



 caraguatatuba.sp.gov.br

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

 [@prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)

FESTIVAL GASTRONÔMICO

CARAGUÁ A GOSTO

21ª EDIÇÃO • 2020



GOVERNO MUNICIPAL
CARAGUATATUBA
TEMPO DE PROSPERIDADE

Caraguá a Gosto:

sabores que contam a história de uma cidade

A gastronomia tem o poder de reunir pessoas, despertar memórias e revelar a identidade de um lugar. Em Caraguatatuba, cada receita carrega um pouco da nossa história, da criatividade dos nossos profissionais e da riqueza cultural de uma cidade que tem no turismo uma de suas principais vocações.

Há mais de duas décadas, o Caraguá a Gosto transforma sabores em experiências e fortalece a gastronomia como um importante atrativo turístico do município. O festival nasceu com a missão de valorizar os estabelecimentos locais, incentivar a inovação e aproximar moradores e visitantes da diversidade culinária que faz parte da nossa cidade.

A cada edição, chefs, cozinheiros, empreendedores e equipes de atendimento se dedicam à criação de pratos exclusivos, preparados especialmente para surpreender o público. Mais do que uma competição gastronômica, o evento representa uma oportunidade de reconhecimento aos talentos locais e de fortalecimento da economia, movimentando restaurantes, bares, quiosques e diversos empreendimentos do setor.

O Caraguá a Gosto também é um convite para explorar a cidade por meio dos sentidos. É descobrir novos sabores, conhecer histórias por trás de cada prato e vivenciar a hospitalidade de um destino que recebe seus visitantes durante todo o ano.

A 21ª edição reafirma esse compromisso: promover a gastronomia, valorizar quem empreende em Caraguatatuba e apresentar ao público uma experiência única, que une criatividade, tradição e qualidade.

Que cada prato servido seja uma celebração da nossa identidade e um convite para conhecer, apreciar e se apaixonar ainda mais por Caraguatatuba.

Bom apetite!

Governo Municipal de Caraguatatuba

Tempo de Prosperidade



Expediente



Governo Municipal de Caraguatatuba

Realização: Secretaria de Turismo

Fotos: Dizpare

Diagramação e Arte: Richard Lippi e Pedro Souto

Contato e Organização dos Estabelecimentos: Secretaria de Turismo

Revisão: Letícia Leite, Melissa Oliveira e Victor Stankunas

Índice



À la carte ●●

Aloha Bistrô da Praia
Bar'ba Negra
Brisa
Caicara's Restaurante
Espeticho Hamburgueria e Choperia
Esquina da Picanha
Gamboa Restaurante Pizza Bar
Giardinetto Trattoria
Mar & Brasa
Marujo Gastro Bar
Poke Mineiro
Restaurante Bistro Zen
Restaurante Golfinho
Restaurante Japa Prainha
Restaurante Mar a Vista
Restaurante Ostra e Ouriço
Ticos Burger
Zanfredo

Delivery ●●

Cachorrão do Claudião
Chilili Doceria
Espeticho Beach House Tabatinga
Inbrasa Caraguá
Mar & Brasa
Nonna Peroni
O Casarão Chopperia
Poke Mineiro

Lanches Artesanais ●●

Aloha Bistrô da Praia
Atlântic Burger
Bar'ba Negra
Cachorrão do Claudião
Espeticho Hamburgueria e Choperia
Felicità Pizzeria e Cucina Artigianale
Inbrasa Caraguá
Kadu Lanches
Monalisa's Padaria, Restaurante e Empório
O Braseiro Steak e Burger
O Hambúrguer de Caraguá
O Quintal Espaço Família
Tico's Burger
XP Hamburgueria

Petiscos de praia: ●●

Carapaça
Espeticho Beach House Tabatinga
Quiosque Canto Bravo
Quiosque Sol e Cia

Pizzas ●●

Chocolateria Brasileira
Di Napoli Coccina Italiana
Espeticho
Felicità Pizzeria e Cucina Artigianale
Marcos do Pão, Padaria e Pizzaria Artesanal
O Casarão Chopperia
Pizzaria Japa Pizza
Restaurante Golfinho
Santas Empório e Vinhos
XP Hamburgueria

Porções ●●

Atlântic Burger
Dubi Café, Confeitaria & Gelateria
Espeticho
Gama Restaurante
Gamboa Restaurante Pizza Bar
O Braseiro Steak e Burger
Restaurante Mar a Vista
Rock Bar
Santas Empório e Vinhos
Skina Chicken

Sobremesas ●●

Açaí Mix JCR
Caicara's Restaurante
Chilili Doceria
Chocolateria Brasileira
Di Napoli Coccina Italiana
Dubi Café, Confeitaria & Gelateria
Frutos do Cerrado
Gôes Ice Roll
Kadu Lanches
La Costa Café
Marcos do Pão, Padaria e Pizzaria Artesanal
Miatto Gelateria
Monalisa's Padaria, Restaurante e Empório
Sapore Açaí
Sorveteria Sol e Neve



À la carte •



Chefe: Herbert Cunha

POKE GRAVLAX

LUSSOA

R\$ 69,00

Entrada: gyoza de legumes.

Prato principal: salmão Gravlax, curado artesanalmente com especiarias, servido sobre uma base de arroz negro cítrico com limão siciliano, sunomono, maçã verde, abacate, manga, chips de batata doce, finalizado com castanha e maionese japonesa Kewpie.



Chefe: Yago França

YAKISOBA DO BAR'BA

2 PESSOAS

R\$ 95,00

Entrada: 4 unid. guioza suíno na chapa.

Prato principal: macarrão japonês salteado no óleo de gergelim com carne, frango, legumes e verduras variadas com molho asiático, finalizado com gergelim.

BAR'BA NEGRA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 1725 - SUMARÉ • (12) 99601-2869

SEGUNDA A SEXTA: 11H À 01H • SÁBADO: 01H À 01H • DOMINGO: 01H ÀS 20H



Chefe: Salatiel Moreira

JK CAIÇARA

3 PESSOAS
R\$ 189,90

Entrada: cestinho de massa filo, recheada com ricota cremosa com pupunha e vinagrete de manga.

