

Marketing - Management - Organization

DESTINATION GASTRONOMIA SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

7, 8 e 9 de outubro
Parque Vicentina Aranha

APRESENTAÇÃO

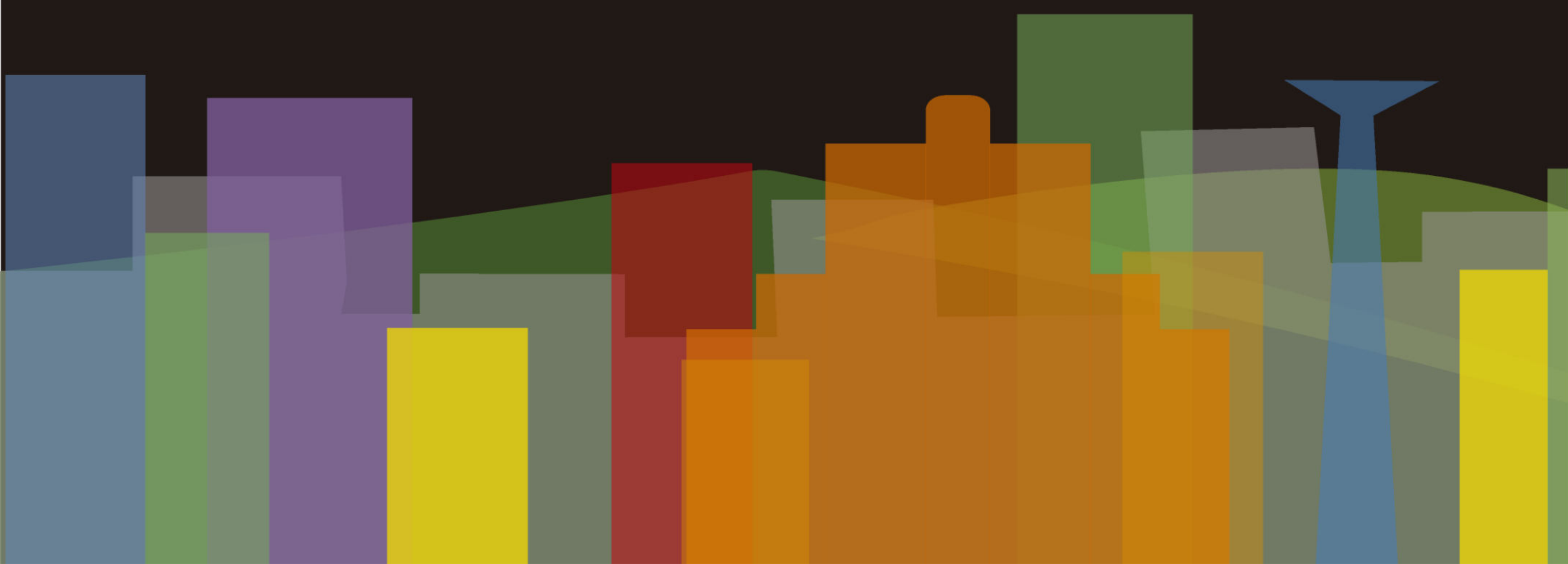
São José dos Campos vem se destacando como um destino turístico gastronômico e segue acompanhando as principais tendências globais para oferecer aos visitantes e moradores o melhor da gastronomia.

Diante deste cenário, a **Destination SJC** – Associação de Desenvolvimento, Promoção e Marketing de São José dos Campos, tem como objetivo posicionar o Destino no cenário do mercado turístico global, e como parte desta estratégia, apoia a promoção da 2ª Edição do **Festival Destination Gastronomia**.

O evento acontece dentro do **Parque Vicentina Aranha**, uma das principais atrações turísticas da cidade. Durante os 3 dias do evento, o público poderá conhecer e saborear as delícias dos restaurantes participantes, ao som de boa música ou assistindo aulas-show de culinária, palestras e rodas de conversa sobre a cultura gastronômica do Vale do Paraíba.

Confira a programação e as operações gastronômicas participantes e aproveite!!

Bom festival!



ÍNDICE

• Programação.....	04
• Al Badah.....	05
• Amicci Anchieta.....	06
• Armazém da Pizza.....	07
• Bamberg.....	08
• Bar dos Alquimistas.....	09
• Bullguer.....	10
• Cantina da Nena.....	11
• Capitano.....	12
• Cassiano.....	13
• Coronel.....	14
• Deck Restrobar.....	15
• Del Veneto.....	16
• Egustto.....	17
• Grand Cru.....	18
• Kenta.....	19
• La Torta.....	20
• Mezzo.....	21
• Mio Sogno di Gelato.....	22
• Ora Bowls.....	23
• Padoca.....	24
• Prato Food Hall.....	25
• Thai Break.....	26
• Thanks Chocolates.....	27
• The Burger.....	28
• Yasaí.....	29
• 278 Chef's Table.....	30
• Realizadores / Apoiadores / Patrocinadores.....	31
• Ficha Técnica.....	32



PROGRAMAÇÃO

07. OUTUBRO **SEXTA** das 16h às 22h

16h00 Abertura Oficial com show musical de **Jazz Standards Show**

19h00 Show musical com **Ana Morena**

20h00 Palestra de Drinks com o bartender **Marcelo Serrano** (Mezzo Bar)

Durante os três dias de evento **DJ Goulart** comanda o som nos intervalos das atrações



08. OUTUBRO **SÁBADO** das 11h às 22h

11h00 Palestra “Gastronomia a Bordo” com o navegador e escritor **Amyr Klink**

13h00 Projetos em Destaque **Mãos à Horta** (Fundo de Solidariedade) e **Mesa Brasil** (SESC SJC)

14h00 Show musical com **Fernando Pontes e Quinteto**

15h00 Aula Show com a **Chef Rafaela Vianna**

16h00 Roda de Conversa com **Chef Rafa Bocaina, Prof. Fernando Oliveira, Patrick Assumpção e Peèle Lemos**

18h00 Destilação de Gin ao Vivo com **Mauro Orlando** (Alquimistas da Serra)

20h00 Show musical com **Zégui Muricy Band**



MÃOS À HORTA



MESA BRASIL



FERNANDO PONTES



RAFAELA VIANNA



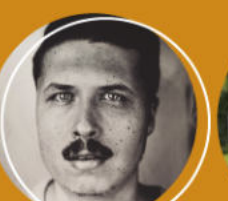
RAFA BOCAINA



FERNANDO OLIVEIRA



PATRICK ASSUMPÇÃO



PEÈLE LEMOS



MAURO ORLANDO



ZÉGUI MURICY

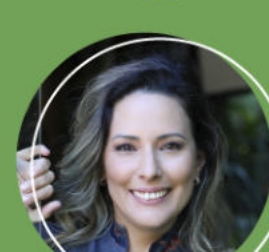
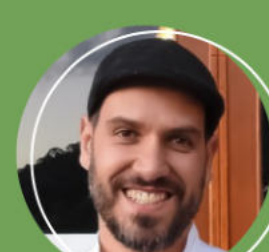
09. OUTUBRO **DOMINGO** das 10h às 20h

11h00 Atração Infantil “Um Mini Cientista dos Sentidos” com a nutricionista **Cristiane Costa**

13h00 Show Musical com **Raul de Sá Trio “Alma Musical”**

19h00 Aula Show com o **Chef Vitor Pompeu**

20h00 Aula Show com a **Chef Anouk Migotto**





AL BADAH

Cozinha Árabe

 [albadah_oficial](https://www.instagram.com/albadah_oficial)

MENU

-Charuto de Uva (16 unid.)1 Pessoa R\$35
.....2 Pessoas R\$59

-Kibe Frito Recheado c/ Coalhada Seca e DamascoMeia R\$30
.....Inteira R\$48

-Esfiha Fechada.....R\$9

-Kibe FritoR\$11

-Malube1 Pessoa R\$49
.....2 Pessoas R\$72

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. Serimbura, 15 - Vila Ema - SJC/SP

12 3923 2454

Aberto todos os dias das 11h30 às 23h

Amicci[®]

ANCHIETA

 **amiccianchieta**

MENU

-Risoto de Mandioca com Ragu de Mignon:

Risoto cremoso de parmesão com mandioca e ragu de filet mignon.....R\$40

-Risoto à caponata com queijo gorgonzola:

Risoto com berinjela, tomate, cebola roxa e queijo gorgonzola.....R\$40

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Anchieta, 225 - Jardim Esplanada - SJC/SP
12 3923-9048

2ª a 5ª feira das 11h30 às 15h30 e das 18h às 23h

6ª feira e Sábado das 11h30 às 23h30 | Domingo das 11h30 às 16h

ARMAZÉM[®] D A P I Z Z A

 [armazemdapizza](https://www.instagram.com/armazemdapizza)

MENU

-Burrata do ArmazémR\$31
Mini burrata La Bufalina, tomate cereja e pesto de manjericão.

PIZZAS

-Siciliana (Mussarela, tomate cereja e parmesão 12 meses de cura).....R\$31

-Melanzana (Fatias de berinjela refogada no forno à lenha com azeite, muçarela especial e parmesão 12 meses de cura)R\$31

-Toscana (Molho de tomate, linguiça toscana Del Veneto e parmesão 12 meses de cura)R\$31

VINHOS DIVERSOS

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. do Serimbura, 400 - Vila Ema - SJC/SP

2ªfeira a Domingo das 18h às 00h



 **bambergexpresssjc**

MENU

Chopp Artesanal

Pilsen 300ml	R\$12
Pilsen 500ml	R\$16
Estilos 300ml	R\$14
Estilos 500ml	R\$18
Sazonais 300 ml	R\$16
Sazonais 500 ml	R\$22

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Adhemar de Barros, 1566 - Vila Ema - SJC/SP
12 99123 8119

6ª feira e Sábado das 12h às 22h
Domingo das 12h às 18h



 **alquimistasdaserra**

MENU

- Gin Tônica High Mountain com frutas**.....R\$25
- Gin Tônica Butterfly com frutas**.....R\$30
- Moscow Mule**.....R\$30
- Porn Star**.....R\$30
- Alquiberry**.....R\$30
- Bramble de Amora**R\$30
- Amora Citrus**R\$25
- Aperol Spritz**R\$30
- Negroni Artesanal**R\$30

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Rua Ezequiel Alves Graciano, 208 - S.F. Xavier/SP
12 99767- 1661

6ªfeira, Sábados, Domingos e Feriados sob reserva

BULLGUER

EST. 2014

SP - BR



PRATOS SERVIDOS

Burguers:

- Standard** (Pão brioche, carne e queijo)..... R\$24
- Standard duplo** (Pão brioche, carne e queijo)..... R\$34
- Bullguer** (Pão brioche, carne, queijo, picles e molho Bullguer).....R\$31
- Bullguer Duplo** (Pão brioche, carne, queijo, picles e molho Bullguer).....R\$41
- Lumberjack** (Pão brioche, carne, queijo, bacon, picles e molho Bullguer).....R\$32
- Lumberjack Duplo** (Pão brioche, carne, queijo, bacon, picles e molho Bullguer).....R\$42
- Queijo quente** (Pão brioche com queijo derretido)..... R\$12

- Hot-dog** (Pão, salsicha e mostarda).....R\$18

- Crinkles** (Batata frita crocante preparada com o tempero da casa).....R\$16

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Cassiano Ricardo, 401 - Jardim Aquarius - SJC/SP
12 3797 2160

2ª feira a domingo das 11h30 às 00h



 **cantinadanenasjc**

MENU

Nhoque Artesanal:

- Ao Sugo**.....R\$ 35
- A Moda da Cantina** (molho de tomate, creme de leite e gorgonzola)R\$38
- Aos Quatro Queijos**.....R\$38
- Risoto Quatro Queijos**R\$38

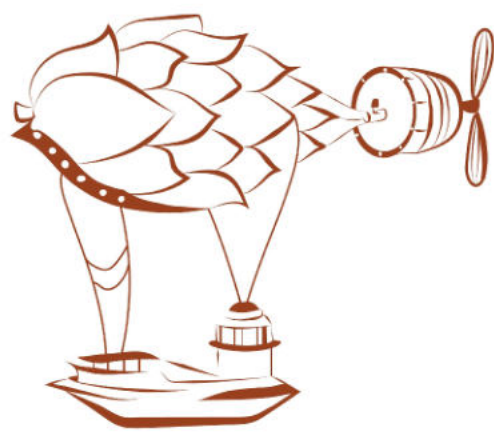
- Saladrix** (alface americana, alface lisa, cenoura , palmito, mussarela de búfala e tomate cereja).....R\$35

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Cassiano Ricardo, 319 - Pátio da Américas
Jd. Aquarius - SJC/SP
12 3308-3800

2ª feira das 11h30 às 15h30 | 3ª, 4ª e 5ª feira das 11h30 às 15h30 - 18h30 às 22h30
6ª feira 11h30 às 15h30 - 18h30 às 23h | Sábado das 12h às 16h - 18h30 às 23h
Domingo das 12h às 16h



Capitano

 **taphousecapitano**

MENU

**-Coxinha de frango defumado com alecrim
com molho de queijo e cerveja APA**
.....R\$ 50

-Croquete de pernil defumado.....R\$ 42

Conheça o cardápio completo em nosso estande



**Av. Comendador Vicente de Paula Penido, 271 -
Jardim Aquarius - Open Mall Aquarius - SJC/SP
12 99725 4106**

Domingo e 3^afeira das 16h30 às 22h30 | 4^afeira e 5^afeira das 16h30 às 23h30
6^afeira e Sábado das 16h30 às 00h30

Cassiano

 **cassianoestaurante**

MENU

-Arroz de Pato (pato cozido desossado, arroz cozido no caldo do pato, paio português e molho de azeitonas verde).....R\$42

-Bacalhau à Cassiano (bacalhau desfiado com batata palha e ovos batidos temperados com pimenta branca, sal, açafrão e cebola).....R\$48

Doces Portugueses:

-Siricaia 300gR\$36

-Estrogonofe de Nozes.....R\$ 14

-Mousse de Chocolate.....R\$ 14

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Colinas Shopping - Hotel Golden Tulip
Av. Major Miguel Naked, 144 - SJC/SP
12 3131 4141

Aberto todos os dias, das 12h às 15h e das 18h às 23h



MENU

- **Bolinho de Feijoada** (12 unid.).....R\$30
- **Coxinha** (12 unid.).....R\$30
- **Pérola de Queijo** (25 unid.).....R\$30
- **Pastel de Carne Seca**R\$15
- **Barrinha de Cereal** (serve 1 pessoa)R\$35

- **Chope**.....R\$14

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. Francisco Rafael, 298 - Centro- SJC/SP
12 3923-9048

2ª a 6ª feira das 11h00 às 00h00 | Sábados das 11h00 às 22h00



 **restobardeck**

MENU

-Paella Caipira com porco no rolete.....R\$35

-Croissant recheado com porco no rolete ou costelaR\$20

-Porção de costela ou porco no roleteR\$40

-Porção de torresmo.....R\$18

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. XV de Novembro, 114 - Centro - S. Francisco Xavier / SP
12 99635 5995

2ª feira a 6ª feira das 18h às 23h | Sábado das 12h às 23h
Domingo das 12h às 22h30



MENU

- Choripan** (Linguiça artesanal com pão artesanal, molho Chimichuri e queijo).....R\$32
- Hamburguer suíno** (Com bacon no Blend, queijo , crispy de bacon artesanal e maionese verde caseira).....R\$28
- Linguiça artesanal com queijo** (porção).....R\$40
- Costelinha Bbq** c/ barbecue ou American Steak (porção).....R\$45

Conheça o cardápio completo em nosso estande



**R. Cel. Francisco Américo Fontenele, 100 - Jd.Apolo I
- SJC/SP**

8 às 17h de segunda a sexta

MENU

- Gnocchi de Batata** (com Parmesão e Especiarias ao Ragú de Linguiças Frescas Artesanais de Pernil e Costela)R\$35
- Gnocchi Recheado de Mozzarella de Búfala** (ao Sugo e Pesto)R\$38
- Agnolotti de Quatro Queijos Suaves** (ao Molho Sugo)R\$35
- Lasanhas Especiais:**
 - Spinaci alla FiorentinaR\$39,90
 - Filetto Funghi e Formaggio EmmentalR\$43,90
 - BologneseR\$35
- Quiche de Brie com Alho Poró**.....R\$ 12,90
- Quiche de Peito de Frango com Bacon** (ao Vinho e Requeijão Caldo de Legumes ao Vinho Branco e Requeijão).....R\$9,90

VINHOS DIVERSOS

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. Winston Churchill, 500 - Jd. das Indústrias - SJC/SP
12 97410-3009

2ª feira a 6ª feiras das 9h às 18h | Sábado das 10h às 14h

Grand Cru®



MENU

TAÇAS

- Miluna Rosso / Mancura Etnia / BrisaR\$25
- Il Pumo / Leyda Reserva / Errazuriz Estate / Adega Guimarães / Familia GasconR\$35
- Felino / Beauty Chaos / Escorihuela GasconR\$45

ESPUMANTES (garrafa fechada)

- Espumante Bodega Putruele Stardust Brut e Brut RoseR\$80
- Espumante Victoria Geisse Vintage 12 Meses ..R\$150

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. José Francisco Alves, 106 - Vila Ema - SJC/SP
12 99191-8188

3ª a 6ª feira das 11h às 20h | Sábado das 10h às 20h | 2ª feira das 14h às 20h

MENU

- Hot Roll** (8 un).....R\$25
- Harumaki** (6 un).....R\$22
- Combinado Single** (6 sashimis, 2 niguiris, 4 uramakis e 2 hot rolls)R\$42
- Temaki Philadelphia**.....R\$24
- Temaki Tunaphila**.....R\$24

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Rua das Arraias, 80 - Jardim Aquarius - SJC/SP
12 3204 7662

2ª feira, 3ª feira e 5ª feira das 11h30 às 14h30 - 19h às 22h
4ª feira das 11h30 às 14h30 - 19h às 23h
6ª feira e Domingo das 12h às 15h00 - 19h às 22h
Sábado das 12h às 15h00 - 19h às 23h



LATORTA

 **emporioamicci**

MENU

-Fatias de Tortas (Salgadas e Doces)..R\$ 12,00

-Torta Salgada Inteira (Frango Cremosa / Carne Seca com Requeijão / Palmito Vegana).....R\$42

-Torta Doce Inteira (Limão).....R\$42

-Bolos Inteiros (Brigadeiro/Sonho de Valsa).
.....R\$68

-Café ItalleR\$8

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. Major Vaz, 294 - Vila Adyana - SJC/SP
12 3921-5541

2ªfeira as 6ªfeira das 8h às 17h

MEZZO

BAR & RESTAURANTE



MENU

-Drink Moscow Mule (Vodka Ketel One, mix cítrico, xarope de açúcar, Bitter e espuma de gengibre)R\$25

-Robusto (Vodka Ketel One, Amaretto, néctar de pêsego, mix cítrico, nibs de cacau e canela defumada)R\$25

-Mezzo Gt (Gin de pêra, xarope de tangerina, tônica, anis estrelado e alecrim)R\$25

PETISCOS

-Dadinho de tapioca (com geleia de pimenta)R\$24

-Parmegiana petiscoR\$35

Conheça o cardápio completo em nosso estande



**Av. Cassiano Ricardo, 319 - Lj 24 - Mezanino - Jd. Aquarius
- SJC/SP | 12 99635 5995**

3ªfeira das 12h às 15h - das 17h às 22h | 4ªfeira das 12h às 15h - das 17h às 23h
5ªfeira e 6ªfeira das 12h às 15h - das 17h às 00h | Sábado das 12h às 00h
Domingo das 12h às 17h



SOGNO DI GELATO



MENU

GELATOS

P - R\$ 14 | **M** - R\$ 16 | **G** - R\$ 18 | **GG** - R\$ 24

-Brownie com gelato.....R\$25

-Torta de maçã com gelatoR\$25

-Mio Q shake.....R\$25

Chocolate ao leite | Doce de Leite | Frutas Vermelhas | Miotella

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Cassiano Ricardo, 319 - Loja 22 - Parque Res. Aquarius - SJC/SP
12 3019 7881

Domingo a 5ªfeira das 12h às 22 | 6ªfeira e Sábado das 12h às 23h



 **orabowls**

MENU

- Bolovo**R\$30
- Ostras grelhadas**.....R\$25
- Sanduba de Linguiça do Sertão**.....R\$30
- Piporca**.....R\$25

Espetos

- Quiabo com missô**.....R\$15
- Coalho com melão, caju e quiabo**.....R\$20
- Porco** (porco e barriga).....R\$20

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Nove de Julho, 1107 - Jardim Apolo - SJC/SP
12 3922 7413

2ª feira a Sábado das 11h às 23h | Domingo das 9h às 20h

pão PA & café DO & amor CA



MENU

-Empada	8,00
-Croissant recheado	9,50
-Pizza romana	14,00
-Pão de queijo	7,00
-Torta de frango	13,00
-Focaccia	9,50
-Quiche	9,90
-Brownie	12,00
-Bolo brigadeiro	14,00
-Bolo gelado de coco	9,50
-Bolo sem farinha	14,00
-Cinnamon roll	12,50
-Bostock	12,00
-Cookies	7,00
-Croissant nutella	19,00
-Mini croissant de nutella	8,00

Conheça o cardápio completo em nosso estande



**Av. Cassiano Ricardo 401 - Ed. Hyde Park - Jd. Aquarius
- SJC/SP
12 3308-1865**



PRATO
FOOD • HALL



MENU

- Caixa de queijos e friosR\$49
- Risotto de palmitoR\$45
- Risotto de alho poró com bacalhau em lascasR\$55
- Risotto de filé mignon com cogumelosR\$65
- Risotto de CamarãoR\$65

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. Carlos Maria Auricchio, 70 - Jd. Alvorada - SJC/SP
12 99717 4024

2ª e 3ª feira das 07:00-19:00 | 4ª e 5ª feira das 07:00-22:00
6ª feira das 07:00-23:00 | Sábado das 09:00-23:00 | Domingo das 09:00-16:00

THAI BREAK

SABOR AUTÊNTICO



MENU

- **Ceviche tailandes de tilápia**R\$30
- **Summer roll**R\$20
- **Pad thai de camarão**R\$42
- **Pad thai de tofu (vegano)**R\$36
- **Arroz frito de porco**R\$36
- **Curry verde de camarão**R\$42
- **Mini coco pudding**R\$6

DESTAQUE:

-Pad Thai de Camarão

Macarrão de arroz com camarões, legumes, temperos e especiarias (que fazem toda a diferença!), ao molho Pad Thai (Receita exclusiva!). Picância leve.

