

FESTIVAL GASTRONÓMICO

CARAGUÁ A GOSTO

20ª EDIÇÃO - 2025

DE 1º A 31 DE AGOSTO



TURISMO
CARAGUATATUBA
GOVERNO MUNICIPAL
TEMPO DE PROSPERIDADE

www.caragua.tur.br  @turismocaraguatatuba

Caraguá a Gosto – Origens 2025

Sabores que contam histórias, memórias servidas à mesa

Agosto marca a chegada de um dos eventos mais tradicionais do Litoral Norte: o Caraguá a Gosto – Origens, que, de 1º a 31, transforma Caraguatatuba em um festival de aromas, cores e sabores. Nesta edição, 48 estabelecimentos apresentam criações gastronômicas em cinco categorias: à la carte, porções, lanches artesanais, pizzas e sobremesas. O evento valoriza a identidade culinária e as tradições do município.

Mais do que um festival, o Caraguá a Gosto convida a redescobrir as origens locais por meio do paladar. Cada prato traz o sabor da história, o cuidado dos cozinheiros e o talento de uma cidade reconhecida pelo turismo, pela cultura e pela hospitalidade.

A iniciativa também reconhece os profissionais que tornam essa experiência possível. Os três pratos mais votados em cada categoria receberão troféus. Os melhores garçons – um por categoria – serão premiados com vale-compras de R\$ 500,00, concedidos pela Z&Z Distribuidora. Os chefes de cozinha que obtiverem a melhor nota média na avaliação “sabor do prato” receberão uma bolsa integral para o Curso Superior em Gastronomia da UniCesumar, como incentivo à qualificação e o fortalecimento do setor.

O público é parte fundamental da celebração: ao votar nas cédulas digitais, os clientes concorrem a oito diárias no hotel Hampton by Hilton Caraguatatuba, com acompanhante e café da manhã, além de um passaporte exclusivo para degustação dos pratos vencedores do festival.

O Caraguá a Gosto – Origens é uma realização do Governo Municipal de Caraguatatuba, com apoio dos patrocinadores Abrasel – SP, Caraguá FM, Dizpare, Imaruí Distribuidora, Selva Zeladoria, Serramar Shopping, Tony Veículos, UniCesumar e Z&Z Distribuidora.

Mais do que um evento gastronômico, o festival preserva sabores, memórias e histórias que atravessam gerações e consolidam Caraguá como um destino de encontros e tradições. Boa degustação!



Expediente



Governo Municipal de Caraguatuba

Realização: Secretaria de Turismo

Fotos: Dizpare

Diagramação e Arte: Richard Lippi e Pedro Souto

Contato e Organização dos Estabelecimentos: Secretaria de Turismo

Revisão: Bruna Caldas, Vitor Stacunas, Fernanda Paiva, Leninha Viana



À la Carte

Aloha Bistrô da Praia
Bistrô Zen
Cantinetta Zanfredo
Espeticho
Fulô da Praia Bistrô
Gamboa
Giardinetto Trattoria
Mar e Brasa
Marujo Gastro Bar
Nagahashi Asian Food
Restaurante Caiçaras
Restaurante Golfinho
Restaurante Japa Prainha
Restaurante Mar e Terra
Restaurante Ostra e Ouriço
Siri Jack Bar Restaurante
e Diversão
Skina Chicken



Lanches Artesanais

Atlântic Burger
Cachorrão do Claudião
Espeticho Hamburgueria
e Choperia
FC Burger
Guará Burger
Kadu Lanches
O Hamburguer de Caraguá
O Quintal Espaço da Família
Trick's Burger



Pizzas

Felicità Pizzeria e Cuccina
Artigianale
Garage Steakhouse
Marcos do Pão
O Casarão Chopperia
Pizzaria Japa Pizza



Porções

Bar'ba Negra Comida de Rua
Batatuba Batataria
Gama Restaurante
O Container
Quiosque Sol e Cia Martin de Sá
Rock Bar
Santas Empório e Vinhos



Sobremesas

Açaí Mix JCR
Casa Major - Major Rooftop
Chilili Doceria
Chocolateria Brasileira
Dubí Café Confeitaria & Gelate-
ria
Gelateria Dom di Latte
Góes Ice Roll - Sorvete Tailandês
La Costa Café
Miatto Gelateria
Sorveteria Sergio



À LA CARTE

PÁGINAS 6 A 26





Bentó Bowl de Mignon

Entrada: bolinho primavera de legumes com molho secreto.

Prato principal: bentó de filé mignon servido no bowl com arroz temperado com furikake, vinagrete de edamame, ovo perfeito, cenoura ralada refogada no óleo de gergelim, crispe de beterraba e crostini de tapioca.

R\$ **69,00**



 Herbert Cunha

**Aloha Bistrô
da Praia**

Av. Dr. Arthur da Costa Filho, 1659, loja 2 – Centro. **(12) 97406.5925**

DE SEGUNDA A QUINTA DAS 9H ÀS 21H SEXTA DAS 9H ÀS 22H E SÁBADO DAS 10H ÀS 22H.





T

À la Carte
1 pessoa

Saltimboca à Moda Bistrô

Entrada: creme de palmito e croutons.

Prato Principal: saltimboca a la romana - finas fatias de mignon, presunto parma e sálvia fresca, acompanhado de nhoque parisiense.



R\$ **64,00**



Zenaide Amaral

Bistrô Zen

Av. Dr. Arthur da Costa Filho, 937,
Caraguá Praia Shopping – Centro. **(12) 2132.3165**
DE SEGUNDA A QUINTA DAS 10H ÀS 20H E DE SEXTA A SÁBADO DAS 10H ÀS 21H.





Risotto Origem Di Cucina

Entrada: bruscheta da Nonna com sauce pomodore e parmesão.

Prato Principal: risoto com pedaços de mignon, lingüicinha artesanal defumada, queijo coalho com melação, manteiga de sálvia e parmesão.

R\$ **94,00**



 Nicolý Borges

**Cantinetta
Zanfredo**

Av. Prestes Maia, 508 – Centro. (12) 3883.5635

DE TERÇA A SÁBADO DAS 12H ÀS 15H30 E DAS 19H ÀS 22H30 E DOMINGO DAS 12H ÀS 15H30.





