

IV FESTIVAL “SABORES DO MUNDO PRAIA DO ROSA”

Reconhecida como polo gastronômico, baía catarinense promove evento diversificado



Praia, sol e mar também combinam com alta gastronomia. Seja inverno ou verão, os *Chefs* da Praia do Rosa estão sempre a postos com *menus* variados e prontos para fugar os turistas pelo estômago. Em meio à cultura local é possível encontrar o melhor da culinária nacional e internacional.

Famosa pelos frutos do mar e dona de requintados restaurantes, a Praia do Rosa realiza o **IV Festival de Gastronomia Sabores do Mundo**, de 25 de outubro a 03 de novembro de 2013. Os restaurantes participantes selecionam um de seus pratos típicos, que abrange desde a cozinha regional à asiática – passando ainda pelas panelas europeias e africanas -, para integrar o cardápio do festival.

Cada estabelecimento oferecerá o prato selecionado ou preparado especialmente para integrar o cardápio do Festival do Sabores do Mundo pelo valor fixo de R\$ 34,00. A ocasião não poderia deixar as raízes açorianas de fora. Pensando nisso, todas as criações serão harmonizadas com ótima carta de vinhos.

E as atrações não terminam na mesa! Haverá oficina com *chefs* locais, shows nos restaurantes e ao ar livre e minicurso de enologia. Com tantas opções, quem sabe você se descobre um *Chef*?

www.farocomunicacao.com

Av. Vicente da Fontoura, 2352/601 – Porto Alegre – RS – Brasil

+55 (51) 3022.6894 ou +55(51) 8608.6056

atendimento@farocomunicacao.com

PRATOS

IV SABORES DO MUNDO PRAIA DO ROSA

- **Refúgio do Pescador:** Salmão Semi Grelhado com Risotto de Funghi e Alho Porró
- **Tigre Asiático / Mie Goreng:** Prato típico Indonês, com Camarão, Frango ou vegetariano. Macarrão, verduras variadas como cenoura à juliana, brócolis, vagem, couve-flor, linhaça, gergelim, condimentado com nampla (salsa de peixe), curry amarelo, gengibre e green curry.
- **Lua Marinha / Bacalhau Brasileiro:** Filet de bacalhau na coalhada picante e presunto parma, legumes com frutas salteados e polenta mole da roça.
- **Goen / Combinado Unodo Especia (20 peças):** 4 sashimis, 4 niguiris e 12 uramakis
- **Sapore Di Pasta / Raviólis recheados com camarão à Putanesca:** Raviólis confeccionados com farinha de arroz, recheados com camarões frescos salteados em ervas e temperos no azeite de oliva, ao molho de tomates em pedaços, alcaparras e ervas especiais, como manjeriço, coentro em grãos, cheiros e especiarias com toques orientais.
- **Engenho do Mar / Camarão do Engenho:** Camarão, abacaxi, manga, leite de coco e arroz com castanhas do Pará.
- **Bistrô Pedra da Vigia / Steak au Poivre:** Filé Mignon na pimenta do reino em grão acompanhado de gratin de batatas.
- **Urucum / Peixada Pernambucana:** A base consiste em um refogado de tomate, cebola, alho, óleo de urucum, leite de coco, pimentões amarelos e vermelhos, batata, cenoura, ovo, pimenta malagueta, pimenta branca, limão e sal e é claro a estrela maior que é o peixe.
- **Nhá Frida / Linguado a Nhá Frida:** Linguado levemente enfarinhado e grelhado, coberto com molho de camarões refogados na manteiga levemente picante acrescida de goiabada e queijo gratinado. Acompanha rosti de aipim.

Confira os restaurantes participantes e os pratos do **IV Sabores do Mundo Praia do Rosa** pelo site da ACIM – Núcleo de Turismo Sustentável Praia do Rosa <http://www.praiaedorosa.imb.br/br/eventos>.

Assessoria de Comunicação

Faro Comunicação Estratégica – (51) 3022.6894

Atendimento:

Camila Siqueira – camila@farocomunicacao.com

Diretoras:

Aline Moura – aline@farocomunicacao.com

Ana Paula Dixon – anapaula@farocomunicacao.com