIDES DA CUNHA


R\$ 75
(+ TAXA ENTREGA)

Carne de sol com cebola flambada em cachaça da terra, pirão de queijo coalho e vinagrete de banana da terra.

Ingredientes Locais: Farinha de mandioca da Penha, banana da terra do Sertão do Taquari e a Cachaça do Alambique Pedra Branca, além dos temperos da Barraca no Joãozinho, na esquina da Rodoviária.

Chef Joseane Teles


Chef Independente – Pedidos via delivery

 **@chefjoseanetelesparaty**

Todos os dias - 12:00 às 16:00


e 18:00 às 21:00


(24) 9 9971-6273

 **Fotografias:**

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

 **@euamoparaty**

 **@fotosincriveisparaty**



MOQUECA VEGANA SÃO GONÇALO RANCHO

R\$ 120 (SERVE 2)

Moqueca de palmito pupunha, mamão e banana da terra, à base da macroalga Kappaphycus Alvarezii. Acompanha arroz, patê de palmito pupunha à base de algas e tempura de algas.

Ingredientes Locais: Macroalga Kappaphycus Alvarezii da fazenda marinha de Paraty Mirim, palmito pupunha da Feira do Produtor Rural, banana da terra e hortaliças da Maurilia APOP e o mamão da horta dos Ranchos.

Chef Aparecida e Chef Talita
Rancho Ayres e Rancho da Tânia

📷 @aparecidarosaaayres e @tataayres

📷 @ranchoayres e @ranchotania

Quinta a segunda - 09:30 às 17:00

(preferencialmente com reserva até o dia da visita)

BR 101, km 545

Praia de São Gonçalo

(24) 9 9961-2177 | (24) 9 9821-8298

📷 Fotografias:

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

📷 @euamoparaty

📷 @fotosincriveisparaty



BOBÓ DE CAMARÃO


R\$ 46,90

Bobó de camarão cremoso servido na panela de barro, feito com creme à base de mandioca, azeite de dendê e leite de coco. Acompanha farofa de banana e arroz.

Ingredientes Locais: Camarão de pescadores locais, farinha da terra Bom Sabor, produzida na Barra Grande, banana e mandioca de produtores rurais locais.

Chef Letícia Mello
Restaurante Arte & Sabor

 @bertinoleticia


 @arteesaborparaty

Todos os dias - 11:00 às 23:00

Rua Dr. Samuel Costa, 245


Centro Histórico


(24) 99847-2092

 Fotografias:

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

 @euamoparaty

 @fotosincriveisparaty



PERNIL AO MOLHO DE MELADO & CACHAÇA ARTESANAL DE PARATY

R\$ 85 (+ TAXA ENTREGA)

Pernil de porco caipira, cozido lentamente em baixa temperatura por 12 horas, regado por uma redução de melado e cachaça artesanal do Alambique Engenho D'ouro, servido com purê de raízes, perfumado com azeite trufado.

Ingredientes Locais: Cachaça e melado produzidos artesanalmente em Paraty, pelo Alambique Engenho D'ouro.

Chef Michelle Marucco

Chef Independente – Pedidos via delivery

 **@lacuisinedemichellemarucco**

Sexta à domingo - 12:00 às 23:00
(22) 9 9759-3102

 **Fotografias:**
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
 **@euamoparaty**
 **@fotosincriveisparaty**



RISOTO DE ORA-PRO-NÓBIS E PEIXE COM CROSTA DE CASTANHAS

R\$ 28 (+ TAXA ENTREGA)

Peixe assado em crosta de pesto de pinhão acompanhado de risoto de ora-pro-nóbis, aioli de beterraba e compota de jiló.

Ingredientes Locais: Peixe da Peixaria Caiçara, pinhão de Cunha e ora-pro-nóbis do quintal.

Chef Lu Delgado

La Fonda – Pedidos via delivery

📷 @ludelgadoparaty

📷 @lafondaparaty @gastrocriativaparaty

Segunda a sexta (19 a 23/06) - 12:00 às 15:00
(24) 9 9855-5778

📍 Cerâmica:
Atelier Artuso
📷 @atelier_artuso

📷 Fotografias:
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
📷 @fotosincriveisparaty
📷 @euamoparaty



MAR-NA-SOPA

R\$ 89

Marisco, polvo, camarão e lula cozidos num delicioso caldo, finalizado com leite de coco e coentro, acompanhado de torradinhas de ciabatta.

Ingredientes Locais: Frutos de mar, bem fresquinhos, da Peixaria Haway.

Chef Maria Licia Schiappa de Azevedo
Restaurante Via Marine

 @marialiciaschiappa

 @viamarinerestaurante


Segunda, terça e quinta - 15:00 às 23:00


Sexta, sábado e domingo - 12:00 às 16:00 e 19:00 às 23:00

Rua Marechal Santos Dias número 7


Centro Histórico


(24) 9 9211-1666

 Cerâmica: Atelier Artuso

 @atelier_artuso

 Fotografias: Roberta Pisco e Guido Nietmann

 @fotosincriveisparaty

 @euamoparaty




RISOTO DE CAMARÃO MÉDIO PUXADO NO COENTRO DO MATO NA CESTA DE PARMESÃO

R\$ 110
(+ TAXA ENTREGA)



Risoto de camarão médio flambado na Cachaça Paratiana, com toque de coentro do mato, servido na cesta de queijo parmesão.

Ingredientes Locais: Peixaria do Afonso, pescador local e morador de Ponta Negra. Na flambagem vai cachaça da Paratiana e coentro do mato, de produtor local.

Chef Thaiz Pimenta
Chef Independente – Pedidos via delivery

 @thaizpimenta

Quarta-feira - 18:00 às 22:00
(24) 9 9832-4851

 Cerâmica:
Atelier Artuso
 @atelier_artuso

 Fotografias:
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
 @euamoparaty
 @fotosincriveisparaty





LULA CAIÇARA

R\$ 89




Lula caiçara com arroz cremoso e emulsão de algas alvarezii.

Ingredientes Locais: Algas de Paraty Mirim e Lula da Peixaria da Praia Grande.

Chef Fabian Sasso
Restaurante Quintal das Letras

 @sassogastronomia
 @quintaldasletrasparaty

Todos os dias - 13:00 às 23:00
R. Ten. Francisco Antônio, 362
Centro Histórico
(24) 3371-2616

 Fotografias:
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
 @euamoparaty
 @fotosincriveisparaty



CORDEIRO TANGER

R\$ 78 (SERVE 2)

Filé de pernil de cordeiro em tiras, cubos de abobrinha e cebola, refogados com tempero árabe no estilo Tajine, com damascos e ameixa preta ao molho de Cachaça Gabriela de Paraty, acompanha saladinha de grão de bico e couscous marroquino.

Ingredientes Locais: Cachaça Gabriela da região.

Chef Cristina Correia
Restaurante Zen Mongolians Hall

 @cristina_celia_correia

 @zenmongolianshall


Sexta a segunda - 11:00 às 23:00

Terça a quinta - 17:00 às 23:00

Rua Samuel Costa 261


Centro Histórico


(11) 9 7531-5553

 Fotografias:

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

 @fotosincriveisparaty

 @euamoparaty



RISOTO DE PUPUNHA FUNGHI E JAMÓN

R\$ 69

Risoto de pupunha, funghi e presunto cru espanhol, com 12 meses de cura.

Ingredientes Locais: Palmito *in natura* da Cida Cajuru.

**Chef Ariane
Moura Empório**

📷 @ariane_souza_sz

📷 @mouraemporio

Todos os dias - 12:00 às 22:00
Avenida Roberto Silveira, 780 - Centro
(24) 9 9317-3257

📷 Fotografias:
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
📷 @euamoparaty
📷 @fotosincriveisparaty




BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE SECA

R\$ 37 (10 UNID.)

Deliciosos bolinhos de abóbora com carne seca, servidos com geleia de abacaxi com pimenta. A chef Tânia se inspira em sua memória afetiva para homenagear sua mãe, que adorava a combinação.



Ingredientes Locais: Para dar ainda mais sabor aos ingredientes, a chef utiliza Temperos da Angeli [@angelitemperosparaty](https://www.instagram.com/angelitemperosparaty).



Chef Tânia Marques
Restaurante Sabores da Leka

 [@taniaparaty](https://www.instagram.com/taniaparaty)

 [@saboresdaleka](https://www.instagram.com/saboresdaleka)

Terça a domingo - 18:00 às 22:00
Rua Roraima, s/n - Mambucaba
(24) 9 9975-3736

 Cerâmica: Atelier Artuso
 [@atelier_artuso](https://www.instagram.com/atelier_artuso)

 Fotografias: Roberta Pisco
e Guido Nietmann
 [@fotosincriveisparaty](https://www.instagram.com/fotosincriveisparaty)
 [@euamoparaty](https://www.instagram.com/euamoparaty)



DEFU-MAR

R\$ 50

Purê de tubérculos, peixe e camarão, defumados à minuto com mix de cogumelos no bafo. Acompanha 350ml de chopp artesanal de Inverno.

Ingredientes Locais: Peixe e camarão do Sr. Carlos, pescador local; cogumelos da Cogumelos Paraty e cachaça de Paraty. Aipim e inhame da Feira do Produtor Rural, cúrcuma do vizinho Sr. Sebastião, limão cravo e taiti do próprio quintal.

Chef Danilo Graciano

ESCONDIDINHO Gastronomia & Cerveja Artesanal

 **@escondidinhoparaty**


Quinta a domingo - 14:00 às 22:00

Rua Quaresmeira, s/n

Travessa Bem te vi, 188


Areal do Taquari


(24) 9 9843-7053

 Fotografias:

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

 **@euamoparaty**

 **@fotosincriveisparaty**



BOBÓ DE CAMARÃO CAIÇARA

R\$ 41

Bobó cremoso com aipim local e ervas aromáticas com camarões salteados na cachaça Gabriela cravo e canela com arroz aromático.

Ingredientes Locais: Camarão do Irênio; aipim, coentro, nirá e cheiro verde da Margarida Gama e a Cachaça Gabriela Coqueiro

Chef Flávia Paraty
Restaurante Kazoku Paraty

 [@kazoku_sushiparaty](https://www.instagram.com/kazoku_sushiparaty)


Segunda a sábado - 10:00 às 20:00

Rua 25 de Outubro


Mangueira


(24) 9 9943-9450

 Cerâmica: Atelier Artuso

 [@atelier_artuso](https://www.instagram.com/atelier_artuso)

 Fotografias: Roberta Pisco e Guido Nietmann

 [@fotosincriveisparaty](https://www.instagram.com/fotosincriveisparaty)

 [@euamoparaty](https://www.instagram.com/euamoparaty)



TRIO CAIÇARA

R\$ 59

Trio de delícias caiçaras com caldinho de peixe, risoles de camarão com taioba e mini croquetas de siri.

Ingredientes Locais: Peixe sororoca do Rodrigo, camarão da pesca artesanal de Paraty e taioba do Corumbê. As croquetas de siri são do Projeto Mulheres da Costeira.

Chef Luiz Nascimento
MoriÁ Praia Bar

📷 @cheff_luiznascimentoo

📷 @moriapraiaabar

Todos os dias - 10:00 às 18:00

BR 101, Km 569

Barra do Corumbê

(24) 9 9317-3257

📷 Fotografias:

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

📷 @euamoparaty

📷 @fotosincriveisparaty



PITIMBOIA DE CAMARÃO R\$ 68


Camarões flambados na cachaça, imersos em creme de mandioquinha, alho-poró, gengibre e temperos frescos.

Ingredientes Locais: Camarões do Mercado do Peixe de Paraty, cachaça da terra dos alambiques locais, gengibre e temperos frescos comercializados no mercado do produtor.

Chef Márcio Brito
Restaurante Ondas e Ventos

 @ondaseventostrindade

Todos os dias - 11:00 às 17:00
Rua Aristides Moreira s/n
(em frente à Praça do Dão)
Trindade
(24) 9 9268-8131

 Fotografias:
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
 @euamoparaty
 @fotosincriveisparaty



ROBALO EM MOLHO VERDE DE TAIOBA E OSTRAS

R\$ 95

Robalo grelhado com molho verde de taioba e ostra, tempura de pancos e bottarga de ovas de tainha.

Ingredientes Locais: Robalo de pescadores locais e taioba da agrofloresta da própria Fazenda Bananal

Chef Fabian Sasso
Fazenda Bananal

📷 @sassogastronomia

📷 @fazendabananal

Todos os dias - 12:00 às 17:00

Estrada da Pedra Branca, s/n

Pedra Branca

(24) 3371-1666

📷 Fotografias:

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

📷 @euamoparaty

📷 @fotosincriveisparaty



MAR E MONTE

R\$ 145 (SERVE 2)

Flat iron Wessel - corte dianteiro succulento, polvo e mexilhão com farofinha da Angeli Temperos e vinagrete de pimenta biquinho.

Ingredientes Locais: Frutos do mar do “Coxinha”, pescador local e a farofa da Angeli Temperos.

Chef Bernardo Arthuzo
Pupus Panc Party

📷 @bernardoarthuzo

📷 @pupuspancparty

Todos os dias - 18:00 às 22:00

Sábados e domingos - 12:00 às 15:30

Largo do Rosário, 01 - Centro Histórico

(24) 9 9266-2221

📍 Cerâmica:
Atelier Artuso
📷 @atelier_artuso

📷 Fotografias:
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
📷 @euamoparaty
📷 @fotosincriveisparaty



BONA SESSION

R\$ 165 (SERVE 2)

Camarão com mix de queijos, arroz de jasmim com coco, batata da casa (souté) e salada de folhas, manga e palmito.

Ingredientes Locais: Camarões do Vinícius, pescador de Tarituba e palmito da Nete, produtora rural da região.

Chef Cacau
Bistrô Bonapraia

📷 @cacaubonazza

📷 @bona_praia

Terça a domingo - 10:00 às 17:00
Av. Manoel Benedito de Oliveira, 185
Prainha de Mambucaba
(24) 9 9926-9408

📍 Cerâmica:
Atelier Artuso
📷 @atelier_artuso

📷 Fotografias:
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
📷 @fotosincriveisparaty
📷 @euamoparaty



PANQUECA GRATINADA DE CAMARÃO COM PALMITO

R\$ 38

Panqueca gratinada no forno com molho bechamel e parmesão, recheio feito com um refogado de camarão com coentro do mato, palmito e queijo muçarela.

Ingredientes Locais: Palmito da Cida Cajuru, camarão do Mercado de Peixe de Paraty ou da Peixaria do Sinésio da Praia Grande e coentro do mato da Feira do Produtor Rural.

Chef Rosana Gonçalves
Restaurante La Crepe

📷 @rosanargon

📷 @lacrepeparaty

Quinta a terça - 17:00 às 00:00

Rua Presidente Pedreira, 826

Chácara

(24) 9 9999-9945

📍 Prato de cerâmica:

Atelier Artuso

📷 @atelier_artuso

📷 Fotografias: Roberta Pisco
e Guido Nietmann

📷 @fotosincriveisparaty

📷 @euamoparaty



ROBALO COZIDO COM BANANA DA TERRA

R\$ 190 (SERVE 2)

Posta de robalo cozido com banana da terra em um molho de tomate, cebola, pimentões vermelho e amarelo, coentro e salsinha, servido com pirão.

Ingredientes Locais: Peixe de variados pescadores de Paraty, temperos dos produtores rurais da cidade e farinha de mandioca do Penha.

Chef Áurea Mello

Restaurante e Cachaçaria Alambique Antônio Mello


 **@alambiqueantoniomello**

Quarta a segunda - 12:00 às 23:00

Rua Marechal Deodoro, 207


Centro Histórico


(21) 9 9295-4346

 **Fotografias:**

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

 **@euamoparaty**

 **@fotosincriveisparaty**



LULA MARÉ CHEIA

R\$ 78

Lula Caiçara recheada de farofa de camarão e lula acompanhada de moquequinha de banana da terra e palmito assado.

Ingredientes Locais: Lula e camarão de pescadores locais, farinha, palmito e banana da terra de produtores rurais da região.

Chef Einer Marcello
Restaurante BalacoBacco

📷 @chellocheff

📷 @balacobaccoparaty

Quarta a domingo - 9:30 às 17:30

Praia do Jabaquara - Quiosque 1

(24) 9 9932-8511

📍 Cerâmica:

Atelier Artuso

📷 @atelier_artuso

📷 Fotografias:

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

📷 @euamoparaty

📷 @fotosincriveisparaty



FLOR DO MAR

R\$ 95

Arroz de siri, acompanhado de lula, peixe e camarão com banana da terra, grelhados e cobertos com manteiga de ervas nativas e limão cravo.