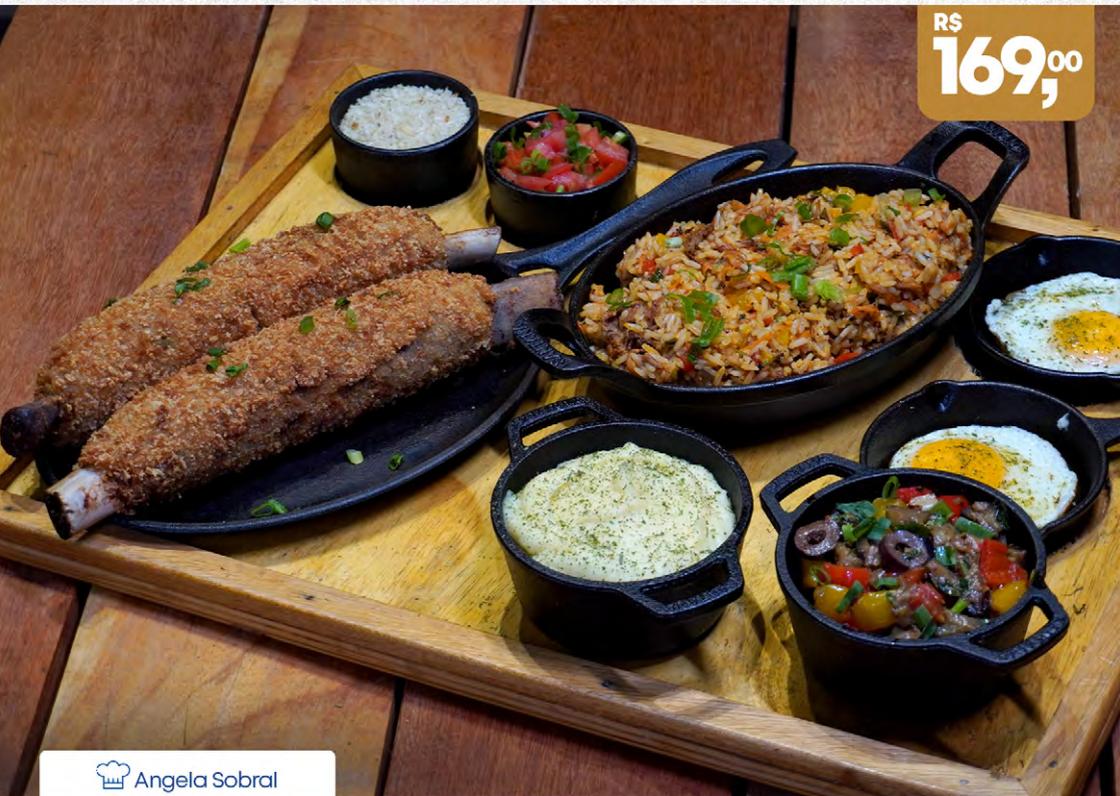
CARAGUATUBA
GOVERNO MUNICIPAL
TEMPO DE PROSPERIDADE

À la Carte
2 pessoas 

Osso Duro de Roer

Entrada: fatias de pão semi-italiano com caponata de berinjela.
Prato Principal: carne Angus moída e temperada com dry rub bovino caseiro no osso da costela, empanado na farinha panko e frito. Acompanha arroz caldoso de costela bovina desfiada, purê de batata, ovo frito, tomate e farofa caseira.

R\$
169,00



 Angela Sobral

Espeticho

Av. Maria de Lourdes da Silva Kfour, 3
- Balneário Copacabana.

(12) 97402.8191

DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 12H ÀS 04H E DOMINGO DAS 13H ÀS 21H.



Graduação **EAD** UniCesumar

- ✓ Atualize seu futuro com sucesso na universidade nota máxima no MEC.



Conheça nossos cursos de graduação a distância:

AGRÁRIAS E MEIO AMBIENTE

- Agrotecnologia
- Gestão Ambiental
- Gestão do Agronegócio

ALIMENTOS E BEBIDAS

- Gastronomia
- Produção de Cerveja
- Segurança Alimentar
- Tecnologia em Alimentos

ARTES E DESIGN

- Cinema e Audiovisual
- Design de Animação
- Design de Interiores
- Design de Moda
- Design de Produto
- Design Gráfico
- Design Musical
- Licenciatura em Artes Visuais
- Licenciatura em Dança
- Licenciatura em Música
- Licenciatura em Teatro

COMUNICAÇÃO

- Ciência da Criatividade
- Comunicação Institucional
- Fotografia
- Jornalismo
- Publicidade e Propaganda
- Relações Públicas

EDUCAÇÃO

- Acompanhamento do Transtorno do Espectro Autista
- Licenciatura em Ciências Biológicas
- Licenciatura em Educação Especial
- Licenciatura em Educação Física
- Licenciatura em Filosofia
- Licenciatura em Física
- Licenciatura em Geografia
- Licenciatura em História
- Licenciatura em Letras Português-Inglês
- Licenciatura em Letras-Libras
- Licenciatura em Matemática

- Licenciatura em Pedagogia
- Licenciatura em Química
- Licenciatura em Sociologia
- Psicopedagogia
- Segunda Habilitação em Letras Português-Inglês
- Segunda Licenciatura em Filosofia
- Segunda Licenciatura em Geografia
- Segunda Licenciatura em História
- Segunda Licenciatura em Matemática
- Segunda Licenciatura em Pedagogia
- Segunda Licenciatura em Sociologia
- Teologia

ENGENHARIAS E ARQUITETURA

- Automação Residencial e Predial
- Engenharia de Produção
- Gestão da Produção Industrial
- Segurança do Trabalho

GESTÃO E NEGÓCIOS

- Administração
- Ciências Contábeis
- Ciências Econômicas
- Comércio Exterior
- Empreendedorismo
- Gestão Comercial
- Gestão da Qualidade
- Gestão da Saúde Pública
- Gestão das Organizações do Terceiro Setor
- Gestão de Cooperativas
- Gestão de E-Commerce
- Gestão de Farmácia
- Gestão de Investimentos e Mercado Financeiro
- Gestão de Lojas e Pontos de Venda
- Gestão de Negócios Imobiliários
- Gestão de Recursos Humanos
- Gestão de Turismo
- Gestão do Esporte e Alto Rendimento
- Gestão Financeira
- Gestão Pública
- Inteligência Artificial e Machine Learning
- Inteligência de Mercado
- Logística
- Marketing
- Mídias Sociais Digitais
- Negócios e Customer Experience

- Negócios Sustentáveis e ESG
- Processos Gerenciais
- Secretariado

JURÍDICO E SEGURANÇA

- Conselho Tutelar
- Criminologia
- Gestão de Segurança Privada
- Gestão de Serviços Judiciais e Notariais
- Investigação Forense e Perícia Criminal
- Segurança Pública
- Serviço Social

SAÚDE ANIMAL

- Bem-Estar Animal

SAÚDE E BEM-ESTAR

- Biomedicina **MTD, HÍBRIDA**
- Ciência da Felicidade
- Educação Física
- Enfermagem **MTD, HÍBRIDA**
- Estética e Cosmética **MTD, HÍBRIDA**
- Farmácia **MTD, HÍBRIDA**
- Fisioterapia **MTD, HÍBRIDA**
- Gerontologia
- Gestão Hospitalar
- Nutrição **MTD, HÍBRIDA**
- Podologia **MTD, HÍBRIDA**
- Radiologia **MTD, HÍBRIDA**
- Terapia Ocupacional **MTD, HÍBRIDA**
- Terapias Integrativas e Complementares **MTD, HÍBRIDA**

TECNOLOGIA

- Análise e Desenvolvimento de Sistemas
- Banco de Dados
- Biblioteconomia
- Ciência de Dados e Análise de Comportamento
- Desenvolvimento de Aplicativos Móveis
- Engenharia de Software
- Gestão da Tecnologia da Informação
- Jogos Digitais
- Redes de Computadores
- Segurança Cibernética
- Sistemas para Internet

POLO CARAGUATATUBA
Rua São Benedito, 350, Centro
12 3889-1000 | 12 98842-7720



Inscreva-se

inscricoes.unicesumar.edu.br

 **Unicesumar** | 35 anos
EDUCAÇÃO PRESENCIAL E A DISTÂNCIA



Atlântico Selvagem Mar e Raiz

Entrada: bolinhos de moqueca, crocantes por fora e cremosos por dentro.

Prato Principal: salmão grelhado ao aroma de limão siciliano, cogumelos frescos e palmito ao molho de leite de coco.

R\$
109,00



 Marilu Cunha

Fulô da Praia Bistrô

Rua Eli Minquetti, 60 – Capricórnio. (12) 97403.4811

DE QUARTA A SÁBADO DAS 12H ÀS 16H E DAS 19H ÀS 22H E DOMINGO DAS 12H ÀS 17H.





FESTIVAL GASTRONÔMICO

CARAGUÁ
A GOSTO

201 EDIÇÃO 2025



CARAGUATATUBA
GOVERNO MUNICIPAL
TEMPO DE PROSPERIDADE

13

À la Carte
1 pessoa

Limone & Mare

Entrada: camadas de sabor - polvo sob um purê delicado.
Prato Principal: delicioso spaghetti ao molho branco com toque de limão siciliano, servido com camarões brancos salteados, rúcula fresca e farofinha cítrica crocante.



R\$ 94⁹⁰

Rodrigo Rahal

Gamboa

Av. Dr. Aldino Schiavi, 697 – Martim de Sá. (12) 98188.2664
DE QUINTA A DOMINGO DAS 11H ÀS 23H E DE SEGUNDA E QUARTA DAS 11H ÀS 17H.





Rosa di Parma e Ravioli di Burrata com Pesto e Pomodorini Confit

Entrada: fatias de parma envolvendo um recheio cremoso de cream cheese temperado com manjeriço intercalado com rúcula fresca, tomate seco e muçarela de búfala.

Prato Principal: massa fresca recheada com burrata cremosa, parmesão e toque de limão siciliano servida com tomates cereja assados lentamente no azeite com ervas frescas, finalizado com pesto.

R\$
98,00



Daniela Rosenberg Coloni Miki

Giardinetto Trattoria

Rua Toyo Kamiyama, 40 – Capricórnio. (12) 99644.2641

DE QUARTA A SÁBADO DAS 12H ÀS 16H E DAS 18H ÀS 22H E DOMINGO DAS 12H ÀS 16H.





À la Carte
1 pessoa 

Risoto à Moda Mar e Brasa

Entrada: mini espeto caprese (muçarela, tomate cereja e manjeriço) acompanhado de molho pesto.

Prato Principal: risoto de limão siciliano com alho poró e vitella.

R\$ **89,90**



 Michele Martins
e Willian Almeida

Mar e Brasa

Av. Dr. Arthur da Costa Filho, 937, Loja 26 B,
Caraguá Praia Shopping – Centro.

(12) 2134.0237

TODOS OS DIAS DAS 11H30 ÀS 23H.





Sororoca a Mediterrâneo

Entrada: mini baguete italiana fatiada acompanhada de escabeche de sardinha fresca (o preparo consiste em marinar o peixe em um molho ácido).
Prato Principal: filé de sororoca grelhado com crosta de castanha do Pará, banana da terra grelhada no char broiler, crispy de taioba e risoto de palmito palmeira real com leite de coco premium e ervas finas.

RS
169,90



 Peterson Mariano

Marujo Gastro Bar

Rua Toyo Kamiyama, 270 – Balneário Copacabana. (12) 99629.3344

SEGUNDA TERÇA QUINTA E DOMINGO DAS 11H ÀS 23H. SEXTA E SÁBADO DAS 11H ÀS 01H.





Lamen de Costela do Naga

Entrada: missoshiro, uma sopa de origem japonesa, que contém como ingrediente principal o missô, tofu e finalizada com cebolinha, reconfortante para os dias frios.

Prato Principal: com referências Japonesa e Coreana, o Lamen de Costela do Naga, traz sabores marcantes de costela bovina no seu caldo, costela desfiada, especiarias orientais, ovo curado e alho poró.



R\$
54,90



Marcelo Nagahashi

**Nagahashi
Asian Food**

Av. Goiás, 774 – Indaiá.
DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 18H ÀS 23H.

(12) 99648.5393





Cassoulet Caiçara

Entrada: pastéis de camarão com abóbora e maionese de lula.

Prato Principal: uma união de sabores da cozinha caiçara com as bases da cozinha francesa, frutos do mar ao ponto certo, feijão branco cozido no caldo de peixe com alho poró, vinagrete de laranja, farofa de banana e arroz branco.



R\$
299,00



 Cássia Cristina

**Restaurante
Caiçaras**

Av. Maria Carlota, 720 – Massaguaçu.
DE TERÇA A SÁBADO DAS 12H ÀS 22H E DOMINGO DAS 11H ÀS 16H30.

(12) 3884.3586





Fortuna de Camarão

Entrada: bolinho de milho recheado com camarão, uma incrível releitura do tão famoso bolinho caipira.

Prato Principal: nhoque de abóbora cabotiá recheado com muçarela, coberto com camarões em molhos de tomate fresco e bechamel, finalizado com lascas de abóbora cabotiá grelhadas e camarões grandes salteados na cachaça.

R\$
189,00



 Darci Adolfo de Paula

**Restaurante
Golfinho**

Av. Maria Carlota, 698 – Massaguaçu (12) 3884.4333

SEGUNDA QUINTA SEXTA E SÁBADO DAS 12H ÀS 22H TERÇA E DOMINGO DAS 12H ÀS 17H.





Salmão ao Molho

Entrada: salada shimeji dare, macarrão mifun, shimeji, cream cheese, tarê e cebora roxa

Prato Principal: explosão de sabores do salmão ao molho de maracujá combinando a succulência do peixe com a acidez refrescante da fruta.

R\$ **59,90**



 Matheus Yuri Salles

**Restaurante
Japa**

Rua Dr. Antonio Roberto de Almeida, 85 – Prainha. (12) 3883.5028
99167.4444

DE QUARTA A SEGUNDA DAS 9H ÀS 18H SEXTA E SÁBADO DAS 9H ÀS 22H30.





Abadejo Especial do Chefe

Entrada: casquinha de camarão.

Prato principal: abadejo em lascas, salteado com cebola e pimentões, regado com bastante azeite, coberto com uma camada generosa de purê de batatas, gratinado com parmesão.

R\$
260,00



 Josué da Silva F. Souza

**Restaurante
Mar e Terra**

Av. Maria de Lourdes da Silva Kfour, 897
Massaguaçu.

DE QUARTA A SEGUNDA DAS 11H ÀS 23H.

(12) 3884.5489



CERVEJARIA

ambev

Imarui Litoral







CARAGUATUBA
GOVERNO MUNICIPAL
TEMPO DE PROSPERIDADE

Gumbo de Camarão

Entrada: ostras a rockefeller - clássicas de New Orleans - ostras, molho típico de ervas e gratinada com parmesão.

Prato Principal: gumbo de camarão - cozido típico da culinária crioula de Louisiana - U.S.A - camarão rosa, temperos cajun, salsão, alho poró, pimentão vermelho e tomate, acompanha quiabo frito e arroz.

R\$
235,00



 André Mariano

**Restaurante
Ostra e Ouriço**

Rua Prudência Baeta, 21 – Pontal de Santa Marina. (12) 3887.1500

DE TERÇA A SÁBADO DAS 11H ÀS 23H E DOMINGO DAS 11H ÀS 17H.





Black Ribs

Entrada: salada com parmesão e pesto de tomate seco finalizada com palha de mandioca.

Prato Principal: costela bovina feita na cerveja preta com polenta cremosa e farofa crocante com mel e tempero de trufas negras.



 Markinho Fioravante

**Siri Jack Bar
Restaurante
e Diversão**

Rua Dr. Paul Harris, 153 – Centro. (12) 99202.7941

SEGUNDA DAS 12H ÀS 15H QUARTA A SEXTA DAS 18H ÀS 22H E SÁBADO DAS 12H ÀS 15H E DAS 18H ÀS 22H.





Feijoada de Frutos do Mar

Entrada: ceviche de tilápia.

Prato principal: feijão branco, camarão, lula, polvo, cação, mariscos, couve, farofa, arroz, molho apimentado.

R\$
99,90



 Solange Souza

Skina Chicken

Rua Vitor Meireles, 28 – Martim de Sá
DE QUINTA A TERÇA DAS 11H ÀS 23H.

(12) 98820.1212





LANCHES ARTESANAIS

PÁGINAS 28 A 38





Lanches 
1 pessoa

Originale

160g do nosso hambúrguer 100% artesanal, queijo brie, molho pesto, presunto parma crocante, molho de tomate artesanal e finalizado com queijo parmesão ralado no pão italiano. Acompanha batata

R\$ **49,90**



 Renan Tosi Pedroso

Atlântic Burger

Av. Prefeito Geraldo Nogueira da Silva, 1330 – Indaíá. (12) 98298.2032
DOMINGO SEGUNDA TERÇA E QUINTA DAS 18H ÀS 23H SEXTA E SÁBADO DAS 18H ÀS 01H.





Cachorrão Bacon Crush

molho vermelho, salsicha viena, estrogonofe de carne e frango, bacon em cubos, catchup, maionese artesanal, batata palha, queijo prato e bacon em tiras crocantes.

R\$ **39,90**



Willian Almeida
e Lucas Santos

**Cachorrão
do Claudião**

Av. Dr. Arthur da Costa Filho, 937, loja 16 A,
Caraguá Praia Shopping – Centro,

(12) 3199.8898

DE DOMINGO A QUINTA, DAS 12H ÀS 22H, SEXTA E SÁBADO, DAS 12H ÀS 23H.





Poderoso Chefão

Pão defumado, 150g hambúrguer angus, american cheese, molho maple syrup com bacon e honey mustard. Acompanha anel de cebola caseiro.

R\$ **49,00**



 Yasmin Santos

Espeticho
Hamburgueria
e Choperia

Av. José Herculano, 1086, Loja 10,
Serramar Shopping – Pontal Santa Marina.
TODOS OS DIAS DAS 10H ÀS 22H.

(12) 99260.9649





Gorgonzolita

pão brioche, hambúrguer de costela 150g, queijo gorgonzola, geleia artesanal de abacaxi com pimenta, tiras crocantes de bacon e maionese verde.

R\$ **40,90**



Caroline Belleze
Silvi Katayama

FC Burger

Rua Manoel Borba Gato, 138 – Martim de Sá.
DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 17H ÀS 21H35.

(12) 98707.4298





Guará a Cavalo

Blend 170g de cupim e costela, queijo prato, disco de cebola tostado, bacon artesanal e ovo frito no pão de brioche.

R\$ **55,00**



 Gustavo Ottoni

Guará Burger

Av. Synésio Moreira Marcondes, 420
Jardim Primavera.
DE TERÇA A DOMINGO, DAS 16H ÀS 23H.

(12) 99634.7453





Kadu Premium

blend de costela e fraldinha, catupiry original, chimichurri cremoso, rúcula e tomate no pão brioche. Acompanha chips de batata doce e maionese de coentro.

R\$ **48,50**



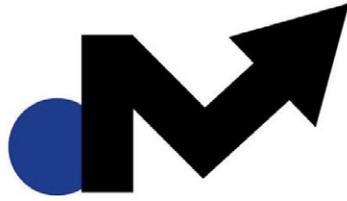
 Gilberto Gonçalves

Kadu Lanches

Av. Engenheiro João Fonseca, 88 – Centro.
TERÇA A DOMINGO DAS 17H ÀS 04H30

(12) 3883.9629





dizpare

NAS MÍDIAS SOCIAIS



O QUE OFERECEMOS?

- ▶ Gestão de redes sociais
- ▶ Tráfego Pago
- ▶ Criação de Conteúdo
- ▶ Produção de vídeo
- ▶ Fotografia profissional
- ▶ Branding / Logotipo
- ▶ Criação de conteúdo
- ▶ Imagens com drone
- ▶ Eventos e Promoções

**ATENDEMOS EM TODO O
VALE DO PARAÍBA E LITORAL NORTE**

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL



IMAGENS QUE VENDEM!



QUALIDADE GARANTIDA COMO PRODUTORA CERTIFICADA ANCINE
Agência Nacional do Cinema oferecendo um selo de qualidade em nossas produções audiovisuais.

CONHEÇA OS NOSSOS PLANOS

Plano Essencial

R\$ 499,99/mês

Gestão de Redes Sociais

Criação e Gestão de contas no Facebook e Instagram

Consultoria Estratégica

Mínimo 10 Posts (Feed, Story e Reels)

Relatório Mensal

Plano Visível

R\$ 799,99/mês

Apareça nas buscas da Google

Criação e Gestão de contas no Facebook e Instagram

Consultoria estratégica

Mínimo 10 Posts (Feed, Story e Reels)

Relatório Mensal

Posicionamento na Google

Gestão da Google Meu Negócio

Plano Criativo

R\$ 1.199,99/mês

Gravação e Edição de Vídeos

Criação e Gestão de contas no Facebook e Instagram

Consultoria estratégica

Mínimo 10 Posts (Feed, Story e Reels)

Relatório Mensal

Produção Audiovisual

Inclui 4 Produções de Vídeos

Plano Dizpare!

R\$ 1.799,99/mês

Dizpare nas redes sociais!

Criação e Gestão de contas no Facebook e Instagram

Consultoria estratégica

Mínimo 10 Posts (Feed, Story e Reels)

Relatório Mensal

Produção Audiovisual

Inclui 4 Produções de Vídeos

Campanhas com Tráfego Pago

QUER UM PLANO PERSONALIZADO?

 (12) 981557235

 contato@dizpare.com.br

 @dizpare.com.br

 https://dizpare.com.br





O Quintal Burguer

hambúrguer artesanal 180g, maionese defumada, cebola crisp, alface americana, cebola caramelizada, bacon, onion rings e fritas.

R\$ **49,90**



 Douglas Silva

O Quintal
Espaço da Família

Rua dos Ipês, 655 – Cidade Jardim.
DE DOMINGO A SEGUNDA DAS 17H ÀS 0H.

(12) 93585.5081

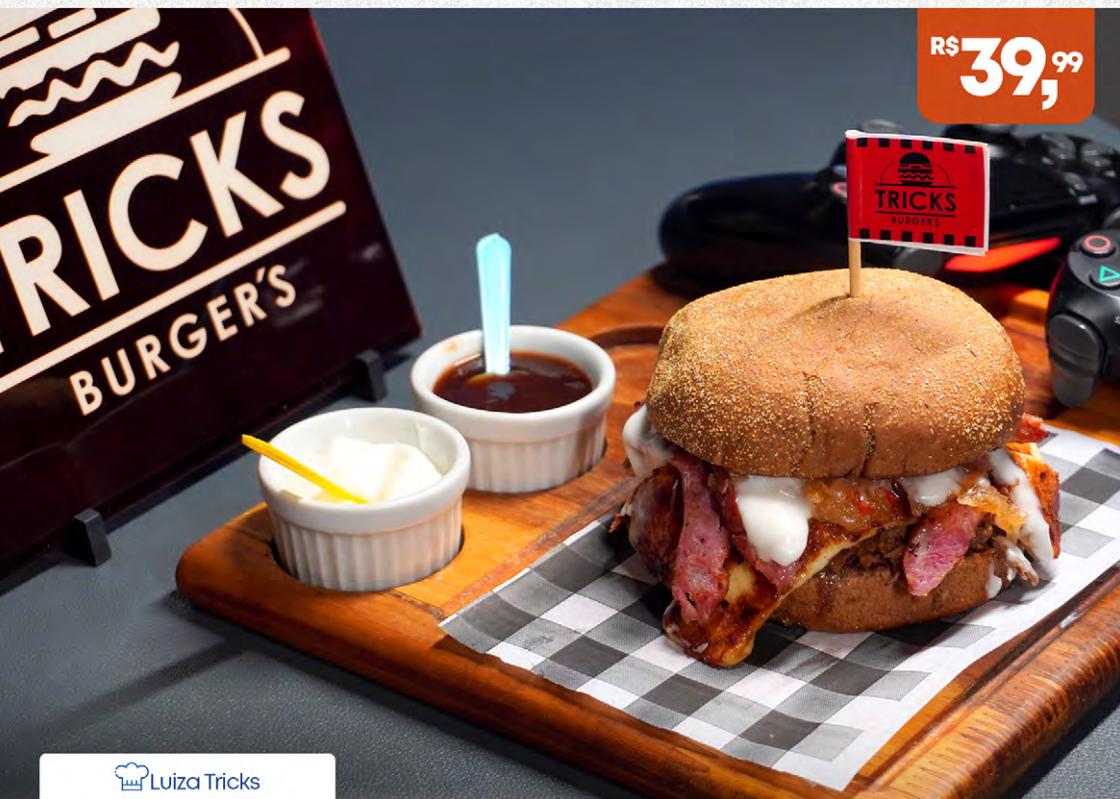




Tricks Pineapple

hambúrguer marcante com pão australiano, costela desfiada e linguiça toscana em tiras. Combinando pasta de abacaxi, barbecue e molho de alho, equilibra o doce e o defumado.

R\$ **39,99**



 Luiza Tricks

Tricks Burguer

Rua Pedro Leandro, 65 – Massaguaçu. (12) 99781.6246
DE QUARTA A SEGUNDA DAS 18H ÀS 0H20 E TERÇA A DOMINGO DAS 17H ÀS 0H30





PIZZA

PÁGINAS 40 A 46



Cosa Nostra

pizza bianca com base de founde de queijos Mantiqueira e Tulha premiados na Europa, presunto parma Italiano, pomodorini Italiano amarelo confitado e flores de queijo trilha também da Fazenda Atalaia e chips de presunto Parma Italiano e manjeriço basilico.



 Maria Fernanda Galter Reis

**Felicità Pizzeria e
Cuccina Artigianale**

Rua Julio Barsoti, 16 – Centro.
TODOS OS DIAS DAS 18H30 ÀS 23H30.

(12) 99199.1065





Garage Mar

pizza de salmão grelhado coberta com cream cheese, tarê e cebote com borda de cream cheese salpicada com gergelim.

R\$ **89,90**



 Flávio Moreira da Silva

**Garage
Steakhouse**

Praça Dr. Diógenes Ribeiro de Lima, 699 – Centro.

DE SEGUNDA A SEXTA DAS 17H ÀS 23H
E SÁBADO E DOMINGO DAS 12H ÀS 0H.

(12)98271.0280



Os melhores produtos para o seu cliente.

Se você é dono de restaurante, pizzaria, lanchonete, hotel, pousada, padaria ou supermercado no Litoral Norte, conheça quem entende do seu negócio.

Somos parceiros da gastronomia regional há mais de 50 anos, oferecendo marcas de confiança.

Algumas das marcas que distribuímos

Natural
one

CERATTI
CECASA 1932

Quatá

Queijos
crioulo
Desde 1968



CONCORRA À 1 VALE-COMPRAS

Fotografe o QR-Code, cadastre o seu negócio e concorra ao vale-compras **Z&Z Distribuidora** no valor de R\$ 1.000,00.*

* Para retirada em nossa loja em Caraguatatuba - SP



Possuímos
frota própria
refrigerada



Atendemos
todo o Litoral
Norte



Trabalhamos
com marcas
exclusivas



TELEVENDAS



(12) 3887-2828

zezdistribuidora.com.br



Pizza de Panceta

pizza com fermentação natural, muçarela de búfala, panceta e pimenta com cambuci e manjeriço.



R\$ **89,00**



 Marcus Ferreira

Marcos do Pão

Av. Fênix, 221 – Capricórnio.
DE SEGUNDA A SEXTA DAS 7H ÀS 23H.

(12) 98252.4145





Pizzas
4 pessoas 

Casarão a Gosto

uma pizza diferente e saborosa com ingredientes exclusivos: molho pesto, compota de jabuticaba, queijo mogiana e calabresa apimentada.



 Ivan Junior

**O Casarão
Chopperia**

Av. Manoel Henrique de Oliveira, 1810
Martim de Sá.

TODOS OS DIAS DAS 18H ÀS 0H.

(12) 3882.2229





Pernil Supremo

uma explosão de brasilidade e sofisticação! Massa Brazil Style, único estilo de pizza patenteada no Brasil de longa fermentação, com 85% de hidratação. Borda crocante com gergelim e parmesão. Massa coberta com molho de tomate italiano, carne de pernil desfiada, lemon pepper, chutney artesanal de abacaxi, cream cheese, cebola roxa, queijo coalho, pimenta biquinho confitada, azeitonas pretas, cebolinha fresca, e orégano. Uma experiência única que celebra os sabores do Brasil com um toque gourmet.



R\$ **99,99**

 Sergio Ikenaga

**Pizzaria
Japa Pizza**

Rua Major Ayres, 83 – Centro,
DE TERÇA A DOMINGO DAS 19H ÀS 23H40.

(12) 3883.7807
(12) 98119.3656





PORÇÕES

PÁGINAS 48 A 56





Porções
3 pessoas 

Pérola Negra

fatias de pão recheadas com costela bovina e batata frita com blend de queijos e costela desfiada.

R\$ **99,90**



 Ângela Sobral

Bar'ba Negra
Comida de Rua

Av. Dr. Arthur da Costa Filho, 1725 – Sumaré.
DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 18H30 ÀS 0H.

(12) 99601.2869





Porções
1 pessoa 

Aconchego na Batata

aconchegante creme de mandioca dentro da batata inglesa assada, finalizada por cima com uma deliciosa farofa panko com bacon e castanhas crocantes.

R\$ **37,90**



 Mariana Oliveira

**Batatuba
Batataria**

Praça Dr. Diógenes Ribeiro de Lima, 249 – Centro.
DE QUARTA A SEGUNDA DAS 11H ÀS 23H.

(12) 99674.4221





Bolinho de Costela Defumado Gama

bolinho cremoso de costela bovina defumada com recheio de queijo, acompanha um delicioso molho sweet chilli de laranja.

R\$ **58,99**



 Artur Gama

Gama
Restaurante

Av. Marginal Direita, 54 – Jardim Capricórnio.
DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 7H ÀS 21H E DOMINGO DAS 7H ÀS 20H.

(12) 99656.1432





Quarteto de Espetos Gourmet Artesanais

Espeto 1 - carne, provolone, panceta curada artesanal, rúcula.
Espeto 2 - lombo de porco, provolone, chimichurri, panceta curada artesanal e picles de pepino. Espeto 3 - linguíça, queijo, bacon, vinagrete.
Espeto 4 - carne molda, bacon, shimeji cada um com 150 gramas. Acompanha 200 gramas de fritas e farofa.

R\$ **79,99**



 Luiz Otávio Lavrador

O Container

Av. José Herculano, 4687 – Praia das Palmeiras.

QUINTA E SEXTA DAS 17H AS 23H SÁBADO DAS 12H AS 23H
E DOMINGO DAS 12H AS 18H.

(12) 97814.4335



Boa
gastronomia
sempre combina
com ótima
música e boa
informação

ONDACRIATIVA



Caraguá FM,
informação e música
de qualidade o ano todo.

☎ 12 99667.8950

f radiocaraguafm @ caraguafm_oficial
caraguafm.com.br





*Oferta exclusiva para financiamento pela MOVA (onCar). Para preço à vista ou demais bancos, consulte-nos. Sujeito à disponibilidade de estoque.

Seu próximo carro tem um **T** de irresistível.

A Tony Veículos é parceira oficial do **Caraguá a Gosto**, o maior festival gastronômico do Litoral Norte, porque entende tudo de experiência – seja na estrada ou no paladar.



ONIX HATCH 2024

DE R\$ 77.000

R\$ **65.900**

T-CROSS CL 2024

DE R\$ 135.000

R\$ **124.900**

POLO TRACK 2024

DE R\$ 77.000

R\$ **69.900**

Na Tony você encontra mais de 1.500 opções em estoque, atendimento personalizado e condições especiais para quem é daqui – e pra quem vem curtir o melhor da nossa terra.

12 3881.3686
@tonyveiculosoficial

Av. Dr. Arthur da Costa Filho,
1125 - Centro, Caraguatatuba
www.tonyveiculos.com.br

Tony 4^{ANOS}
VEÍCULOS

Boca da Noite - Petiscos Entardecer Caiçara

conjunto de petiscos da tradição caiçara. Isca de robalo empanado na farinha de milho, bolinho de mandioca com camarão seco empanado na farinha de biju, mini espeto com peixe, camarão e queijo coalho e mexilhão marinado. Para finalizar, um toque de pinga de cambuci.



R\$ **79,99**



 Salatiel Moreira da Silva

**Quiosque Sol e
Cia Martin de Sá**

Av. Dr. Aldino Schiavi, 1220 – Martin de Sá.
TODOS OS DIAS DAS 8H ÀS 19H.

(12) 98269.0034





Sweet Pork O'Mine

pullet pork (copa lombo) desfiada, acompanha batata doce chips, crostine com lemon peper, molho pesto e molho de gorgonzola.

R\$ **55,00**



 Juliana Maravalhas

Rock Bar

Rua Dr. Paul Harris, 60 – Centro.

QUARTA E QUINTA DAS 18H ÀS 23H
E SEXTA E SÁBADO DAS 19H ATÉ ÀS 2H.

(12) 3882.1725





Porções
2 pessoas 

Zuccaya

linguiça artesanal de pimenta biquinho, envolta em creme de caprese, tomate italiano confitado, alho assado e azeitonas verdes. Servida em uma cuia de abóbora cambotiá assada e gratinada com provolone e pesto.

R\$ **89,00**



 Ana Beatriz Salamene

**Santas Empórios
e Vinhos**

Rua São José dos Campos, 279 – Sumaré.
DE QUARTA A SEXTA DAS 14H ÀS 01H E SÁBADO DAS 11H ÀS 01H.

(12) 99644.6090





SOBREMESAS

PÁGINAS 58 A 69



Taça Siciliana

taça de açaí intercalada com mousse de limão siciliano e bis,
finalizado com mirtilos e hortelã.

R\$ **25,00**



 Jéssica Tillvitz

Açaí Mix JCR

Av. Prudente de Moraes, 48 – Poiares.

DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 10H ÀS 20H
E DOMINGO DAS 12H ÀS 18H.

(12) 99763.7526





Cheesecake Encapsulada

cheesecake de pistache com frutas vermelhas encapsulada com chocolate branco nobre.

R\$ **19,00**



 Leidiane Polito

Casa Major
Major Roof Top

Rua Major Ayres, 270 – Centro.
DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 10H ÀS 18H.

(12) 99676.7733



Praia,
conforto
e a melhor
gastronomia.

Que tal?

20ª Edição do
Caraguá a Gosto
Dezenas de pratos
participantes

Hospede-se em
um dos hotéis
associados.



@hoteiscaraguatatuba
hoteiscaragua.com.br

ASSOCIAÇÃO DE HOTÉIS E POUSADAS
DE CARAGUATATUBA

Nossos Associados

Chalés Flamboyant

☎ (11) 97393-3401
📍 chales.flamboyant
📍 Praia de Massaguaçu

Hotel Atlântico Sul

☎ (12) 38821-822
🌐 hotelatlanticosul.com.br
📍 Praia do Centro

Hotel Costa Norte

☎ (12) 98800-1610
📍 hotelcostanorte
📍 Praia de Massaguaçu

Hotel Jangada Flat

☎ (12) 99797-9142
📍 jangadahotel
📍 Praia do Centro

Hotel Paradise

☎ (12) 98211-1597
📍 hotelpousadaparadise
📍 Praia do Indaiá

Fotografe o
QRCode abaixo
e acesse o site da
AHP Caraguá



📍 hoteiscaraguatatuba
hoteiscaragua.com.br

Hotel Port Louis

☎ (11) 95530-1964
📍 hotelportlouis
📍 Praia de Tabatinga

Pousada Caraguá

☎ (12) 98146-4391
📍 pousadacaragua
📍 Praia de Martim de Sá

Pousada Cauna

☎ (12) 97403-0069
📍 pousadacauna
📍 Praia de Martim de Sá

Pousada da Costa

☎ (12) 98269-8691
📍 pousadadacosta
📍 Praia do Centro

Pousada Martim de Sá

☎ (12) 98278-2698
📍 pousadamartindesa
📍 Praia de Martim de Sá

Pousada Mega Rá

☎ (12) 99798-8040
📍 megaraapousada
📍 Praia de Martim de Sá

Pousada Morada da Prainha

☎ (12) 97402-5721
📍 moradaprainha
📍 Prainha

Pousada Morada Dusanjos

☎ (12) 99117-5839
📍 pousadamoradadusanjos
📍 Praia de Martim de Sá

Pousada Pé na Areia

☎ (11) 97623-9694
📍 _pousadapenareia
📍 Praia Capricórnio

Pousada Villa Del Mare

☎ (12) 99709-4148
📍 pousada_villadelmare
📍 Praia de Martim de Sá

Pousada Vivendas Sol e Mar

☎ (12) 99641-7662
📍 pousadavivendas
📍 Praia de Massaguaçu

Viamar Pousada

☎ (12) 99670-9230
📍 viamarpousada
📍 Praia de Tabatinga



ASSOCIAÇÃO DE HOTÉIS E POUSADAS
DE CARAGUATATUBA



Brontë

delicada camada de pão de ló coberta com curd de laranja, mousse de chocolate e crumble de gergelim finalizada com glaçagem de chocolate.



R\$ **18,90**



Jéssica Brontë

Chilili Doceria

Rua Sebastião Mariano
Nepomuceno, 320 – Centro.
DE SEGUNDA A DOMINGO DAS 11H ÀS 20H.

(12) 98273.1357





Entremet de Frutas Vermelhas

camadas de recheio de baunilha e geleia de frutas vermelhas envolvido com uma casca fina de chocolate branco, decorado com frutas vermelhas e mini sorvete de chocolate com nutella.

R\$ **28,90**



Tatiane Lucio
e Viviane Siqueira

**Chocolateria
Brasileira**

Av. Dr. Arthur da Costa Filho, 937,
loja 38 A, Caraguá Praia Shopping – Centro.
DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 9H ÀS 22H E DOMINGO DAS 12H ÀS 22H.

(12) 2122.3500

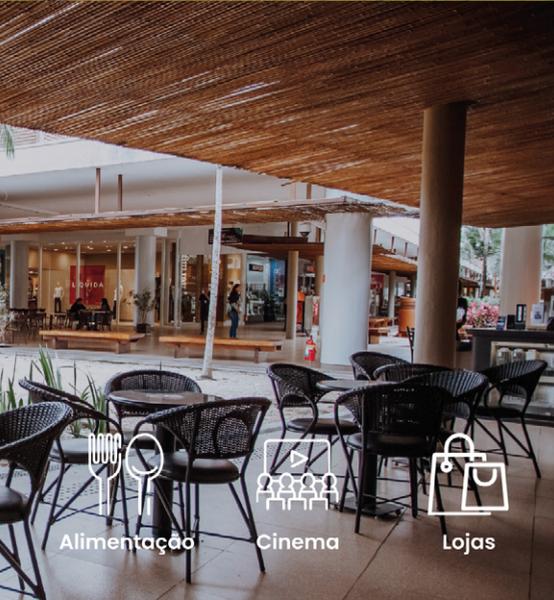


Serramar Shopping, o Shopping do Litoral Norte



SERRAMAR
SHOPPING

@serramar_shopping




Alimentação


Cinema


Lojas


Novidades


Serviços


Eventos

Novidades:



LIVE!



NA BRASA
-Buffet Grill



MONTANA
GRILL



Life
VIVARA



Em breve!

HOPE



Em Breve:
Um Hotel feito
para você!



Perto de tudo, pronto para você.

O primeiro hotel de rede
internacional no Litoral Norte!

8 andares | 175 quartos
2 auditórios até 300 pessoas
2 salas de reuniões para locação

Rooftop com vista para
Ilhabela e Serra do Mar.





Strudel Dubi

massa folhada artesanal com uma compota de maçã e castanhas, polvilhada com açúcar, servida com uma quenelle de gelato dubi de baunilha e coberta com caramelo salgado.

R\$ **39,99**



 Danielle Pacheco Pimentel

Dubi Café
Confeitaria & Gelateria

Av. Dr. Arthur da Costa Filho, 937,
loja 40 A, Caraguá Praia Shopping – Centro.
DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 9H ÀS 21H
E DOMINGO DAS 9H ÀS 19H.

(12) 99659.2929





Waffle Dom Trufado

waffle artesanal recheado com queija de avelã e coberto com gelato de ninho trufado, finalizado com raspas de chocolate, mini brownies, calda de chochoquente e flor de sal.

R\$ **39,90**



 Monica Lopes

Gelateria Dom di Latte

Praça Dr. Diógenes Ribeiro de Lima, 699,
lojas 06/07 – Centro.

TODOS OS DIAS DAS 12H ÀS 23H.

(12) 2101.3601
(12) 98878.6821





Sorvete Tailandês "Cheesecake Frutas Vermelhas"

sorvete tailandês de cream cheese trufado com frutas vermelhas e cream cheese, criando o equilíbrio perfeito entre o doce e levemente sabor ácido, finalizado com toque de chantilly suave. Uma experiência gourmet que transforma o clássico cheesecake em uma obra de arte gelada.

R\$ **39,99**



 João Cleber Dias Kinast

Góes Ice Roll
Sorvete Tailandês

Av. Tsuzuki Yoshimoto, 45 - Jardim Capricórnio.

DE SEGUNDA A QUARTA DAS 16H ÀS 22H
E DE QUINTA A DOMINGO DAS 14H ÀS 22H.

(12) 99701.4990





Nuvem Suíça

rocambolo de merengue suíço, creme de cream cheese e raspas de limão siciliano, amêndoas e geleia de frutas vermelhas.

R\$ **21,00**



Andrea Pinheiro

La Costa Café

Av. Anchieta, 927 – Centro.

DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 9H ÀS 20H.

(12) 3883.9031

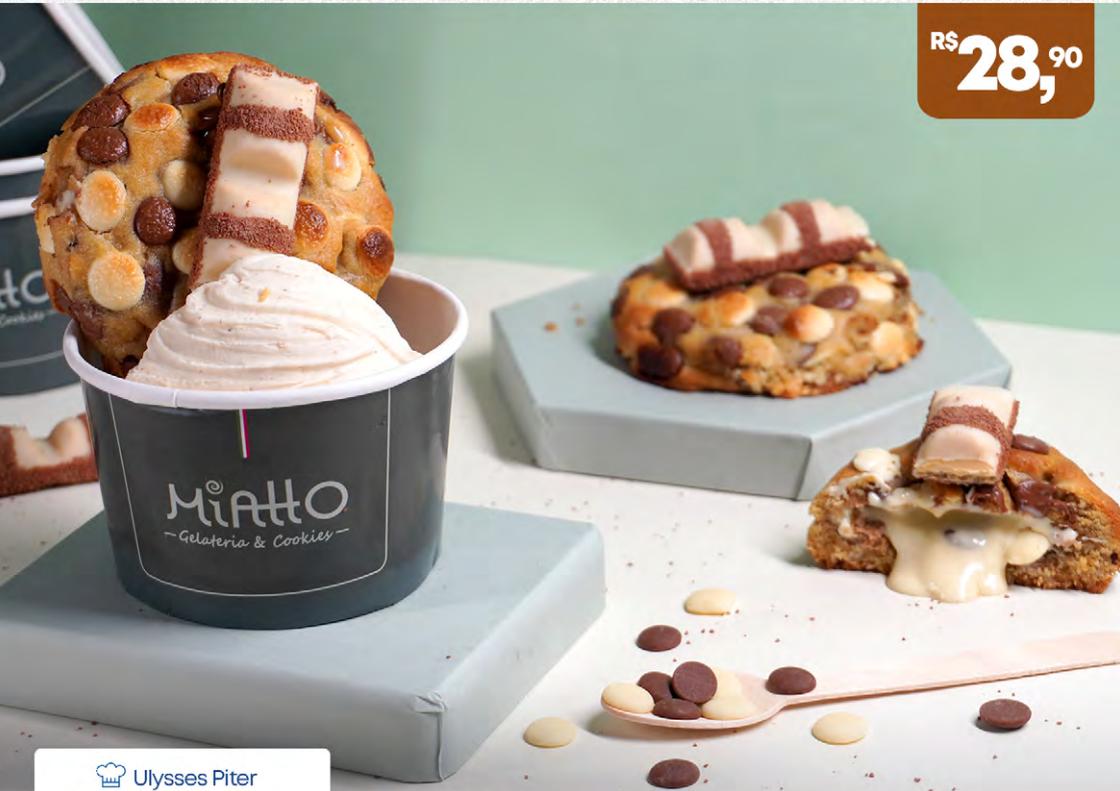




Gelato Cookies Kinder Bueno

gelato de Kinder com cookies recheado de Kinder Bueno com gotas de chocolate branco e ao leite nobre, finalizado com pedaço de Kinder Bueno.

R\$ **28,90**



 Ulysses Piter

Miatto Gelateria

Av. Presidente Castelo Branco, 614 – Sumaré
(dentro do posto de gasolina Shell)

(12) 99710.7799

DE SEGUNDA A SEXTA DAS 12H30 ÀS 21H30
SÁBADOS E DOMINGOS DAS 13H ÀS 22H





Encontro Secreto

massa Sablée recheada com goiabada cremosa, uma bola de sorvete de queijo parmesão, finalizado com parmesão ralado.

R\$ **22,00**



 Igor Amorim

Sorveteria Sergio

Rua Major Ayres, 67 – Centro.
TODOS OS DIAS DAS 11H ÀS 22H.

(12) 3883.1334



Mais eficiência,
menos preocupação

A **SELVA ZELADORIA** cuida do seu condomínio



Há mais de **20 anos** no mercado, a Selva oferece **soluções completas** para o dia a dia de condomínios residenciais e comerciais.

- Portaria Virtual 24h
- Controle de Acesso com tecnologia de ponta
- Desinfecção, Limpeza e Conservação de Ambientes
- Jardinagem e Manutenção preventiva e corretiva
- Vigilância Remota com monitoramento contínuo
- Controle de Acesso para eventos de todos os portes
- Aplicativos exclusivos: Selva Remota e Selva Alarme
- Tecnologia e organização a serviço da sua gestão condominial.

ACESSE:

@selvazeladoria
selvazeladoria.com.br





COM A ABRASEL, SEU NEGÓCIO VAI MAIS LONGE!

A Associação de Bares e Restaurantes **defende o nosso setor** e traz à **maior comunidade de empresários no segmento, conhecimento e benefícios exclusivos.**

Associe-se e acesse **vantagens exclusivas para o seu negócio!**

sp.abrasel.com.br/associe-se



abrasel



CARAGUATATUBA
GOVERNO MUNICIPAL
TEMPO DE PROSPERIDADE