Prato principal: filé de peixe empanado recheado com camarão salteado na manteiga, queijo meia cura e catupiry. Acompanha batata scouté, arroz com brócolis e banana da terra caramelizada.

BRISA • ROD. RIO SANTOS, KM 91,5 - 6668 • (12) 98156-1017

SEGUNDA A SEGUNDA, DAS 12H AS 22H



Chefe: Lucas

DA BRASA AO MAR

PEIXE

R\$ 139,00

Entrada: caranguejo defumado com mousseline de mandioquinha.

Prato principal: peixe da estação com bottarga e nhoque de banana da terra.

CAIÇARA'S RESTAURANTE • AV. FREI PACÍFICO WAGNER, 198 - CENTRO • (12) 2132-2772

TERÇA A SÁBADO: DAS 12H AS 22H30 | DOMINGO: DAS 12H AS 17H



Chefe: **Gislayne**

ARROZ DE FRALDINHA

FRESCO

R\$ 39,00

Entrada: mandioca caseira.

Prato principal: arroz encaldado com fraldinha desfiada reduzida no molho de vinho tinto com legumes e ervas frescas.

ESPETICHO HAMBURGUERIA E CHOPERIA • AV. JOSÉ HERCULANO, 1086
PONTAL DE SANTAMARINA • (12) 99260-9649

TODOS OS DIAS DAS 11H AS 22H



Chefe: Julio Crivinel

FRANGO SUPREMO AO PROVOLONE

2 PESSOAS
R\$ 125,00

Entrada: salada de tomate, alface, ervilha, milho e cebola.

Prato principal: filé de peito de frango recheado de vinagrete coberto com provolone, arroz da casa com batata palha e farofa especial e vinagrete.

ESQUINA DA PICANHA • R. SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, 25, C2 - SUMARÉ • (12) 90712-2418

TERÇA A SEXTA, DAS 08H AS 23H | SÁBADO E DOMINGO, DAS 10H AS 23H



Chefe: Thaise Gonçalves

RAÍZES & MAR

PEIXO

R\$92,00

Entrada: bolinho de peixe com abóbora cabotia, servida com chutney de abacaxi com hortelã.

Prato principal: Um encontro entre terra e oceano* - peixe com pele crocante, polvo grelhado, legumes e raízes assados e creme verde de ervas.

GAMBOA RESTAURANTE PIZZA BAR • AV. DR. ALDINO SCHIAVI, 697 - MARTIM DE SÁ • (12) 98188-2664

SEGUNDA E QUARTA, DAS 11H ÀS 17H; QUINTA A DOMINGO, DAS 11H ÀS 23H



Chefe: Daniela Rosenberg Colorni Miki

LASAGNA DEL MARE

EPESCA

R\$ 89,00

Entrada: azeitonas recheadas empanadas e servidas com molho de limão e ervas.

Prato principal: lasanha de massa artesanal com camarões flambados no conhaque, molho bechamel com toque de pesto e queijo gratinado.

GIARDINETTO TRATTORIA • R. TOYO KAMIYAMA, 10 - CAPRICÓRNIQ • (12) 99614-2611

TERÇA A SABADO, DAS 12H ÀS 22H DOMINGO, DAS 12H ÀS 20H



Chefe: Michele Martins

COSTA DO CUMBUCU

PIESCA

R\$ 99,00

Entrada: pipoca de queijo coalho com mel temperado.

Prato principal: filé de pescada cumbucu com crosta de castanhas, servido sobre purê de couve-flor defumado. Acompanha arroz contemporâneo, salada de manga com ervas e raízes brasileiras assadas.

MAR & BRASA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - LOJA 26B - CENTRO • (12) 2134-0237

TODOS OS DIAS, DAS 11:30 AS 23H



Chefe: Lutz

O TESOURO DO MARUJO

3 PESSOAS

R\$240,00

Entrada: ceviche de peixe branco com manga.

Prato principal: delicado filé de cambucú recheado com catupiry envolto em uma crocante camada de farinha panko. Acompanha arroz com castanha-do-pará e nhoque de banana da terra ao molho branco servido na abóbora cabotia.

MARUJO GASTRO BAR • R. TOYO KAMİYAMA, 270 - CAPRICÓRNIQ • (12) 99620-3344

TOCOS OS DIAS DAS 11H30 AS 23H30



Chefe: Luana Medeiros

MARILIA DE DIRCEU

PREÇO
R\$60,00

Entrada: queijo com geleia de morango e pimenta e folhas de manjerição.

Prato principal: arroz japonês com quinoa crocante. Salmão maçaricado acompanhado de manga grelhada com mel e pimenta biquinho, pepino laminado, cebola roxa curtida, tomate confit crocante e queijo provolone desidratado. Molho de goiabada cremosa, shoyu, limão e pimenta dedo-de-moça. Finalizado com gergelim e cebolinha.

POKE MIXEIRO • AV. JOSÉ HERCULANO, 1086 - QUISQUE 11 - PONTAL DE SANTAMARINA • (12) 98191-2222

TODOS OS DIAS, DAS 11H ÀS 22H



Chefe: Zenaide Amaral

TORTEI ZEN

À PESCO

R\$ 69,00

Entrada: bruschetta no pão italiano com mussarela, tomate e orégano.

Prato principal: tortei artesanal recheado com abóbora moranga, fonduta de queijos com mignon, farofa cítrica crocante, cogumelos salteados e pesto de bergamota.

RESTAURANTE BISTRÔ ZEN • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - CENTRO • (12) 2132-3165

SEGUNDA A QUINTA, DAS 13H ÀS 20H • SEXTA E SÁBADO, 13H ÀS 20H



Chef: Darci de Paula

BOROGODÓ

2 PESSOAS

R\$ 195,00

Entrada: croquete de tainha escalada com batata doce.

Prato principal: posta de sororoca grelhada com crocante de castanha de caju, farofa de banana e arroz de camarão.

RESTAURANTE GOLFINHO • AV. MARIA CARLOTA, 608 - MASSAGUAÇU • (12) 3884-4333

SEGUNDA, QUINTA, SEXTA E SÁBADO: DAS 12H AS 22H • TERÇA E DOMINGO: DAS 12H AS 17H



Chefe: **Jaques Diniz**

ROBALO CAIÇARA AO VELOUTÉ DE CARAGUATÁ

PEÇA
 R\$ 64,80

Entrada: ceviche caiçara de peixe branco com leite de onça de Caraguatá.

Prato principal: filé de robalo grelhado em manteiga de ervas de Provence ao velouté de Caraguatá. Acompanhado de purê de banana da terra e farofa de castanha do Pará.

RESTAURANTE JAPA PRAINHA • R. ANTÔNIO ROBERTO DE ALMEIDA, 85 - PRAINHA • (12) 99167-1111

QUARTA, QUINTA, DOMINGO E SEGUNDA, DAS 9H AS 18H • SEXTA E SÁBADO, DAS 9H AS 22H30



Chefe: Joaquim Kanosa

TORNET DE FILÉ MIGNON MAR À VISTA

OFERTA
R\$ 98,00

Entrada: canapés de banana da terra.

Prato principal: filé mignon base glacê, purê de alho poró defumado, arroz com brócolis e crispy de batata doce e bacon.

RESTAURANTE MAR À VISTA • AV. DONATO MASCARENHAS FILHO, 55 - MASSAGUAÇU • (12) 3884-7104

TODOS OS DIAS, DAS 12H ÀS 22H



Chef: André Mariano

ABADEJO DO MAR DO SERTÃO

L.PESCA
R\$ 95,00

Entrada: tapas de damasco, creme de queijo e castanhas.

Prato principal: filé de abadejo grelhado, purê de cabotiá, com queijo coalho, com farofa de castanhas e arroz branco.

RESTAURANTE OSTRA E OURICO • R. PRUDÊNCIA BAETA, 21 - PONTAL DE SANTAMARINA • (12) 3887-1500

TERÇA A SABADO, DAS 00H AS 23H • DOMINGO DAS 00H AS 17H



Chefe: Luiz Claudio Martins Rodrigues

ANCHO ROYALE

PFUSCA

R\$ 64.⁹⁰

Entrada: chips de batata inglesa servidos com malonese defumada.

Prato principal: bife de ancho grelhado com crosta gratinada de Blue Cheese, mussarela e panko crocante. Acompanhado de farofa artesanal de mandioca com bacon e vinagrete tropical de feijão fradinho.

TICOS BURGLER • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937, LOJA 1B - CENTRO • (12) 3600-9050

TOCOS OS DIAS DAS 11H30 AS 23H30



Chefe: Nicolly Borges

GNOCCONI RIPIENI, ESCALOPE AI FERRI

FRESCO
R\$ 92,00

Entrada: bruschetta napolitana da nonna.

Prato principal: gnocconi recheado com queijos, guarnecido de escalopinho grelhado ao molho besciamella alla paprika.

ZANFREDO • AV. PRESTES MAIA, 508 - CENTRO • (12) 3883-5635

TERÇA A DOMINGO, DAS 12H AS 15H40 E DAS 19H AS 22H30

Gostou das fotos dos pratos?



A Dizpare produziu todas as fotografias do Caraguá a Gosto e também pode produzir as suas!



Seu conteúdo nas mídias!

As TVs, os jornais, as revistas, as rádios, os podcasts, os eventos, as empresas e o público estão na internet. E você?



Siga a dizpare
no instagram



dizpare.com.br

O que oferecemos?



Automação de
atendimento

Storymaker

Criação de site
e aplicativo

Gestão de redes sociais

Cobertura em
eventos

Cardápio
digital

Drone 4k

Produção para tv,
youtube e redes sociais



câmera
360



videomaker/
filmmaker





Delivery ●●



Chefe: Lucas Santos

HOT PORK SUPREME

LUPSON
 R\$ 39.⁹⁰

Pão artesanal, salsicha premium empanada e enrolada no bacon em tiras, baconese artesanal, catupiry®, barbecue artesanal defumado, vinagrete, bacon crocante e um toque de maple, Ciacância, cremosidade e sabor defumado;

CACHORRÃO DO CACI DIÃO • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - LOJA 16A - CENTRO • (12) 3190-8808

TODOS OS DIAS: 12H ÀS 23H



Chef: *Maria Carolina*

TAÇA DA DINDA

USC
R\$ 20,90

Creme aerado de ninho, flocos de merengue, morangos frescos e pedaços de chocolate branco.

CHILI DOÇERIA • R. SEBASTÃO MARIANO NEPOMUCENO, 320 - CENTRO • (12) 98273-1357

SEGUNDA A SÁBADO - 11H ÀS 20H



Chefe: Xai

TRIO CAIÇARA

3 PESSOAS

R\$ 179,00

Camarão recheado com catupiry, lula nacional e abadejo à dorê.
Acompanha molho caseiro.

ESPETICHO BEACH HOUSE TABATINGA • R. JOÃO MANOEL DE OLIVEIRA, 200 - TABATINGA • (12) 98106-6395

TERÇA A DOMINGO, 09h às 00h



Chefe: Jerdan Costa

MARGUERITO

FRUSCA

RS 46,00

Dois hambúrgueres artesanais, molho de manjeriçao, tomate confit, queijo parmesão, rúcula e um toque de molho chilli, tudo isso no leve pão australiano.

INBRASA CARAGUA • R. PADRE ANCHIETA, 226 - CENTRO • (12) 99109-0882

SEGUNDA A SÁBADO: 10H AS 17H - 19H AS 21H • DOMINGO: 10H AS 18H



Chefe: Luana Lima

POKE BRISA TROPICAL

FRESCO

R\$ 64,90

Salmão marinado na laranja, empanado e envolvido em molho xadrez agridoce, servido sob arroz shari. Acompanha manga, pepino, alface, cenoura, cebola roxa caramelizada, tomate seco, alho poró, amendoim torrado, chips de banana, chips de batata doce, cebolinha e gergelim.

MAR & BRASA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - LOJA 26B - CENTRO • (12) 2134-0237

TODOS OS DIAS: 11H00 AS 23H



Chefe: João Suakow

SPEZZIATA

HIGIENIZADO
 R\$ 129,00

Uma combinação marcante de sabores intensos: calabresa levemente picante, catupiry de jalapeño, pesto de pimentões e antepasto artesanal sobre nossa massa italiana de longa fermentação.

NONNA PERONI • R. TEOTINO TIBIRIÇA PIMENTA, 337 - CENTRO • (12) 99720-4432

TERÇA A DOMINGO: 10H20 AS 22H00



Chefe: Ivan Pereira da Silva Jr.

PIZZA CASARÃO NA BRASA

4 PESSOAS
R\$ 79,00

Um verdadeiro churrasco em forma de pizza: succulenta costela e pimentões defumados no bafo e borda de linguiça de pernil artesanal com catupiry.

O CASARÃO CHOPPERIA • R. MANOEL HENRIQUE DE OLIVEIRA, 1810 - MARTIM DE SÁ • (12) 3882-2220

TOCOS OS DIAS - 11H AS 23:30



Chefe: Luana Medeiros

MARILIA DE DIRCEU

PREÇO

RS 60,00

Entrada: queijo com geleia de morango e pimenta e folhas de manjeriço.

Prato principal: arroz japonês com quinoa crocante. Salmão maçaricado acompanhado de manga grelhada com mel e pimenta biquinho, pepino laminado, cebola roxa curtida, tomate confit crocante e queijo provolone desidratado. Molho de goiabada cremosa, shoyu, limão e pimenta dedo-de-moça. Finalizado com gergelim e cebolinha.

POKE MIXTIO • AV. JOSÉ HERCULANO, 1086 - QUISQUE 11 - PONTAL DE SANTAMARINA • (12) 98191-2222

Ford **ECONORTE**



22 ANOS

MOVENDO HISTÓRIAS

Há 22 anos, a Econorte Ford constrói uma trajetória de solidez, confiança e compromisso com seus clientes.

Mais do que uma concessionária, oferecemos veículos Ford 0 km, seminovos de procedência, atendimento especializado e um pós-venda completo, com toda a qualidade e tecnologia Ford.

Seguimos firmes, com seriedade, transparência e dedicação para oferecer sempre a melhor experiência a você.



Econorte Ford
São José dos Campos: Av. Governador Mario
Covas JR, 2091 - Jardim Aeroporto

Caraguatatuba: R. Ministro Dilson Funaro,
237 - loja 01 - Jardim Britania



(12) 3888-4004



@econorte.ford



Boa
gastronomia
sempre combina
com ótima
música e boa
informação



Caraguá FM

Informação e música de qualidade o ano todo.

☎ 12 99667.8950

f radiocaraguafm

@ caraguafm_oficial

caraguafm.com.br



Lanches Artesanais •



Chefe: Herbert Cunha

ROAST BEEF WRAP

PREÇO

R\$ 49,00

Tortilha de trigo, roast beef artesanal, maionese defumada de chimichurri, queijo prato, alface americana e pico de gallo.

ALPHA BISTRÔ DA PRAIA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 1659 - LOJA 02 - CENTRO • (12) 97106-5925

SEGUNDA A QUINTA: 10H AS 20H • SEXTA E SÁBADO: 10H AS 22H



Chefe: Renan Tosi Pedrosa

PRIME RIBS

FRESCO

R\$ 49,90

Hambúguer artesanal de 160 gramas, american cheese, costelinha suína defumada, barbecue de whisky artesanal, sour cream e um toque de páprica no pão brioche levemente tostado.

ATLÂNTIC BURGUER • AV. PREFEITO GERALDO NOGUEIRA DA SILVA, 1330 - INDAIÁ • (12) 98208-2032

DOMINGO A TERÇA: 08H AS 23H • SEXTA E SÁBADO: 08H A 01H



Chefe: Paulo José

SEM FRESCURA!

FRESCA
 R\$ 65,00

Pão Brioche selado, 200g de hambúrguer de costela, american cheese e maionese caseira. Cortado ao meio e selado no char broiler. Acompanha 200g de batata suja com alecrim.

BARBA NEGRA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 1725 - SUMARÉ • (12) 99601-2869

SEGUNDA A SEXTA: 11H À 01H • SÁBADO: 11H À 01H • DOMINGO: 11H ÀS 20H



Chefe: Lucas Santos

HOT PORK SUPREME

ESPECIA

R\$ 39,90

Pão Artesanal, salsicha premium empanada e enrolada no bacon em tiras, baconese artesanal, Catupiry®, barbecue artesanal defumado, vinagrete, bacon crocante e um toque de maple. Crocância, cremosidade e sabor defumado.

CACHORRÃO DO CLAUDIÃO • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - LOJA 16A - CENTRO • (12) 3199-8898

TODO OS DIAS: 12H AS 23H



Chefe: Júlio Pacheco

P.C.Q COM C

(PÃO, CARNE, QUELHO COM COSTELA)

FRESCO

R\$ 55,00

Pão brioche selado, 120gr de hambúrguer caseiro, american cheese, maionese defumada e costela bovina desfiada. Acompanha 200gr de batata palito e molho barbecue de tamarindo.

ESPETICHO HAMBURGUEARIA E CHOPERIA • AV. JOSÉ HERCULANO, 1086 – PONTAL DE SANTAMARINA • (12) 99260-9649

TODOS OS DIAS III AS 22H



Chefe: Maria Fernanda Götter Reis

BRISKET AFFUMICATO

PREÇO

RS 74,00

Panuzzo artesanal recheado com brisket defumado lentamente, blend de queijos, cebola roxa caramelizada e maionese de rúcula. Finalizado com redução de balsâmico e um toque de pimenta. O equilíbrio perfeito entre defumado, cremosidade e frescor.

FELICITA PIZZERIA E CUCINA ARTIGIANALE • R. JÚLIO BARSOTI 16 - CENTRO • (12) 99199-1065

DOMINGO A QUINTA: 18H30 AS 23H • SEXTA E SÁBADO: 18H30 AS 23H30 OU ATÉ O ÚLTIMO CLIENTE



Chefe: Jordan Costa

MARGUERITO

FRESCO

RS 46,00

Dois hambúrgueres artesanais, molho de manjeriçao, tomate confit, queijo parmesão, rúcula e um toque de molho chilli, tudo isso no leve pão australiano.

INBRASA CARAGUA • R. PADRE ANCHIETA, 226 - CENTRO • (12) 99109-0882

SEGUNDA A SÁBADO: 10H AS 17H • 19H AS 21H • DOMINGO: 10H AS 18H



Chefe: Kadu

SUPREMO BURGUER

UFESCA

R\$ 52,90

Blend bovino artesanal, queijo, creme de gorgonzola, geleia de bacon, rúcula e maionese de alho assado, acompanha batata rústica com parmesão.

KADU LANCHES • AV. ENG. JOÃO FONSECA, 88 - CENTRO • (12) 3883-9629

TERÇA A DOMINGO: 17H AS 01H30



Chefe: Caio de Almeida Ribeiro

A ÚLTIMA CEIA

FRESCO
R\$ 39,90

Como a obra de Leonardo da Vinci, esse lanche vai trair seus sentidos. Nosso pão Ciabatta feito no vinho, encontra o equilíbrio do pernil desfiado, queijo, frescor da rúcula, tomate e agridoce da cebola. Uma combinação que até Da Vinci estudaria.

MONALISA'S PADARIA, RESTAURANTE E EMPÓRIO • AV. GERALDO NOGUEIRA DA SILVA, 500 - INDÁIA • (12) 98829-1139

TODOS OS DIAS 20h



Chefe: Adilson

BRASA TROPICAL

PREÇO
R\$ 59,90

Pão brioche selado na manteiga, hambúrguer grelhado, american cheese, bacon crocante, abacaxi caramelizado, crispy cebola, maionese defumada, barbecue e rúcula. Combinação defumados, agri-doce e crocante. Acompanha fritas.

O BRASEIRO STEAK E BURGUER • AV. ANCHIETA, 993, LOJA 9 - CENTRO • (12) 2122-3820

TERÇA A DOMINGO: 11H30 AS 23H



Chefe: William Souza

CARAMELT

PREÇO

R\$ 39,00

Pão brioche caramelo, burger de 160g preparado com cebola roxa caramelizada na chapa, cheddar fatiado, cheddar cremoso, bacon, picles, maionese artesanal e mostarda.

O HAMBÚRGUER DE CARAGUÁ • AV. PRISCILIANA DE CASTILHO, 736 - CENTRO • (12) 99214-1795

TODOS OS DIAS: 11H30 ÀS 23H30



Chefe: Samara Cristino Duarte de Paula

PARRILLA DAY CARAGUÁ BEACH

FRIO
R\$ 45,00

150 gramas de brisket defumado e desfiado, coberto com creme três queijos (parmesão, meia cura, mussarela) farofa de bacon e barbecue do chef.

O QUINTAL ESPAÇO FAMÍLIA • AV. DOS IPÊS, 655 - CIDADE JARDIM • (12) 98110-5081

TERÇOS-OS DIAS 17H À 01H



Chefe: Luiz Cláudio Martins Rodrigues

SWEET BACON

PREÇO
 R\$ 62,90

Pão brioche selado na manteiga de ervas, malonese defumada da casa, hambúrguer artesanal de picanha de 180 gramas, queijo coalho tostado, geleia artesanal de bacon e crispy de cebola crocante. Acompanha batata chips.

TICOS BURGER • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - LOJA IB - CENTRO • (21) 3600-9050

TODOS OS DIAS: 11H30 AS 23H30



Chefe: **Fabio Galarani**

PARME BURGUER

PREÇO
R\$ 49,90

Pão brioche, mussarela empanada, burger de 150 gramas, molho de tomate artesanal, pesto de manjericão, parmesão curado e maionese especial de parmesão.

XP HAMBURGUERIA • R. SÃO BENEDITO, 51 - CENTRO • (12) 98178-0889

TODOOS OS DIAS DAS 15H



O sabor da nossa cidade passa por quem **empreende**.

Valorizar os negócios locais é fortalecer experiências,
oportunidades e o desenvolvimento de Caraguatatuba.



ACESSE O
QR CODE
PARA SABER MAIS





Petiscos de praia ●●



Chefe: *Fernanda Glass*

LULA CARAPAÇA

GRUPO
R\$ 60,00

Quatro lulas nacionais recheadas com camarão e cream cheese, cobertas com molho branco e queijo gratinado, contornada com batata palha.

CARAPAÇA • W. GERALDO NOGUEIRA DA SILVA QUÍOSQUE 38 - PRAIA DAS PALMEIRAS • II: 08772-4897

TERÇOS-CIN DIAS 00h às 07h



Cracca Tacuío

TRIO CAIÇARA

319208795

R\$ 179,00

Camarão recheado com catupiry, lula nacional e abadejo à dorê.
Acompanha molho caseiro.

ESPETICHO BEACH HOUSE TABATINGA • R. JOÃO MANOEL DE OLIVEIRA, 200 - TABATINGA • (12) 98106-6395

TERÇA A DOMINGO, 00 AS 00h



Chefe: Ari Barbosa

CEVICHE DE SOROROCA

UFSCA

RS 79,00

Peixe fresco de época da nossa região, marinado no limão, coentro, tempero da casa com ervas naturais, salsão, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, gengibre, pimentão vermelho e manga.

QUIOSQUE CANTO BRAVO • AV. DR. ALDINO SCHIAVI 55 - MARTIM DE SÁ • (42) 3882-2367

TODOS OS DIAS 00h às 01h



Chefe: Salatiel Moreira

CANOA DO SOL

2 PESSOAS
R\$ 79,00

Canoa de massa de mandioca, recheado de carne seca salteada na panela de brasa, coberta de queijo meia cura, acompanha molho de alho frito.

QUIOSQUE SOLE E CIA • AV. DR. ALDINO SCHIAVI 1220 - MARTIM DE SÁ • (12) 98269-0034

SEGUNDA A QUINTA: 08H AS 00H • SEXTA A DOMINGO E FERIADO: 08H AS 20H

UM DESTINO COMPLETO PARA APROVEITAR CARAGUATATUBA!



SERRAMAR
SHOPPING



smart **fit**

CENTAURO

LIVE!

SANTA LOLLA

LUPO

HOPE

Life
VIVARA

RENNER

youCOM

WORLD
TENNIS

Hampton
by Hilton

L'OCCITANE
AU BRÉSIL

RHAPPY

Grandes marcas perto de você!

O **Complexo Serramar Shopping** reúne compras, gastronomia, lazer, entretenimento, hospedagem de **padrão internacional e serviços em um só lugar.**

Enquanto você aproveita o **Caraguá a Gosto**, viva uma experiência completa com conforto e praticidade **para toda a família.**

Visite o Serramar Shopping.

Venha viver essa experiência!

Serramar Shopping - Av. José Herculano, 1086

Acompanhe nossas novidades em:

@serramar_shopping



Pizzas ●



Pizzas



Chefe: **Willian**

LA BRASA DI COSTELA

FRESCO

R\$ 34,90

Pizza de longa fermentação, massa leve, molho italiano, Catupiry®, costela bovina desfiada, bacon artesanal, cebola roxa e cebolinha. Uma combinação de cremosidade, suculência e crocância em cada mordida.

CHOCOLATERIA BRASILEIRA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - LOJA 38A - CENTRO • (21) 2122-3500

100% CROCANTE



Chefe: Carlos

BELA PIZZA

115280/05

R\$ 99,00

Massa de fermentação natural, molho artesanal, mussarela, palmito, brócolis salteado, catupiry, parmesão e tomate confit.

DI NAPOLI CUCINA ITALIANA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 1751 - CENTRO • (12) 99231-5059

TERÇA A DOMINGO 18:00 AS 23H



Pizzas



Chefe: *Nicolás de Freitas*

A DOMINGUEIRA

31/05/2025
R\$ 89,00

Massa de longa fermentação, molho de ervas frescas, mussarela, toscana e cebola assada, gotas de cream cheese, parmesão e tomate confit.

ESPETICHO • AV. MARIA DE LOURDES DA SILVA KFOURI 3 - CAPRICÓRNIO • (12) 97102-8101

TOCOS OS DIAS: 12:00 À 01



Chefe: *Maria Fernanda Galter Reis*

ONDA DI BASÍLICO - UNA EXPERIENZA!

PREÇO
R\$ 109,00

Pizza de dupla cocção que une o fogo da massa frita e assada na lenha, a delicadeza do mar, com vieiras e camarões salteados na manteiga e vinho branco sobre a fior di latte. Finalizada com burrata recheada com pesto de manjeriço da casa, ozeite de limão siciliano, pimenta rosa e pangrattato crocante. Acompanha uma taça de vinho branco.

FELICITA PIZZERIA E CUCINA ARTIGIANALE • R. JÚLIO BARSOTTI 16 - CENTRO • (12) 99199-1065

DOMINGO A QUINTA: 11H30 AS 23H - SEXTA E SÁBADO: 11H30 ATÉ O ÚLTIMO CLIENTE.



Chefe: Marcos Ferreira

PIZZA MARGHERITA VERACE

1 PESSOA
R\$ 99,00

Massa de fermentação artesanal, molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, manjericão e azeite extra virgem.

MARCOS DO PÃO - PADARIA & PIZZARIA ARTESANAL • AV. FÊNIX, 221 - CAPRICÓRNIO • (12) 98252-1115

TODOS OS DIAS: 7H ÀS 23H



Chefe: Ivan Pereira da Silva Jr.

PIZZA CASARÃO NA BRASA

PREÇOS
R\$ 79,00

Um verdadeiro churrasco em forma de pizza suculenta. Costela e pimentões defumados no bafo e borda de linguiça de pernil artesanal com catupiry.

O CASARÃO CHOPPERIA • R. MANOEL HENRIQUE DE OLIVEIRA, 1810 - MARTIM DE SÁ • (12) 3882-2220

TODOS OS DIAS: 10H AS 23H00



Chefe: Sergio Benaglia

CABRA DA PESTE

FRESCO
 R\$ 109,00

Massa exclusiva Brazil Style, de longa fermentação e altíssima hidratação 90%.
 Parmesão tostado na borda com sutil fio de melado de cana. Sobre uma base
 aveludada de mousseline de abóbora cabotia, mussarela, carne seca artesanal
 desfiada, queijo coalho ralado, gotas de requeijão cremoso, tomates sweet, azeitonas
 pretas fatiadas, salsinha fresca e orégano.

PIZZARIA JAPA PIZZA • R. MAIOR AVRES. 83 - CENTRO • (12) 3883-7807 / (12) 98119-3656

TERÇA A DOMINGO 09H AS 23H40



Chefe: *Alana de Paula*

ONÇA COR-DE-ROSA

PREÇO
R\$ 69,00

Massa de fermentação lenta e maturação longa com molho branco, mussarela e tomatinhos, finalizada com ricota cremosa, mortadela e molho pesto.

RESTAURANTE GOLFINHO • AV. MARIA CARLOTA, 608 - MASSAGUAÇU • (12) 3881-1333

SEGUNDA, QUINTA, SEXTA E SÁBADO: 12H AS 22H • TERÇA E DOMINGO: 12H AS 17H



Chefe: Ana Beatriz Salamene

TROPICALIENTE

2 PESSOAS
R\$ 68,00

Pizza de massa artesanal, creme de queijo, mussarela de búfala, geleia de abacaxi levemente picante, cubinhos de bacon e pimenta rosa.

SANTAS EMPÓRIO E VINHOS • R. SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, 279 - SUMARÉ • (12) 99644-6090

QUARTA, QUINTA E SEXTA: 11H AS 23H • SÁBADO: 12H AS 01H



Chefe: Fabio Galorani

LOMBINHO ITALIANO

4 PESSOAS
R\$ 93,90

Massa italiana 48h fermentação, molho de tomate artesanal, lombo canadense, mussarela, catupiry, geleia de pimenta e cebolinha.

XP HAMBURGUERIA • R. SÃO BENEDITO, 51 - CENTRO • (12) 98178-0889

TODOS OS DIAS, DAS 11H ÀS 18H



Porções •



Chefe: *Renan Tosi Pedrosa*

PASTRAMI PRIME

21588.015

R\$ 35,00

Seis bolinhos de pastrami com requeijão, maionese de mostarda dijon artesanal, picles, queijo parmesão ralado e salsinha.

ATLÂNTIC BURGER • AV. PREFEITO GERALDO NOGUEIRA DA SILVA, 1330 - INDAÍÁ • (12) 08298-2032

DOMINGO, SEGUNDA, TERÇA E QUINTA: 09H AS 23H • SEXTA E SÁBADO: 09H AS 01H



Chefe: *Daniela Aimentel*

COXINHA DE COSTELA

215207/03
R\$ 49,00

Seis coxinhas com recheio de costela com requeijão, com massa de batata regada ao caldo de costela, acompanha geleia de pimenta.

DUPLI CAFE, CONFEITARIA E GELATERIA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - EXA 10A - CENTRO • (12) 90163-8710

SEGUNDA A SÁBADO: 09h às 20h • DOMINGO: 09h às 20h



Chefe: Fran

ANCHO RÚSTICO

31/03/2025

R\$ 189,00

Tiras de ancho Angus salteados com pétalas de cebola e batata rústica na manteiga com alecrim. Acompanha tomate confit, farofa crocante, molho caseiro e pipoca de provolone.

ESPETICHO • AV. MARIA DE LOURDES DA SILVA KFOUR 3 - CAPRICÓRNIO • (12) 97102-8101

TODOS OS DIAS DAS 18H ÀS 01H



Chefe: *Artur Gama*

CROQUETE DE CUPIM

21550/03
R\$ 75,00

Croquete de cupim, servido com barbecue de goiabada e coleslaw.

GAMA RESTAURANTE • AV. MARGINAL DIREITA, 54 - CAPRICÓRNIQ • (12) 99656-1132

SEGUNDA A SÁBADO: 7H AS 20H • DOMINGO: 7H AS 16H



Chefe: Thaise Gonçalves

TRIO TROPICAL

2.155,00/porção

R\$ 52,00

Uma experiência de palmito pupunha gratinado em três versões. A intensidade do gorgonzola com bacon, a cremosidade do camarão com catupiry e a suavidade da alcaparra com champignon.

GAMBOA RESTAURANTE PIZZA BAR • AV. DR. ALDINO SCHIAVI, 607 - MARTIM DE SÁ • (12) 08188-2061

SEGUNDA E QUARTA: III AS 17H - QUINTA A DOMINGO: III AS 20H



Chefe: Daniel

PICANHA ROCK BRASA

31/02/2025
R\$ 249,00

Suculentos cubos de picanha uruguaia premium sobre uma cama de catupiry gratinado, finalizado com alho crocante, farofa de bacon e cebolinha. Acompanha mandioca na manteiga de garrafa com queijo coalho e fritas com parmesão e páprica defumada.

O BRASEIRO STEAK E BURGUER • AV. ANCHIETA, 903, LOJA 9 - CENTRO • (12) 2122-3820

TERÇA A DOMINGO: DAS 13H AS 23H



Chefe: Joaquim Kanosa

TARTAR DE SALMÃO TROPICAL

2 PESSOAS

R\$ 60,00

Filé de salmão picado, mostarda dijon, chips de pepino, maionese e ketchup. Salada tropical com tomate, cebola roxa, manga e abacate com chips de milho.

RESTAURANTE MAR À VISTA • AV. DONATO MASCARENHAS FILHO, 55 - MASSAGUAÇU • (12) 3884-7101

QUINTA-FEIRA À SEXTA-FEIRA



Chefe: Juliana Maranhães

MOELA EMBREAGADA

21/08/2025
R\$ 36,00

Moela refogada na cachaça e cozida na cerveja preta.
Acompanha pão francês e pimenta biquinho.

ROCK BAR • R. DR. PAUL HARRIS, 60 - CENTRO • (12) 3882-4725

QUINTA A SABADO: 03:00 ATÉ ÚLTIMO CLIENTE



Chefe: Ana Beatriz Salameo

TERROIR 279

3 PESSOAS

R\$ 89,00

Brie derretido, shimeji, filé mignon, salsa tartufata, azeite trufado.

SANTAS EMPÓBIO E VINHOS • R. SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, 279 - SUMARÉ • (12) 99644-6090

QUARTA A SEXTA: 11H AS 23H • SÁBADO: 12H AS 23H



Chefe: Assis Lopes

COMBO SKINA TACOS

21458035

RS 69,90

Tortilha artesanal, frango crocante em tiras, guacamole, maionese de chipotle, cebola roxa.

SKINA CHICKEN • R. VITOR MEIRELES, 28 - MARTIM DE SÁ • (12) 08820-1212

QUANTA A TROCA: 100 AS 230

Todo o
conforto
e **segurança**
que você
merece em
Caraguatatuba.

Hospede-se em
um dos hotéis
associados.



Fotografe o QRCode
e acesse o nosso site.

@ hoteiscaraguatatuba
hoteiscaragua.com.br



ASSOCIAÇÃO DE HOTÉIS E POUSADAS
DE CARAGUATATUBA

abrase**l**40^{anos}

JUNTE-SE A MAIOR COMUNIDADE DO SETOR DE
ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

Há 40^{anos} representamos:

+300mil
Profissionais

+390mil
Estabelecimentos

+230mil
Empreendedores

+7mil
Associados

+50
Parceiros

*Sempre ao lado do
empreendedor*



**REDUZINDO
TAXAS**



**CONSTRUINDO
POLÍTICAS PÚBLICAS**



**LUTANDO
AO LADO DO SETOR**
AUMENTANDO FORÇA DO LAR

ASSOCIE-SE

FALE COM UM DOS
NOSSOS CONSULTORES





Sobremesas ●



Chefe: Jessica Tilmütz

CROQUE GLACÊ

DESCO
 R\$ 28,00

Pão brioche prensado recheado com açaí, creme de cookies, decorado com morangos frescos.

AÇAÍ MIX .ICR • AV. PRUDENTE DE MORAES, 48 - POIARES • (12) 99763-7526

SEGUNDA A SÁBADO: 10H AS 20H • DOMINGO: 12H AS 18H



Chefe: **Nothália**

PICOLÉ SERRA ACESA

PREÇO

RS 49,00

Entremet de niño com jaboticaba e licor de jaboticaba.

CAIÇARA'S RESTAURANTE • AV. FREI PACÍFICO WAGNER, 498 - CENTRO • (12) 2132-2772

TERÇA A SÁBADO: 12H AS 22H30 • DOMINGO: 12H AS 17H



Chefe: *Maria Carolina*

TAÇA DA DINDA

DESCO
 R\$ 20,90

Creme aerado de ninho, flocos de merengue, morangos frescos e pedaços de chocolate branco.

CHILLI DOCERIA • R. SEBASTIÃO MARIANO NEPOMUCENO, 320 - CENTRO • (12) 98273-1357

SEGUNDA A SÁBADO - 11H AS 20H



Chefe: Viviane

DOCE ECLIPSE

UFESCA

RS 34,90

Meia esfera de chocolate recheada com mousse de chocolate, mousse de café, servida sobre brigadeiro de café, finalizada com crumble crocante e crème anglaise de baunilha. Intensa, cremosa e surpreendente.

CHOCOLATERIA BRASILEIRA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - LOJA 38A - CENTRO • (21) 2122-3500

TODOS OS DIAS: 09h às 22h



Chefe: Carlos

MORANGUINHO DO NORDESTE

1 PESSOA(S)

RS 69,00

Massa de fermentação natural, morangos frescos fatiados, chocolate branco e açúcar de confeiteiro.

DI NAPOLI COCCINA ITALIANA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 1751 - CENTRO • (12) 09231-5059

TERÇA A DOMINGO 18:00 AS 23H



Chefe: **Daniele Pimental**

CHOUX CREAM DE BANOFFEE

2 PESSOAS

RS 45,00

Massa leve e aerada do doce francês choux com uma combinação clássica do recheio da torta banoffee.

DU M CAFÉ CONFEITARIA & GELATERIA • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 937 - LOJA 40A - CENTRO • (12) 90163-8710

SEGUNDA A SÁBADO: 09h às 20h • DOMINGO: 09h às 20h



Chefe: *Artur Cama*

ECLIPSE DO CERRADO

PREÇO

R\$ 35,00

Petit gâteau de Doce de leite, acompanhado de crumble de castanha de caju, sorvete de baunilha negra e geleia de maracujá.

FRUTOS DO CERRADO • AV. MARGINAL DIREITA, 51 - SALA II - CAPRICÓRNO • (12) 98827-6623

SEGUNDA A SÁBADO: 11H AS 22H • DOMINGO: 12H AS 20H



Chefe: João Cleber

MINEIRINHO

PREÇO

RS 39,90

“Mineirinho” Sorvete Tailandês de pão de queijo com doce de leite argentino. Uma homenagem à rica cultura da culinária do povo mineiro, acompanhado com um cafezinho.

GOES ICE ROLL • AV. TSUZUKI YOSHIMOTO, 45 - CAPRICÓRNIQ 1 • (12) 98167-2121

SEGUNDA E TERÇA: 10H AS 22H • QUINTA A DOMINGO: 10H AS 22H



Chefe: Kadu

CREPE MONTE BIANCO

PREÇO

R\$ 29,90

Fina massa recheada com creme de avelã, morango,
finalizado com ganache de chocolate amargo e sorvete de creme.

KADU LANCHES • AV. ENG. JOÃO FONSECA, 88 - CENTRO • (12) 3883-9629

TERÇA A DOMINGO - 17H À 01H00



Chefe: Talita Meneses

PAVÊ SPECULOOS

UFSCA

RS 23,00

Base de biscoito speculoos, creme de mascarpone, geleia de laranja e farofa de speculoos.

LA COSTA CAFÉ • AV. ANCHIETA, 927 - CENTRO • (42) 3883-9031

SEGUNDA A SÁBADO - 9H AS 20H



Chefe: *Marcos Ferreira*

DOLCE CROISSANT

PREÇO

R\$ 49,00

Croissant artesanal servido com nutella e sorvete crocante.

MARCOS DO PÃO - PADARIA & PIZZARIA ARTESANAL • AV. JÊNIX, 221 - CAPRICÓRNIO • (12) 08252-4145

TODOSS OS DIAS: 7H AS 23H



Chefe: *Ulysses Piter*

GRAND GELATO

PREÇO

R\$ 28,90

Uma base morna de brownie com calda de chocolate meio amargo e cremoso de caramelo salgado, coberta com o legítimo gelato artesanal de baunilha francesa (com fava natural), castanha caramelizada e finalizado com marshmallow maçaricado.

MIATTO GELATERIA • AV. PRESIDENTE CASTELO BRANCO, 6H - LOJA 1 - SUMARÉ • (12) 90710-7799

SEGUNDA A SEXTA - 11H AS 21H • SÁBADO E DOMINGO - 11H AS 22H



Chefe: Cristiane das Neves Carneiro Leite

AILATI

UFESCA

RS 21,90

Clássico doce siciliano composto por uma massa crocante, que esconde um recheio cremoso de pistache, frutas vermelhas e limão siciliano. O encontro perfeito entre o crocante da casquinha e o aveludado dos cremes, que associado às cores homenageiam o berço de Da Vinci.

MONALISA'S PADARIA, RESTAURANTE E EMPÓRIO • AV. GERALDO NOGUEIRA DA SILVA, 500 - INDÁIA • (12) 98829-1130

TOCOS OS DIAS 280



Chefe: Lucas Andrade

DOLCE FREDDO

FRESCO

R\$ 28,00

Waffle preparado na hora com massa mista acompanhado de duas coberturas a escolher.

SAPOR AÇAÍ • AV. DR. ARTHUR DA COSTA FILHO, 935, 17A - CENTRO • (12) 98215-7303

SEGUNDA A SÁBADO: 12H ÀS 22H • DOMINGO: 13H ÀS 21H



Chefe: *Marcela Coutinho*

SOPA DE SORVETE TRUFADO

FRESCO

R\$ 38,⁹⁰

Bolo de chocolate coberto com creme de leite em pó, morangos picados, calda quente de chocolate, servido com sorvete de leite trufado e chantilly.

SORVETERIA SOL E NEVE • AV. PADRE ANCHIETA, 993, LOJA 06 - CENTRO • (12) 98211-1037

TODO OS DIAS: 12H AS 22H00



CHAME CHAME

ACESSÓRIOS PARA CELULAR E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Loja 01

Centro - Caraguá

 12 99104-6000

Loja 02

Travessão - Caraguá

 12 97812-2221

Loja 03

Canto do Mar - São Sebastião

 12 99106-7775

Loja 04

Centro - São Sebastião

 12 99107-6886



GOVERNO MUNICIPAL
CARAGUATATUBA
TEMPO DE PROSPERIDADE