Ingredientes Locais: Lula do pescador Neto, siri do Baixinho, pescador do Mamanguá, peixe da peixaria local e camarão do pescador Eurico, coentro bravo do quintal da casa da chef.

Chef Thalita Sotto
Restaurante Paraty

📷 @thalitasotto

📷 @restauranteparaty

Quinta a terça - 11:30 às 23:00

Rua Maria Jácome de Mello, 432

Centro Histórico

(24) 9 9984-4447

📍 Cerâmica: Atelier Artuso

📷 @atelier_artuso

📷 Fotografias: Roberta Pisco
e Guido Nietmann

📷 @fotosincriveisparaty

📷 @euamoparaty



BANOFFEE


R\$ 14,90 (SERVE 1)
R\$ 65,90 (SERVE 4)
(+ TAXA ENTREGA)

Farofinha de biscoito, doce de leite artesanal, banana caramelizada e creme quatro leites, finalizado com mousse de ninho.

Ingredientes Locais: Banana nanica da região, comprada na Feira da Agricultura Familiar de Paraty.




Chef Pâmela Melo

Pâmela Melo Confeitaria – Pedidos via delivery

 **@pamelamelocofeitaria**

Todos os dias - 12:00 às 23:00
(24) 9 9927-0229



 **Fotografias:**
Roberta Pisco
e Guido Nietmann
 **@fotosincriveisparaty**
 **@euamoparaty**


RANGUIM

R\$ 69

Bobó de lula com fruta pão, dendê, temperos e leite de coco.

Ingredientes Locais: Pescados Nossa Senhora de Nazaré; fruta pão e temperos do Mercado do Produtor Rural.

Chef Jucelino e Chef Lidianne
Restaurante Ytarap

 @ytarapparaty


Todos os dias - 10:00 às 23:00

Rua Maria Jácome de Mello, 385

Centro Histórico


(24) 9 9318-3223




 Fotografias:

Roberta Pisco

e Guido Nietmann

 @euamoparaty

 @fotosincriveisparaty

PEIXE AZUL MARINHO R\$ 116

Peixe cozido com caldo de mexilhão em panela de ferro com banana verde, servido com farofa de bacon e banana da terra assada.

Ingredientes Locais: Peixe fresco das peixarias de Paraty, mexilhão fresco da Baía da Ilha Grande, farinha de mandioca do Penha, bananas e coentro cultivados e colhidos no terreno do próprio restaurante.

Chef Rafael Morente
Restaurante Pindorama


 @rafaelmorente


 @pindoramaparaty


Restaurante fechado - 12 a 29/06

Prato segue no cardápio,
após esse período.

(24) 9 7834-2868

 Fotografias: Roberta Pisco
e Guido Nietmann

 @fotosincriveisparaty

 @euamoparaty



FICHA TÉCNICA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY

Prefeito: Luciano Vidal

Vice-prefeito: Izaques Marendaz

Secretário de Cultura: José Sérgio Barros

Secretária Adjunta de Cultura: Andrea Maseda

CIRCUITO SABORES DE INVERNO PARATY

Direção geral: Roberta Pisco e Guido Nietmann

Produção Executiva: Letícia Ornelas

Assistentes de Produção: Brisa de Souza e Cláudio Marchevsky

Fotografias: Roberta Pisco e Guido Nietmann

Curadoria da exposição: Giancarlo Mecarelli

Mestre de Cerimônias: Luiza Lemos

Cobertura fotográfica: Andréa Dórea

Cobertura videográfica: Filipe Campos

Transporte: Robson Monteiro

AGRADECIMENTOS ESPECIAIS

Marcos Paulo Coutinho (Paulino),
Cristina Maseda, Raphael Moreira,
Vicente Kresiak, Giulia Albergoni Souza,
Paula Fabricante, Gustavo Cerqueira,
Thaís Lacerda, Geórgia Joufflineau,
Angeli dos Temperos, Andrea Dórea,
Sandi Adamiu, Eric Porto,
Paulo Renato, Bruno Michel,
Paulo Ricardo Duarte,
APACAP, Paraty CVB e
Polo Gastronômico de Paraty.



Prefeitura de Paraty apresenta

CIRCUITO

Sabores de Inverno

PARATY

15 a 25 | Junho 2023

PARCEIROS E APOIADORES



Realização:



SECRETARIA DE CULTURA

PARATY
PREFEITURA



Produção:

FOTOS
INCRÍVEIS

EU
PARATY

APOIADORES E PARCEIROS



Casa da Cultura de Paraty

Uma casa para viver a arte, a história, o patrimônio cultural e a biodiversidade de Paraty.

R. Dona Geralda, 194 – Centro Histórico

Terça a sábado – 10:00 às 18:00

www.casadaculturaparaty.org

@[casadaculturaparaty](#)



Livraria das Marés

Ponto de encontro e cultura no Centro Histórico de Paraty.

R. Ten. Francisco Antônio, 352 – Centro Histórico

Todos os dias – 10:00 às 22:00

atendimento@livrariadasmars.com.br

(24) 3371-2296

@[livrariadasmars](#)



Festival GastroCriativo de Paraty

Um evento 100% criado, produzido e conceituado em Paraty.

Difundindo e celebrando saberes e sabores!

De 06 a 08 de outubro de 2023

Largo de Santa Rita

@[festivalgastrocriativoparaty](#)



Paraty Rotativo

Nossa cidade mais organizada com estacionamento de qualidade nas vias públicas!

www.paratyrotativo.com.br

(24) 99821-2689

@[paratyrotativo](#)

APOIADORES E PARCEIROS



Servgraf Paraty

Sua impressão com qualidade!

Fachadas, banner, adesivo, cartão de visita, panfleto, talonário, e mais!

servgrafparaty@gmail.com

(24) 98817-7381

@servgrafparaty



Há 24 anos em Paraty!

Saídas diárias. Agende seu mergulho!

www.adrenalinamergulho.com.br

(24) 99841-3146

@adrenalinamergulho



Mtwo Comunicação Visual

Envelopamentos, fachadas, letreiros, totens, papel de parede, outdoor, banners e muito mais.

Bracuí, Angra dos Reis

(24) 99932-6607

@mtwovisual



Studio Mono Arquitetura

Bruno Michel | Ana Carvalho

Arquitetura, urbanismo, paisagismo, interiores.

(24) 99227-7484

@studiomono.arq

APOIADORES E PARCEIROS



Atelier ARTUSO

Arte em uso. Obras da artista plástica Germana Arthuso em cerâmica, vidro e ecodesign.

www.artusodesign.com.br

@atelier_artuso

@germana_arthuso



Daniela Auler

Potencializando o SER. Idealizadora da Moda Inclusiva Representante da Fashion Revolution Brasil.

Doula e terapeuta holística.

(11) 99294-8472

@dauler



David Visage

Consultor de imagem. Beleza com Propósito e Autenticidade.

O Poder da sua Imagem. Seja sua melhor Versão.

(11) 94732-6735

@david_visage | @davidartmake



Átame

Design e moda. Por uma vida sem amarras! Moda de verdade para gente de atitude!

Rua do Comércio, próximo ao número 311 – Centro Histórico

www.voudeatame.com.br

(24) 9 9866-8524

@voudeatame

APOIADORES E PARCEIROS



Restaurante e Cachaçaria Alambique Antônio Mello

Espaço memorial da Família Mello e sua produção de cachaça desde 1803.

R. Marechal Deodoro, 207 – Centro Histórico

Quarta a segunda – 12:00 às 23:00

(21) 9 9295-4346

@alambiqueantoniomello



Alambique Engenho D'Ouro

Tour e degustações gratuitos – Pet friendly

Diariamente das 8:30 às 17:00h

Est.Paraty-Cunha,7833 – Penha

www.engenhodouro.com.br

(24) 9 9832-7339

@engenhodouro



Alambique Pedra Branca

Desde 2009, a Pedra Branca é a mais nova tradição de cachaça em Paraty. Conheça nosso Alambique!

Estrada da Pedra Branca, km 01 – Ponte Branca

www.cachacapedrabranca.com

(24) 9 9945-8866

@alambiquepedrabranca



Cachaça Coqueiro

Artesanal do plantio da cana ao engarrafamento, a Coqueiro carrega, desde 1803, toda a paixão pela arte de fazer cachaça.

Estrada do Cabral s/n – Cabral

contato@cachacacoqueiro.com.br

(24) 3371-0016

@cachacacoqueiro

APOIADORES E PARCEIROS



Pousada Eclipse

Conforto e tranquilidade em Paraty.
R. Dos Ingás, 04 – Portal de Paraty
reservas@pousadaeclipse.com.br
www.pousadaeclipse.com.br
(24) 3371-2168
@pousadaeclipse



Restaurante Peró

Cozinha Brasileira com influências indígenas.
Av. Roberto Silveira, 801, Centro
reservas@pousadadoprincipe.com.br
www.pousadadoprincipeparaty.com.br/pero
(24) 3371-2266
@peroooficial



Pousada Villa Verano

A 5 minutos do Centro Histórico. Apartamentos confortáveis, café da manhã, piscina e churrasqueira.
R. Guapuruvu, 193 – Caborê
contato@pousadavillaverano.com.br
www.pousadavillaverano.com
(11) 99988-7116
@villaveranopousada



Restaurante Ilha Jurássica

Mais do que um restaurante temático, somos a Ilha Jurássica, onde tudo pode acontecer!
Av. Roberto Silveira, 568 – Centro
Quarta a domingo – 11:30 às 23:00 / Terça – Fechado
(24) 98837-4912
@Ilhajurassicaparaty

APOIADORES E PARCEIROS



Kleber Aust

Cozinheiro há mais de 15 anos, com a experiência que você precisa para atender às suas necessidades. Quer se tornar um(a) cozinheiro(a)? Pergunte me!
www.youtube.com/@canalkleberaust2435
[@kleberaust_chef](https://www.instagram.com/kleberaust_chef)



La Cuisine de Michelle Marucco

Cozinha inclusiva, catering exclusive, private chef. AMOR é o ingrediente mais usado pela Chef Michele Marucco. No ar, no mar e na terra, é só chamar!
(22) 9 9759-3102
[@chefmichellemarucco](https://www.instagram.com/chefmichellemarucco)



Joseane Teles

Personal chef, criando memórias deliciosas através de uma experiência gastronômica Autêntica. Catering, eventos, wedding. Aoy Bistrô itinerante Paraty: uma única mesa, uma experiência única!
(24) 9 9971-6273
[@chefjoseanetelesparaty](https://www.instagram.com/chefjoseanetelesparaty) | [@aoy_bistroitineranteparaty](https://www.instagram.com/aoy_bistroitineranteparaty)



Josi Serra

Chef de cozinha. Eventos, chef em casa, grupos, catering. Professora na Oficina de Gastronomia. Cursos e oficinas de curta duração. Missão: transformar vidas através da gastronomia.
(24) 99940-9190
[@chefjosiserraparaty](https://www.instagram.com/chefjosiserraparaty) | [@oficinadegastronomiaparaty](https://www.instagram.com/oficinadegastronomiaparaty)

APOIADORES E PARCEIROS



Bistrô Bonapraia

Comer bem para viver melhor!
Praia de Mambucaba - Paraty.
Sábado e domingo das 10:00 às 17:00
(24) 9 9926-9408
[@bona_praia](#)



ESCONDIDINHO Gastronomia & Cerveja Artesanal

Quinta a domingo - 14:00 às 22:00
R. Quaresmeira, s/n - Travessa Bem te vi, 188
Areal do Taquari
(24) 9 9843-7053
[@escondidinhoparaty](#)



Pâmela Melo Confeitaria

Sobremesas e doces da Chef Pâmela Melo.
Confeiteira e mãe de 2.
Pedidos e encomendas: (24) 9 9927-0229
[@pamelameloconfeitaria](#)



Ana Lúcia Fernandes

Food Bike
Delivery de caldos e sopas artesanais
(24) 98104-2135
[@ana.luciafernandes.3192](#)

APOIADORES E PARCEIROS



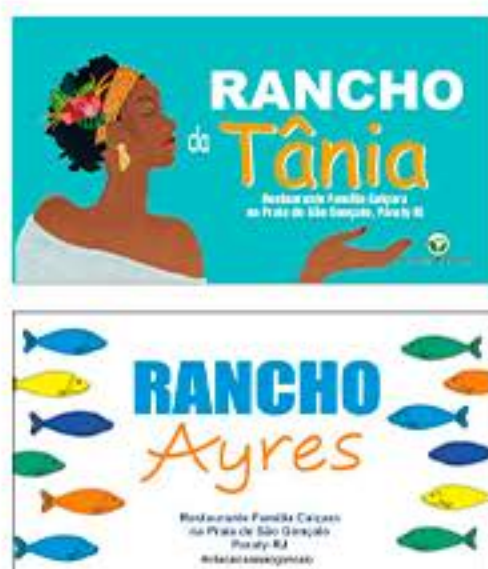
Angeli Temperos

Mais de 15 anos de tradição e sucesso por todo Brasil. Receitas originais e exclusivas!

Descubra o poder dos temperos da Angeli! Peça já o seu!

(24) 99949-7941

@angelitemperosparaty



Rancho da Tânia e Rancho Ayres

Turismo de base comunitária, preservação, pesca, culinária local. Pioneiros nos pratos à base da Alga Kappaphycus Alvarezii.

Passeios náuticos e travessias para as Ilhas de Paraty,

Quinta a segunda – 09:30 às 17:00

BR 101, km 545 – Praia de São Gonçalo

(24) 9 9961-2177 | (24) 9 9821-8298

@ranchotania | @ranchoayres



GastroCriativa Paraty

Catering & Consultoria. Receitas autorais, culinária pan-latina e catering.

Consultoria e Gestão da Chef Lu Delgado.

@gastrocriativaparaty

@ludelgadoparaty



@arteesaborparaty

Restaurante Arte & Sabor Paraty

Restaurante tradicional desde 1991

Pizzas, Massas, Carnes e Frutos do mar

R. Dr. Samuel Costa, 245 – Centro Histórico

Todos os dias das 11:00 às 23:00

(24) 9 9847-2092

@arteesaborparaty

APOIADORES E PARCEIROS



Moura Empório

Bistrô e Wine Bar.

O empório mais charmoso de Paraty!

Ótima gastronomia, rotisseria, café e vinhos!

(24) 9 9272-9252

@mouraemporio



Restaurante BalacoBacco

Restaurante de frutos do mar

Av. Jabaquara, 1 – Praia do Jabaquara

Quarta a domingo – 9:30 às 17:30

(24) 3371-6038 | (24) 9 9932-8511



Restaurante Pindorama

Restaurante de Gastronomia Autoral.

Ingredientes não convencionais, técnicas, história e cultura brasileira. Chef Rafael Morente.

Rod. Mário Covas, KM 561 – Praia Grande

(24) 9 7834-2868

@pindoramaparaty | @rafaelmorente



Zen Mongolian's Hall

Culinária da Ásia Oriental e Bar. Música ao vivo.

R. Samuel Costa 261 Centro Histórico

Sexta a segunda – 11:00 às 23:00

Terça a quinta – 17:00 às 23:00

(11) 93505-3628

@zenmongolianshall

APOIADORES E PARCEIROS



**LUIZA
LEMOS**

Luiza Lemos

Artista

Quadrinista, cartunistas e ilustradora.

Anarquista, ativista e agitadora!

@luizalemosarte



Crio&Produzo - Brisa de Souza

• mãe | verde&rosa

• CAIÇARA DE QUEBRADA

• escritora: de tanto me deixar levar fiquei à deriva | produtora | mediadora | leitora | fotógrafa.

@brisadesouza_



Andrea Dórea

Fotógrafa e artista visual, tradutora e escrivinhadora. Não necessariamente nessa ordem.

@andrea_dorea



Robson Monteiro

Transporte Particular.

Segurança e pontualidade.

(24) 9 9278-8716

MÍDIA OFICIAL



A Rádio que Contagia!

Novafm Paraty

87,9MHz – A Rádio que Contagia!

www.novafmparaty.com.br

(24) 9 9878-0879

@novafmparaty



Paraty.com.br

Paraty, Turismo e Natureza.

O mais completo portal de Paraty. Desde 1996, promovendo o turismo.

www.paraty.com.br

@paratycombr



Visite Paraty

Agência de Turismo – Passeios de escuna, jeep tour, trilhas, ilhas, comunidades tradicionais, praias, cachoeiras, pousadas, receptivo.

App no Play Store: Visite Paraty – RJ

www.visiteparaty.rio.br

(24) 9 8855-4279

@paraty.rj.br

REALIZAÇÃO:



PRODUÇÃO:



APOIOS E PARCERIAS:



MÍDIA OFICIAL:

