



FESTIVAL GASTRONÔMICO
PEDRA AZUL
GOURMET

ROTEIRO GASTRONÔMICO

2024



Descubra
O ESPÍRITO SANTO



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria de Turismo



SOBRE O FESTIVAL

O Festival Gastronômico Pedra Azul Gourmet surgiu como uma celebração da rica e diversa gastronomia da região de Pedra Azul, no Espírito Santo. Mais do que apenas um evento que reverencia tradições, o festival destaca a evolução e a inovação culinária que têm transformado a região em um verdadeiro polo gastronômico. Pedra Azul é um lugar onde a natureza exuberante e os ingredientes locais se encontram com a criatividade dos chefs para criar pratos que encantam e surpreendem.

Ao longo dos anos, a culinária de Pedra Azul tem sido marcada tanto pela valorização dos produtos locais quanto pela incorporação de técnicas contemporâneas e tendências globais. O festival foi concebido para refletir essa dualidade, oferecendo aos visitantes uma experiência que combina o melhor da tradição com o frescor da inovação. Os restaurantes participantes apresentam pratos especiais, elaborados com os ingredientes mais frescos da região, em combinações que realçam os

sabores naturais e demonstram a habilidade e a criatividade dos chefs locais.

Durante o festival, os visitantes são convidados a explorar uma rota gastronômica que percorre diversos estabelecimentos da região. Cada restaurante elabora uma oferta especial, proporcionando uma oportunidade única de degustar pratos exclusivos que refletem tanto a riqueza da culinária tradicional quanto os avanços da gastronomia contemporânea.

Neste livreto, listamos os restaurantes participantes, cada um oferecendo pratos especiais preparados com ingredientes frescos e regionais. Explore e saboreie as delícias que fazem de Pedra Azul um destino gastronômico único!

CONHEÇA PEDRA AZUL

A região de Pedra Azul, situada no estado do Espírito Santo, é uma verdadeira maravilha natural e um destino imperdível para os amantes da natureza e da tranquilidade. Localizada a cerca de 150 quilômetros da capital Vitória, essa área se destaca pela sua impressionante paisagem montanhosa, marcada pelo famoso Pico da Pedra Azul, uma formação rochosa imponente que é um ícone da região.

Além do visual deslumbrante, a região de Pedra Azul oferece uma rica diversidade de fauna e flora. O clima ameno e a vegetação de altitude criam um ambiente ideal para diversas espécies de plantas e animais, muitos dos quais são exclusivos dessa área. A presença de trilhas e caminhos bem cuidados permite aos visitantes explorar a beleza natural local, com opções que variam desde caminhadas leves até trilhas mais desafiadoras.

A cultura local também é uma atração à parte. A região abriga pequenas comunidades que preservam tradições

culturais e gastronômicas, oferecendo uma imersão na vida rural capixaba. Os visitantes podem desfrutar da culinária típica, composta por pratos regionais que destacam ingredientes frescos e locais, além de conhecer o artesanato e as festividades locais.

Pedra Azul é também um destino popular para ecoturismo e atividades ao ar livre, como observação de aves, escalada e mountain bike. As pousadas e hotéis na região são acolhedores e bem equipados, proporcionando uma estadia confortável e uma imersão completa na beleza natural ao redor.

Em resumo, Pedra Azul é uma região que combina maravilhas naturais, cultura rica e oportunidades para aventuras ao ar livre. Seja para um final de semana relaxante ou uma escapada repleta de atividades, este pedaço do Espírito Santo promete deixar memórias inesquecíveis a todos que o visitam.

Instituto Jutta Batista da Silva

O **Instituto Jutta Batista da Silva - IJBS** é uma Organização da Sociedade Civil (OSC), sem fins lucrativos, com propósito de promover a **cidadania** e a **transformação social**.

Desde **1984**, temos o propósito de auxiliar na **melhoria social** das comunidades onde atuamos, através de **projetos sociais** e fomento ao **voluntariado**.

Através do **Projeto Turma**, ofertamos para crianças e adolescentes, de 07 a 17 anos, oficinas de qualidade e ações com foco na qualificação profissional e desenvolvimento social.

Também fomentamos o **voluntariado** em **11 municípios** da **região serrana**, através de **18 Associações** e **grupos** de **voluntárias**.

Ainda promovemos **cursos** com foco no **empreendedorismo** e **geração de renda** para jovens e adultos.

Acreditamos no poder de gente transformando gente.

A **Da Tutte Mani**, localizada no Quadrado São Paulinho, na Rota do Lagarto, em Pedra Azul, é a **loja oficial** do **IJBS** onde é comercializado o **artesanato** produzido pelas Associações e grupos de Voluntárias.



SIGA NAS REDES!
@datuttemani
@institutojutta

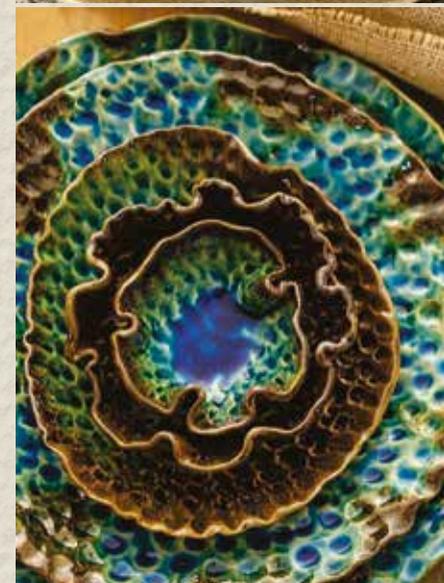


JOÃO DE BARRO

O ATELIÊ João de Barro Cerâmicas, instalado na cidade de Castelo, ES, é regido pelo Artista Plástico e Ceramista Bruno Salvador. O ateliê desenvolve trabalhos em cerâmica artesanal de alta temperatura e registra em suas peças a poesia e arte presentes em nosso estado, especialmente das Montanhas Capixabas. Impressões botânicas e concepções artísticas da nossa natureza exuberante são inspirações para a criação de suas coleções. O ateliê assina peças para vários empreendimentos da região e suas coleções podem ser vistas em locais como Khas Café, Alecrim Restaurante, Tuia Gastronomia e Arte, entre outros. A convite da organização do evento, Bruno Salvador desenvolveu uma coleção especial comemorativa para o Festival Gastronômico Pedra Azul Gourmet, onde aplica seus conceitos de formas orgânicas naturais e esmaltação artística. O ateliê João de Barro, além de produzir peças e coleções para venda, desenvolve também projetos de educação e ensino da técnica de cerâmica artesanal, com aulas no espaço do ateliê focadas em capacitação profissional e arte terapia.

Visite o Instagram e conheça a nossa Arte!

 @joaodebarroceramicas





descubraoespiritosanto.es.gov.br



gastr ono mia cap ixa ba

Pensa em uma culinária influenciada por indígenas, africanos, portugueses e imigrantes europeus?

Estamos falando da culinária capixaba, que ao longo do tempo foi se adaptando ao clima, sofrendo influências de alguns estados vizinhos e criando sua própria identidade.

No Espírito Santo você vai experimentar alimentos e preparações autorais como o brote, socol, broa de milho, bolinho de arroz e diversas sobremesas tradicionais, além de pratos emblemáticos como a torta e a moqueca capixaba que hoje são reconhecidas como patrimônio gastronômico do Estado.

Esses pratos são símbolos da culinária local e representam a continuidade das tradições que encantam os paladares e preservam a identidade cultural da região.

O Sebrae está presente nas Montanhas Capixabas

Temos orientação gratuita, mentorias, consultorias, cursos, palestras e soluções completas para o seu negócio!



Descubra
O ESPÍRITO SANTO

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria de Turismo



(27)99658-4306 @sebrae.es es.sebrae.com.br
Av. Evandi Américo Comarela, 155, Esplanada, Venda Nova do Imigrante



ALICE FLOR E CAFÉ

Rota do Lagarto, KM7

Uma cafeteria que uniu as delícias da Marietta com o charme da Tuia. Aqui você aprecia um delicioso brunch e degusta cafés especiais.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Toast de queijo minas, gorgonzola, nozes e damasco. Equilibrado, marcante e saboroso. Acompanha mel da região, que juntos protagonizam uma explosão de sabores que vão te surpreender



APIÁRIO FLORIN

Rod ES 165, Km 2,5 - Pedra Azul - Domingos Martins

Apiário Florin é uma família de tradição holandesa que produz, através sua agroindústria próprio microlotes de méis e favos, separados por florada, com sabores, colorações e valores nutricionais específicos; pólen apícola, extratos de própolis, destilados, licores, vinhos, todos à base de mel.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Mel com favo é a forma mais natural e pura de se consumir o mel. Para o evento Pedra Azul Gourmet oferecemos o favo de mel de FLOR DE CAFÉ acompanhado de morango fresco, harmonizado com hidromel, um vinho (seco ou suave) feito a base de mel. Será servido de sexta a domingo, grupos com agendamento prévio.

 **Quarta e Quinta-Feira**
9:00 às 17:00h

Sábado e Domingo
09:00 às 18:00h

 **Cafeteria**

 (27) 99843-7503

 @alice.flor.cafe

Todos os Dias 
9:00 às 17:00h

Mel 

@apiarioflorin 



AZZURRA CERVEJARIA ARTESANAL

Rota do Lagarto, KM7



BLU GELATOS

Rota do Lagarto

Uma cervejaria criada por três amigos apaixonados por cervejas artesanais. A cada gole, uma história e a cada história, novas lembranças. Nossas cervejas estão sempre com você, transformando momentos simples em celebrações. Cervejaria Azzurra, desde 2018 Produzindo Momentos Inesquecíveis.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Canjiquinha de milho com Costela suína ao molho de blond Ale com mel e linguiça defumada.

Somos uma gelateria artesanal. Fornecemos produtos feitos com a técnica Italiana, com insumos de altíssima qualidade e sem aditivos artificiais.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Cocada brülée com gelato. Cocada quentinha servida com gelato de macadâmias crocante.



Quinta-Feira

10:00 às 17:00h

Sexta-Feira

10:00 às 22:00h

Sábado

10:00 às 20:00h

Domingo

10:00 às 19:00h



Cervejaria



(27) 9918-2828



@azzurracervejaria

Todos os Dias
10:00 às 18:00h



Sorveteria



(27) 99900-0725



@blugelatos





CACHAÇARIA
MODOLO

CACHAÇARIA MODOLO

Rodovia BR 262, Km 89,5, Sítio Esmeralda, Pedra Azul, Aracê, Domingos Martins, perto da cervejaria Ronchi Beer

Comercializamos as melhores cachaças de alambique de 14 estados, provadas e aprovadas por nós. Nossa carta conta com cerca de 260 rótulos de cachaça, que oferecem uma riqueza ampla de aromas e sabores, cuja experiência sensorial é vivida por meio da degustação de mais de 50 cachaças e licores.

KIT SELECIONADO:

Cachaça Principal Isabel Modolo Blend que une duas madeiras: amburana e jaqueira. Elas trazem aromas e sabores de baunilha, caramelo, melão e bala de coco. Harmoniza com sobremesa, café, charuto, chocolate, sorvete e frutas adocicadas. Fácil de beber. **Café premiado de 85 pontos**, que oferece notas de cacau, canela, anis, cravo e pimenta, para harmonizar com uma de nossas cachaças, que neste caso pode ser colocada direto na xícara de café, para trazer novas sensações, aromas e sabores. **Chocolate artesanal** branco, caramelo e branco com caramelo, também para harmonizar com uma de nossas cachaças. **Taça Oficial da cachaça**, em cristal, para que possa ser feita a análise visual, olfativa, gustativa e retrogustativa dessa bebida genuinamente brasileira.

 **Todos os Dias**
9:00 às 17:20h

 **Cachaçaria**

 (27) 99947-1549

 @cachacariamodolo



CAFÉ ALTO DA ROTA

Rota do Lagarto, localidade Alto da rota

Somos uma cafeteria, servimos desde lanches, porções, cafés especiais, capuccinos, sucos e tortas.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

- Pão aberto Alto da Rota (pão caseiro, queijo muçarela, palmito, tomate e manjeriçã)
- Café Filtrado (método Cléver) grãos da própria plantação, café Alto da Rota.

 **De Sexta-Feira a Domingo**
9:00 às 18:00h

 **Cafeteria**

 (27) 99976-7766

 @cafealtodarota





CAFÉ DA FAZENDA

Rota do Lagarto, KM3, Domingos Martins

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Pão caseiro da fazenda: Fatias de pães caseiros feito de forma artesanal como as vovos faziam antigamente, servidos com manteiga e geleias, acompanhado de uma xícara de café com leite.

Em uma antiga escola, funcionando hoje o café da fazenda. Tudo começou com o desejo, de mostrar a história desse lugar, apreciando um delicioso café com produtos caseiros.

De Sexta-Feira a Domingo
9:00 às 18h



Cafeteria



@_cafedafazenda



CASA CHEF ARI

Rota do Lagarto, KM7

Um moderno restaurante, localizado na rota mais romântica do ES, Rota do Lagarto, idealizado para surpreender e aguçar todos os sentidos. A Casa Chef Ari é Conchegante, com um atendimento diferenciado e um cardápio eclético, que mistura cozinha italiana, nordestina e capixaba, venha se surpreender.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Cordeiro do Festival Pedra Azul Gourmet: Paleta de cordeiro desossada, servida com arroz cremoso de pistache.

Almoço 12:00 às 16:00h Jantar 19:00 às 23:00h



Culinária italiana, nordestina e capixaba



(27) 99965-6899



@casachefari





CASA DE FONDUE AARGAU

Rodovia Geraldo Sartório 164 KM7, São Paulo do Arace - Zona Rural, Pedra Azul

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Combo de Fondue harmonizado:

O combo oferece três opções; Queijo, Filé Mignon e Chocolate acompanhado por pão caseiro de produção local, legumes e como sobremesa frutas da estação. Harmonizado com vinho tinto.



FAZENDA CAMOCIM

Rodovia BR 262 KM 90

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Harmonização de 3 dos nossos principais cafés (Jacu Bird Coffee, Camocim e Moka) junto com um trio de sobremesas exclusivo para harmonizar com os cafés composto por fondant de chocolate, petit gateau de doce de leite e cannoli com creme de café.

A Fazenda Camocim é uma referência em agricultura sustentável e produção de cafés orgânicos de alta qualidade. Premiada a nível mundial no Cup Of Excellence em 2017 e comprometida com práticas agrícolas responsáveis, utiliza como base a Agricultura Biodinâmica e possui diversos selos de certificação que atestam seu compromisso com a qualidade e a sustentabilidade.

Entre as certificações destacam-se o selo orgânico do IBD (Instituto Biodinâmico), o selo de Comércio Justo (Fair Trade) garantindo desenvolvimento sustentável e melhores condições de troca e direito dos trabalhadores, o selo de Agricultura Regenerativa - Regenerative Organic Certified (ROC), dentre outros.

Nossos produtos são cultivados sem o uso de produtos químicos, garantindo não apenas a pureza e o sabor superior, mas também a preservação do ambiente. Dentre as 8 variedades de cafés produzidos, o Jacu Bird Coffee é o café mais exótico, surpreendendo ao paladar com notas únicas. Além disso, a fazenda também produz o mel da flor do café, geléias, chás e promove práticas que respeitam a biodiversidade local, com atenção à fauna e flora presentes.

 **Sexta-Feira e Sábado**
18:00 às 22:00h

 **Fondue**

 (27) 99932-4149

 @casadefondue.aargau

De Sexta-Feira a Domingo
10:00 às 17:00h

Cafeteria

@fazendacamocim





CASA FLOR

Rodovia Ângelo Girardi, s/n Rota do Lagarto Pedra Azul - Domingos Martins ES

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Torta

A Casa Flor é uma doceria aconchegante no coração de Pedra Azul. Lá a gente tem um jardim super instagramável e café quentinho

Quem reina na Casa Flor é a tradicional e deliciosa torta de morango. Ela é a protagonista da casa, mas não está sozinha, claro... toda semana temos sabores de tortas variados

Sexta-Feira
14:00 às 19:00h

Sábado 9:00 às 19:00h
Domingo 9:00 às 18:00h

 **Doceria**

 (28) 99279-7555

 @casaflordoceria

CERVEJARIA ARTESANAL GRECCO

Rod. dos produtores KM3, Alto Viçosa, estrada que vai para o caxixe em anexo a pousada Chalés Grecco.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Costela BBQ cozida na cerveja acompanhada com batatas rústicas.

A cervejaria nasceu de uma paixão por cerveja. Inaugurada em 2020, com ambiente acolhedor para receber amigos e clientes. Hoje exploramos vários estilos de cervejas, possuímos cardápio variado de comidas e petiscos.

Não produzimos somente cervejas; produzimos momentos inesquecíveis, aromas e sabores.

Sábado
11:00 às 21:00h

Domingo
10:00 às 17:00h

Cervejaria 

(28) 99901-9511

@cervejariagrecco





CERVEJARIA AURORA

Bela Aurora, Zona Rural, Venda Nova do Imigrante

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Menu degustação harmonizado com cervejas.

 **Sábados**
11:00 às 21:00h

Domingos e Feriados
11:00 às 17:00h

 **Cervejaria**

 @aurora_cervejaria



CERVEJARIA BELLO MONTI

Rota do lagarto, KM07 e Rod. Afonso Claudio KM 6,5, Barcelos (Rota dos orgânicos)

Localizada na Região de Pedra Azul, produz diversos tipos de produtos agro industriais, dentre eles o que mais se destaca é a produção das Cervejas Artesanais de qualidade.

O nosso nome se origina em uma homenagem às montanhas capixabas e também aos imigrante Italianos colonizadores da região.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Preparado com sassami, nosso Divino Frango faz jus ao nome. Cozido lentamente com legumes e todo o carinho da matriarca da família, o frango é misturado com creme cheese e empano com panko.

Como acompanhamento oferecemos chutney de pitaya e o famoso barbecue de pêssego, frutas colhidas diretamente do nosso pomar.

Sexta 
12:00 às 19:00h

Sábado
11:00 às 20:00h

Domingo
11:00 às 19:00h

Cervejaria 

@cervejaribellomonti 



CERVEJARIA DECK BEER

Rod. BR 262, KM90

Ama brindar a vida e viver momentos felizes com você e sua família! Repleta de energia boa, chopes especiais produzidos por nós, ambiente agradável, comida boa e cheia de afeto.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Croquete de costela com chopp Cacau Ipa.



De Quinta-Feira a Sábado

11:00 às 21:00h

Domingo

11:00 às 18:00h



Cervejaria



(28) 99966-0281



@cervejariadeckbeer



CERVEJARIA PEDRA AZUL

Rdv Mário Modolo S/N, Zona Rural,
Arace - Pedra Azul

Cervejaria Pedra Azul, oferece variedades de cervejas artesanais produzidas pelo mestre cervejeiro Vinicius Gagno Modolo, variedades de petiscos e carnes de Parrilla, hoje nosso carro chefe.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Polenta do Chef, um petisco criado pelo Proprietário Vinicius, onde conseguiu juntar duas paixões na região das montanhas: a polenta caseira e a linguiça.

São bolinhas de polenta com pedacinhos de linguiça dentro. Para harmonizar sugerimos nossa cerveja Irish Red.

Quinta-Feira a Domingo

11:00 às 20:00h

Cervejaria

(27) 99876-8180

@cervejariapedraazul



CONTOS DO NINHO

Rota do Carmo

CORDILLERA MAR FUEGO

Rod. ES 164, KM 298 São Paulinho do Aracê, Caminho das Flores



Somos uma marca de cafés especiais e ganhadores de 3º melhor café do Brasil. Temos a cafeteria da marca com cardápio 100% autoral e espaço amplo e lago grande na frente aonde ficam nossos mascotes da marca nadando; os marrecos de pompom

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Rabanada granfina:

É um dos nossos pratos autorais, criados a partir das memórias afetivas da Bia, que se resume numa iguaria de pão sourdough embebido em leite com especiarias, selado na manteiga e ovos, creme de fava de baunilha e cranberry por cima e casquinha brúllè.

Restaurante de Parrila Argentina, massas frutos do mar e moqueca capixaba nas montanhas de Pedra Azul. Vasta carta de Vinhos e Cervejas artesanais, cardápio variado com porções e petiscos.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Costela fogo de chão assada e defumada por 12 horas, servida com arroz biro-biro e batatas rústicas. Serve 2 pessoas

 **De Quinta-Feira a Sexta**
9:00 às 18:00h
Sábado e Domingo
8:00 às 18:00h

 **Cafeteria**

 (27) 99781-6041

 @contosdoninho

Quarta e Quinta  11:00 às 16:00h
Sexta e Sábado 11:00 às 17:00h
19:00 às 22:00
Domingo
11:00 às 17:00h

Comida Argentina 

(28) 99926-3669 

@cordilleramarfuego 



COZINHA DA ROTA

Rod. ES 164, KM 07 Arace Domingos Martins (Quadrado de São Paulinho)

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Bolinho de costela da Rota:

Bolinho de costela desfiada cozida ao bafo e empanada com farinha panko, acompanhado de uma deliciosa geleia de bacon feito com açúcar mascavo.

DELÍCIAS DA COLLINA

BR 262 KM 87, Vila de Aracê - Pedra Azul

Somos um empório com produtos diversificados e na maioria produtos de qualidade da nossa região. Temos diversos tipos de linguiças, mantas, massas diversas, cervejas artesanais, vinhos, queijos, cafés, geleias e muitos outros produtos. Os clientes podem levar para casa ou degustar no local.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Manta de linguiça artesanal coberta com queijo, tomate, azeite e oregano.



 **De Quinta-Feira a Domingo**
11:30 às 15:00h

 **Comida Caseira**

 (27) 99872-2743

 @cozinha_da_rota

Sexta-Feira e Sábado
10:00 às 20:00h

Domingo
9:00 às 18:00h

Empório

@deliciasdacollina





DELÍCIAS DE PORTUGAL

Caminho das Flores

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Navegante:

Bacalhau assado na brasa batata ao murro cebola azeite e alho frito. Prato para 2 pessoas. Acompanha 2 pastéis de Belém.



DON CALMON

BR 262 KM 90 - Vale da Pedra - Pedra Azul/ES

O Don Calmon é um restaurante que proporciona uma verdadeira experiência gastronômica. Unimos a gastronomia artesanal ao ambiente aconchegante com vista privilegiada para Pedra Azul.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Ravioli de pera com gorgonzola e filé mignon ao molho de vinho.



 **Quarta e Quinta-Feira**
11:30 às 15:30h

Sexta-Feira e Sábado
11:30 às 22:30h

Domingo
11:30 às 16:00h

 **Comida Portuguesa**

 (27) 98872-2051

 @novodeliciasdeportugal

Sexta-Feira e Sábado 
Almoço: 11:30 às 20:00h
Jantar: 19:30 às 22:30h

Domingo
Almoço: 11:30 às 15:30h

Culinária Italiana 

(27) 99604-0607 

@doncalmon 



DU CARMO

café & beer

DU CARMO BEER

Rota do Carmo, KM07

O Du Carmo Beer, juntamente com o Du Carmo Café criam dois ambientes aconchegantes e complementares em clima de campo, com som dos passarinhos, e serve do café da manhã ao jantar. É um espaço destinado a famílias que buscam qualidade de comida e atendimento e espaço para as crianças aproveitarem.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

A costela suína marinada no chopp pilsen é um prato típico do nosso estabelecimento. Seu preparo é feito em um marinado de chopp pilsen artesanal da região, por 48h. Após esse tempo, a costela já absorveu os sabores pretendidos e levamos à pressão para cozinhar, em sua própria marinada. Nesse processo, a costela ganha maciez e a marinada engrossa formando um delicioso molho, que no preparo final, ao selar a costela, colocamos em cima da mesma, trazendo uma explosão de sabores em um prato extremamente saboroso e macio. Em seu acompanhamento, utilizamos batata doce chips, colhidas na proximidade do restaurante. Todos os temperos utilizados são colhidos em nossa própria horta.

 **De Quinta-Feira a Sábado**
10:00 às 22:00h

Domingo
10:00 às 21:00h

 **Cervejaria e cafeteria**

 (27) 99687-2136

 @ducarmocafebeer



DULI RESTAURANTE

AV. Hermínio Uliana - Aracê, Domingos Martins



DESTAQUE DO FESTIVAL:

Escalopes de Filé Mignon Grelhado e Risoto de Abóbora com Gorgonzola

Quinta-Feira
12:00 às 22:00h

Sexta-Feira e Sábado
11:00 às 23:00h 

Domingo
11:00 às 16:00h

Culinária diversa 

(27) 99998-1209 

@dulirestaurante 



EMPÓRIO DEI NONNI

EMPÓRIO DEI NONNI

Pedra Azul Domingos Martins, Br 262
Km90

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Executivo de picanha grelhada,
picanha angus, arroz cremoso de limão
siciliano, batata frita canoa e farofinha
crocante feita na casa.

ENTREPOSTO 87

Comunidade Aracê Rua Hermínio Uliana 0

Entrepasto 87 foi Inaugurado como
"Venda" em 1960. Durante muitos
anos foi "venda", depois Merceria
e Bar, mais tarde Restaurante, atual
Entrepasto 87. O balcão ainda é o
original, feito em madeira de "peroba".
O Piso, forro também são originais
da época. Ambiente acolhedor e
aconchegante.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Risoto de pêra com medalhão de filé
mignon.

 **Segunda a Quinta-Feira**
06:00 às 22:00h

Sexta-Feira a Domingo
06:00 às 23:00h

 **Empório**

 @emporiodeinonni

Quinta-Feira
11:00 às 22:00h

Sábado
11:00 às 22:30h

Sexta-Feira
11:00 às 22:30h

Domingo
11:00 às 15:30h

(27) 99844-9120

@entrepasto87





ESPAÇO VIA OLIVARI

Rota dos Lagos, São José do Alto Viçosa, Venda Nova do Imigrante, ES

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Tagliere Gourmet:

Seleção de antepastos: queijos, embutidos, chips de abóbora, molhos, pães da casa e polenta alla valdostana.



Quarta e Quinta-Feira

10:30 às 16:30h

Sexta-Feira, Sábado e Feriados

10:30 às 18:00h

Domingo

10:30 às 16:30h



Culinária diversa



(28) 99989-3311



@viaolivari



ESPIQUEIRO

Rota do Carmo, KM06

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Tilápia à stracciatella. Tilápia das montanhas, abobrinha selada, tomate cereja, castanhas, prato de manjeriço e stracciatella de búfala com raspas de limão siciliano.

Segunda-Feira

11:30 às 15:30h



Quinta-Feira, Sexta e Sábado

Almoço: 11:30 às 16:00h

Jantar: 19:30 às 23:00h

Domingo

Almoço: 11:30 às 16:00h

Jantar: 19:00 às 22:00h

Cozinha contemporânea



(27) 99805-0218

@espigueiro





GRÃO DA TERRA RESTAURANTE

Av Geraldo Sartori, KM 06 - Caminho das Flores

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Festa do Morango:

Creme quatro leites com camadas de morangos frescos e chocolate meio amargo.



HOTEL FAZENDA CHINA PARK

Rod BR 262 Km 72, Ribeirão dos Lagos (próximo a Pedra Azul) - Domingos Martins

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Risoto sabores das Montanhas. Risoto de queijo Morbier Carnielli, com alho poro, cebola e cogumelos Porto belo das montanhas, finalizado com crispy de socol.

 **Sábado e Domingo**
11:00 às 15:00h

 **Cozinha Brasileira**

 (27) 99781-3851

 @graodaterra.restaurante

Todos os dias 
10:00 às 21:00h

Hotel e Restaurante 

(27) 3441-9770 

@hotelfazendachinaparkoficial 



LE JARDIN DU CUISINIER

Rota do Lagarto S/N km 2.2, dentro do complexo Aldeia Flor de Liz

Restaurante francês chefiado pelo chef David Jobert, que incorpora ingredientes locais aos tradicionais pratos das regiões de Bourgogne e Provence

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Jambonette de Frango ao Molho de café das Montanhas Capixabas



LÓTUS AZUL

Rota do lagarto KM 2.2 - Pedra Azul ES

O Lótus Azul Café e Bistrô fica localizado em frente à exuberante Pedra Azul, em um visual de tirar o fôlego! Oferecemos experiências de picnic, fondue, cafés especiais e aperitivos

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Fondue de Chocolate

Quinta-Feira a Sábado

12:00 às 15:30h
19:00 às 21:30h

Domingo

12:00 às 15:30h

 Culinária francesa

 (28) 99901-3177

 @lejardinducuisinier

De Quinta-Feira a Domingo 
09:00 às 19:00h

Cafeteria e bistrô 

(27) 99884-8050 

@lotusazulbistro 



LUNA LAB CAFÉ & DELICATÉSSEN

Rua Uliana, n48, Galeria Ana Modolo,
Vila de Pedra Azul.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Combo: Espresso spritz (espresso, água com gás e xarope de limão) e Choux de ganache de chocolate branco caramelizado e café, com geleia de morango.

 **Quinta-Feira a Segunda**
9:00 às 18:00h

 **Cafeteria e Delicatessen**

 (27) 99734-5040

 @lunabcafe



MARIETTA DELICATÉSSEN

Rodovia Ângelo Girardi, KM 07

Somos uma Delicatessen com variada produção de bolos, pães, doces e produtos regionais e importados.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Bolo glaceado.



Quarta e Quinta-Feira 
09:00 às 17:00h

Sexta-Feira a Domingo
09:00 às 18:00h

Bolos, pães, doces e biscoitos 

(27) 99973-2370 

@marietta_delicatessen 



OCAKAU

Quadrado de São Paulinho

Ocakau é uma fábrica de chocolates Bean to Bar. Fazemos todos os processos dos nossos chocolates a partir da amêndoa do cacau. Também temos uma cafeteria que serve diversas opções de sobremesas e bebidas com muitos chocolate e com grande parte dos ingredientes feitos por nós mesmos.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Crumble de banana, sorvete de doce de leite e calda de chocolate branco

 **Terça-Feira a Domingo**
10:00 às 18:00h22

 **Chocolateria**

 (27) 99518-3919

 @ocakau_



PASSARIN CASA RESTAURANTE

Acesso KM5 da Rodovia Geraldo Sartório



DESTAQUE DO FESTIVAL:

Coalhada com socol e figos.

Sexta-Feira a Domingo 
12:00 às 16:00h

(27) 99271-4592 

@passarincasarestaurante 



PECCATO DELLA MONTAGNA

Rod. 164 KM 70 São Paulo de Arace -
Domingos Martins

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Scialatielli al profumo di mare:

Scialatielli é uma massa idealizada por um chef da Costa Amalfitana composta por ingrediente nobre , como farinha de grao duro, pecorino (queijo de ovelha maturado) manjericao genovese, aceite extra virgem e leite integral e casca de limao siciliano.

O Scialatielli depois do cozimento na agua sao salteado na frigideira com um molho de polvo, camarao e alcachofras.



PEPE PÂTISSERIE

Rota do Carmo, KM 1,5 - Pedra Azul

Pepe Pâtisserie é uma confeitaria artesanal na bucólica Rota do Carmo, numa casa amarela cercada por um belo jardim. Nossas receitas utilizam técnicas clássicas da cozinha francesa e ingredientes brasileiros, em menus sazonais. Somos um lugar pequeno, para ser apreciado e guardado na memória.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Tarta basca de puína, consommé de morango, tuile de suspiro com pimenta rosa.



Terça Feira a Domingo

11:30 às 15:00h
18:30 às 22:00h



(27) 99835-3267



Culinária italiana



@restaurantepecatodellamontagna

Sábados, Domingos e Feriados

13:00 às 18:00h



Confeitaria



(27) 99907-6570



@pepepatisserie





POUSADA RABO DO LAGARTO

Rodovia Geraldo Sartorio ES194, São Paulo do Arace

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Happybox:

Caixa para café da manhã com vários produtos locais.



QUINTA DOS MANACÁS

São José do Alto Viçosa

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Entrecote de Angus, tagliatelli e cogumelos das montanha.

O café da manhã da Pousada Rabo do Lagarto tomou a dimensão da própria pousada, ficando famoso e sendo citado em programas como Hotéis Incríveis, Tá na Hora do Café da Paula Varejão e em revistas como Prazeres da Mesa, dentre outros. Para participar do Festival Gastronômico de Pedra Azul, elegemos essa que é a refeição mais esperada em um hotel, para nos representar, principalmente pela força dos produtos locais dentre os itens servidos aos hóspedes, que vem de vários estados do Brasil e procuram os produtores para levar com eles os sabores da nossa rica região, da qual muito nos orgulhamos.

 **Todos os dias**
Aberto 24 horas

 **Pousada e Restaurante**

 (27) 3248-2383

 @pousadarabodolagarto

O Quinta dos Manacás Restaurante tem a oportunidade de conectar coração e alma com a comida que serve.

O contato com o solo é a base da filosofia de sua culinária que, apesar de ter suas influências na gastronomia internacional (italiana e francesa), planta e serve o alimento de seu próprio sítio, reduzindo assim a distância entre o cultivo dos produtos e o prato servido.

A concepção dos pratos se inicia com o plantio direcionado de ingredientes orgânicos na propriedade. O restaurante também utiliza alimentos de produtores locais, focando sempre no uso de ingredientes da região.

O zelo no plantio, desde a seleção da semente ao crescimento e colheita dos alimentos da Horta Manacás, é considerado um privilégio único.

A variedade de cores, texturas e sabores transcende a refeição, transformando-se em uma verdadeira experiência gastronômica.

Sexta, Sábado e Domingo
11:30 às 17:00h

Cozinha franco-brasileira

(27) 99960-3440

@quintadosmanacasposuada





RESTAURANTE BRASSERIE APOGEU

Rodovia ES 165 KM 7,5 - Entrar no KM. 95 DA BR-262 (Fazenda do Estado) e seguir as placas Domaine Orgânicos

O Restaurante Brasserie Apogeu nasceu dentro da Estação Agroecológica Domaine Île-de-France, que produz alimentos orgânicos certificados desde 1999, sendo a maior parte dos ingredientes de seus pratos produzida na Fazenda, especialmente as carnes, o sembutidos, os pães baguette, italiano etc integralmente sem uso de aditivos, conservantes ou corantes.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Tagine Bio:

Especialidade marroquina apreciada por 10 entre 10 parisienses - com três carnes: frango, bovina e suína e condimentos especiais que tornam esse prato exótico e muito saboroso. É muito popular do outro lado do Mediterrâneo (África do Norte). Cozido em panela de barro (patrimônio imaterial do Espírito Santo) e reproduzida pelas Paneleiras de Goiabeiras a partir de modelo em louça trazido do Marrocos. Acompanha cuscuz marroquino ou arroz orgânico.

 **Sábados, Domingos e Feriados**
9:00 às 16:00h

 (27) 99978-7914

RESTAURANTE DON DUE

Rua Ângelo Girardi, Rota do Lagarto KM 3

O Don Due é um restaurante Italiano existente há mais de 11 anos, tendo como base massas, carnes e risotos. Com um sabor autêntico e padronizado, utiliza produtos importados que garantem a qualidade e a experiência gastronômica, seguindo todas as tradições italianas.

O chef Alessandro Vallino é o grande responsável pela culinária. Nascido em Napoli, na Itália, teve sua formação na Escola Alberghiero Ipssar de Cicciano (Napoli - ITA). Com vasta experiência na Alemanha e na Itália e desde 2011 morando no Brasil, uniu toda sua experiência na Europa com ingredientes brasileiros e regionais, criando sabores especiais, únicos e surpreendentes. Uma verdadeira mistura de autenticidade e sabor. Fernanda Donna é quem administra o restaurante. Formada em economia, morou por quase dez anos na Europa, onde começou a trabalhar em restaurantes e despertou o seu amor pelo negócio. Casada com o chef Alessandro Vallino, retornou ao Brasil e juntos conseguiram unir o talento do Chef às suas qualidades administrativas.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Tagine Bio:

Pasta alla forma

Segunda a Quarta-Feira
11:30 às 15:00h 

Quinta-Feira a Domingo
11:30 às 16:00h

Sexta-Feira e Sábado
Jantar: 19:30 às 23:00h

Cozinha italiana 

(27) 99641-3752 

@dondue.es 



RESTAURANTE E MOQUECARIA RECANTO VERDE

Rota do Carmo km 2 - Pedra Azul - ES



RESTAURANTE LUSITÂNIA

Rodovia br 262, km 91, Pedra Azul,
Domingos Martins - ES

Nossa especialidade são frutos do mar. Nós trouxemos da região de Vitória para as montanhas, a verdadeira MOQUECA CAPIXABA.

O interessante que os temperos (tomate, coentro, cebola) utilizados para cozinhar os nossos pratos, são produtos utilizados dos nossos produtores locais.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Moqueca capixaba de cação

Acompanha: Pirão, Arroz e moquequinha de banana.

O Restaurante Lusitânia foi fundado em 1965, sendo este o primeiro restaurante de Pedra Azul. Com origem portuguesa, destaca-se pelo famoso bacalhau e atualmente conta também, com diversos cortes de carnes, massas e risotos. História gastronômica que ultrapassa gerações!

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Bacalhau Coimbra

Lombo de Bacalhau assado no azeite, acompanha risoto de tomate seco, alho poro e azeitonas portuguesas.

 **Quinta-Feira a Domingo**
11:00 às 16:00h/

 **Restaurante e Moquecarias**

 (27) 99922-0650

 @moquecarias.recantoverde

Segunda a Quinta-Feira
11:00 às 15:00h 

Sexta-Feira a Domingo
11:00 às 16:00h

Sexta-Feira e Sábado
Jantar: 18:30 às 22:00h

Cozinha portuguesa 

(27) 99885-4702 

@restaurantelusitania 



RONCHI BEER

Rua Nona Elvira P Modolo - Vale da Pedra

SÍTIO PEDREIRAS

Rota do Carmo, km 2 Pedra Azul-ES



DESTAQUE DO FESTIVAL:

Risoto de costela com cebola crispy.

Somos um sítio com colheita de morangos, amoras, mexericas e pitayas e também temos restaurante, cafeteria, loja de agroturismo, decoração e roupas de frio.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Pavlova:

Uma delícia feita com suspiro maravilhoso, recheada com creme e geleia de frutas vermelhas feita com as frutas produzidas em nosso pomar.

 **Segunda-Feira a Sábado**
11:00 às 00:00h/

Domingo
11:00 às 22:00h/

 **Cervejaria**

 (27) 99814-4005

 @ronchibeer

Todos os Dias 
09:00 às 17:00h

Colheita de frutas e cafeteria 

(27) 99830-8805 

@sítio.pedreiras 



SOS GARDEN/CERVEJARIA BARBA NEGRA

Rodovia Geraldo Sertório Km 2,7
Rodovia ES164, São Paulinho do
Aracê

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Torresmo de barriga à moda da casa,
acompanhado de farofa e vinagrete

Ambiente familiar, com uma ótima gastronomia, carta de drinks diversificada, chopp gelado. Além disso tudo, temos uma ornamentação única e super instagramável e um atendimento excelente.

 **Quarta e Quinta-Feira**
11:30 às 23:00h

Sexta-Feira e Sábado
11:30 às 00:00h

Domingo
11:30 às 19:30h

 **Cervejaria**

 (28) 99965-2822

 @sosgardenbar



TERRAZZO DEI NONNI

Pedra Azul, Domingos Martins Br-262 Km90

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Steak tartare, filé mignon de sol, cortado a ponta da faca, mostarda djon, creme de balsâmico trufado, servido com pão de fermentação natural.

Bar e Balada nas montanhas, funcionamos no formato bar, com entradas, drinks clássicos e autorais, carta variada de chopes da região.

Uma vez no mês abrimos no formato Balada, com shows e DJs.



Quarta e Quinta-Feira
18:00 às 00:00h 

Sexta-Feira e Sábado
15:00 às 01:00h

Domingo
11:00 às 20:00h

Bar e Drinks 

(27) 99895-0342 

@terrazzo.pa 



TRAVOLETTA

Rodovia BR262 quilômetro 97. Aracê,
Pedra Azul

O Travoletta é ideal para encontros em família, entre amigos ou momentos românticos a dois. Desfrute de ambiente aconchegante, música suave, seleção de vinhos e pratos deliciosos.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Bistecca di Ancho con Due di Purê

TUIA GASTRONOMIA E ARTE

Rota do Lagarto, km 7

Reconhecida pela qualidade gastronômica e pela linda loja que valoriza o artesanato Capixaba. Com uma arquitetura rústica e um quintal repleto de flores, o ambiente atrai os apaixonados por fotografia, que aproveitam a parada para provar as delícias, comprar souvenirs.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Filé a Parmegiana com batata chips e arroz

TUIA
GASTRONOMIA E ARTE

 **Todos os Dias**
Almoço: 11:00 às 15:00h
Jantar: 19:30 às 22:00h

 **Cozinha italiana**

 (27) 99885-4702

 @travoletta

Quarta e Quinta-Feira 
10:00 às 17:00h

Sexta-Feira e Sábado
10:00 às 20:00h

Domingo
10:00 às 19:00h

Culinária brasileira 

(28) 99843-7503 

@tuia_gastronomia_arte 



A Valentim é uma empresa familiar que combina a produção e comércio de iogurtes e manteiga, de alta qualidade e feitos artesanalmente com o agroturismo, recebendo os visitantes na propriedade.

VALENTIM IOGURTERIA ARTESANAL

Comunidade de Barcelos, Aracê, Domingos Martins, ES Fazemos parte do Circuito do Organicos e Naturais da ES165 e Rota Imperial Barcelos

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Fettuccine Alfredo com Manteiga Maturada Valentim



VALLINO PIZZERIA NAPOLETANA

Rua Nona Elvira, Chácara 2

Inaugurada em 2017, a Vallino Pizzeria se destaca no mercado gastronômico devido a toda sua autenticidade em produzir uma "vera pizza napoletana".

Com 80% dos ingredientes provenientes da Itália e uma fermentação natural de 24 a 36 horas, utilizando apenas trigo italiano, a Vallino Pizzeria conquistou não só o paladar dos clientes locais, mas também o reconhecimento de especialistas gastronômicos de várias regiões do continente, sendo a única do ES a integrar o ranking da plataforma internacional "50 Top Pizza".

O prêmio se junta ao certificado AVPN, certificação recebida por poucas pizzarias no mundo, onde se reconhece a autenticidade da pizza napoletana servida na Vallino.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Pizza de Bresaola con rucola e parmigiano.



 **Sábado, Domingo e Feriados**
9:00 às 18:00h

 **Iogurteria**

 (27) 99898-6811

 @euamovalentim

 **Terça-Feira a Domingo**
18:00 às 00:00h/

 (27) 99958-2019

 **Pizzaria**

 @vallinopizzeria



VENDA DA ROTA CAFETERIA E RESTAURANTE

Rota do Lagarto, km7 - Pedra Azul
, Domingos Martins

VILA DA ORMY

Rota do Carmo, KM4



Comecei a visitar Pedra Azul em 2008. Aos poucos, essas idas e vindas se tornaram parte da minha rotina, e fui me apaixonando pela região, decidi abrir um comércio, dando vida à Venda da Rota e me tornando a pioneira do Quadrado de São Paulinho.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Bruschetta de Polenta

4 unidades de polentas fritas com fubá da região, sendo duas com bacalhau no azeite de coentro, e duas com tomate concassé no azeite de manjeriçõo finalizado com queijo parmesão .

A Vila surgiu em 2019 com colheita de morangos aberta ao público, e logo após, percebemos que faltava algo. Montamos nossa lojinha, inicialmente somente com geleias de morango. Era pouco. Aumentamos nossa quantidade de produtos, todos com ingredientes frescos e muito amor.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Polenta com creme de queijo e crispy de socol.

No final de 2020, juntamos nossos ingredientes preferidos, nossa vontade de oferecer o que temos de melhor e montamos nosso lugar especial, do jeito que sempre sonhamos. Ficou completo: Vila da Ormy - Restaurante, café e colheita de morangos!

Um lugar aconchegante, familiar.. E o principal, com pratos feitos com amor e muito sabor

 **Segunda a Quinta-Feira**
09:00 às 18:00h

Sábado, Domingo e Feriados
09:00 às 19:00h

 **Cozinha portuguesa**

 (27) 99900-2264

 @vendadarota

Segunda-Feira
10:00 às 16:00h 

Quinta e Sexta-Feira
10:00 às 17:00h

Sábado e Domingo
10:00 às 18:00h

Restaurante e colheita de morango 

(27) 99916-0804 

@vila_da_ormy 



Vino
VINHOS

ADEGA & RESTAURANTE

VINO VINHOS

Rota do Carmo - Fazenda Camocim

WINE BIKE ADEGA

Rodovia Geraldo Sartório Km 164/
caminho das Flores KM6



Restaurante com culinária contemporânea e especializado em Vinhos. Estamos na segunda temporada em Pedra Azul. Estamos no mercado a 09 anos, sendo que durante 07 anos ficamos sediados em Colatina - ES.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Bife Wellington:

Filé mignon, cogumelos, socol, mostarda Ancienne, envolto em massa folhada, acompanhado de purê de batata e alho assado, molho de beterraba e farofa de alcaparras.

A loja iniciou em outubro de 2019. Em 15 de janeiro de 2020 começou a funcionar. Com produtos locais, queijos, cafés especiais, vinhos importados e da região. No início alugávamos bicicletas. Tudo na loja era feito de bicicleta, desde algumas entregas e busca de produtos no AGROTURISMO.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Cogumelo recheado com queijo parmesão.



Sexta-Feira a Domingo

12:00 às 16:00h

Sexta-Feira e Sábado: Jantar

Mediante reserva



Culinária contemporânea e vinhos



(27) 99974-0595



@vinovinhos



Segunda-Feira

10:00 às 16:00h

Quarta-Feira

09:00 às 18:00h

Sexta e Sábado

09:00 às 20:00h ou fazer reservas

Vinhos e Produtos da Região



(28) 99992-9219



@winebike.pedraazul





WOOD & CAFÉ

Rod. BR 262, Km 95.5 Fazenda do Estado, em frente ao Világio d' Itália

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Cheesecake de Frutas Vermelhas (Amora, Morango e Mirtilo)



WINE ARACÊ

Comunidade Aracê Rua Hermínio Uliana 0

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Combo: Vinho e Massa

Nossa loja é um convite para transformar seu lar em um refúgio de paz e tranquilidade. Aqui você encontra móveis rústicos de madeira de demolição, peças de decoração únicas e um café delicioso para relaxar. Venha nos visitar e deixe-se encantar por um mundo de possibilidades!

Inauguramos a Wine Aracê há pouco tempo, decoração estilo rústico, ambiente acolhedor e aconchegante. Temos exposição de relógios antigos. Vendemos vinhos, queijos, massas e carnes.

 **Segunda a Sábado**
08:00 às 18:00h

 **Cafeteria e Loja de Móveis**

 (27) 99940-8023

 @wood.ecafe

Quinta-Feira
10:00 às 20:00h

Sexta-Feira e Sábado
10:00 às 20:00h

Domingo
10:00 às 16:00h/

Vinhos, queijos, massas e carnes

@winearace






café & beer

DU CARMO CAFÉ

Rota do Carmo, KM07

RESTAURANTE PETERLE'S

Rod.br 262 km 88 - Pedra Azul



O Du Carmo Beer, juntamente com o Du Carmo Café criam dois ambientes acolhedores e complementares em clima de campo, com som dos passarinhos, e serve do café da manhã ao jantar. É um espaço destinado a famílias que buscam qualidade de comida e atendimento e espaço para as crianças aproveitarem.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

O waffle cremoso é um lanche agridoce, com um contraste divino entre doce e salgado. Recheado com creme de queijo brie e geleia de morango produzida por nós com nossos próprios morangos, uma massa deliciosa de pão de queijo completa o sabor incrível desse lanche!

Para acompanhar essa delícia, nada melhor que um cafezinho coado, com um sabor incrível e repleto de memórias afetivas, que nos fazem recordar dos cafezinhos tomados na casa dos nossos avós, não é mesmo?

Nosso fornecedor é da região de Pedra Azul, e tem todo cuidado ao selecionar os grãos que preparamos esse delicioso café. Uma combinação perfeita para adoçar sua tarde!

O restaurante foi criado pela família Peterle - avós, pais e filhos. Localizado em uma área de montanhas atravessada pela BR 262, surgiu pela ideia inicial de fazer uma lanchonete, que logo passou a ser um restaurante a la carte e, mais tarde, um self-service, servindo comida caseira aos pés da Pedra Azul.

DESTAQUE DO FESTIVAL:

Trouxinha de parmesão com nhoque ao molho vermelho.

 **De Quinta-Feira a Sábado**
10:00 às 22:00h

Domingo
10:00 às 21:00h

 **Cervejaria e cafeteria**

 (27) 99687-2136

 @ducarmocafebeer

 **Lanchonete**
7:00 às 18:00h
Restaurante
11:00 às 15:30h

 **Comida à quilo**

(27) 3248-1411

@pousadapeterleoficial





FESTIVAL GASTRONÔMICO
PEDRA AZUL
GOURMET

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO