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Dr. Adhemar de Barros, 683 - Jd. São Dimas - SJC/SP
12 99635-8419

2ªfeira a Sábado das 11h30 às 22h45

Domingos e Feriados das 11h30 às 22h

thanks

CHOCOLATES

 **thankschocolates**

MENU

Bombom	R\$5,50
Caixa 4	R\$30
Caixa 9	R\$60
Caixa 16	R\$100
Pão de mel	R\$12
Trufinhas cereal milk	R\$5
Trufas grandes	R\$9
Barras especiais	R\$30
Snacks sortidos	R\$15
Espresso Terradillo	R\$6

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. Euclides da Cunha, 113 - Vila Ema - SJC/SP
12 99122 4104



theinstaburger

MENU

- Burger** (150g do blend ANGUS BBQ SECRETS da casa, queijo mussarela argentino gratinado servido no pão de brioche da Casa do Padeiro)R\$25
- Bacon** (150g do blend ANGUS BBQ SECRETS da casa, queijo mussarela argentino gratinado, bacon artesanal crocante servido no pão de brioche da Casa do Padeiro).....R\$35
- Salad** (150g do blend ANGUS BBQ SECRETS da casa, queijo mussarela argentino gratinado, salada selecionada kitandinha hortfrutti servido no pão de brioche da Casa do Padeiro)R\$30
- Bacon salad** (150g do blend ANGUS BBQ SECRETS da casa, queijo mussarela argentino gratinado, salada selecionada kitandinha hortfrutti e bacon artesanal crocante servido no pão de brioche da Casa do Padeiro)R\$40
- Origem** (Burger de 75g do blend ANGUS BBQ SECRETS da casa esmagado na chapa criando uma crosta de sabor mais conhecida como reação de MAILLARD, queijo cheddar inglês Joseph Heler, cebola roxa picada, picles, ketchup e mostarda servido no pão de brioche da Casa do Padeiro)R\$20
- Burger especial patty melt** (2x75g do blend ANGUS BBQ SECRETS da casa esmagado na chapa criando uma crosta de sabor mais conhecida como reação de MAILLARD, chutney de cebola artesanal e queijo pepper jack americano servido no pão de brioche da Casa do Padeiro e molho especial)R\$45

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Benedito Bento, 718 - Cidade Morumbi - SJC/SP
12 3322 3035

Domingo a 5ªfeira das 18h às 00h | 6ªfeira e Sábado das 18h às 01



YASAÍ

GASTRONOMIA DA AMAZÔNIA

 **yasaibrasil**

MENU

- Pato no tucupi** - pato assado servido com tucupi, jambu e arroz brancoR\$79
- Moqueca de peixe** - filé de peixe e camarão salteado na manteiga servido ao molho de leite de coco e azeite de dendêR\$80
- Vatapá com arroz de jambu** - creme de pão com camarão, leite de coco e azeite de dendê servido com arroz de jambuR\$76
- Tambaqui amazônico** - tambaqui ao forno com legumes ervido com arroz brancoR\$82
- Galinha Picante**.....R\$59
- Tacacá**R\$39
- Bolinho de pirarucu**R\$32
- Bolinho de caranguejo**R\$32
- Bolinho de queijo coalho com jambu**R\$32
- Dadinho de tapioca**R\$30

Conheça o cardápio completo em nosso estande



Av. Anchieta, 561 - Jardim Esplanada - SJC/SP

3ª a Sábado das 9h às 22h | Domingo das 9h às 19h



 **278restaurante**

MENU

-Parmigiano i prosciutto (porção de queijo tipo parmesão da mantiqueira servido com presunto cru)R\$40

-Bruschetta (2 unidades)R\$40

-POMODORO (pão italiano tostado com azeite extra virgem coberto com tomates sweet frescos puxados com alho dourado no azeite extra virgem, mussarela de búfala, azeitonas pretas e basílico (manjerição italiano))

-PROSCIUTTO (crudo pão italiano tostado com azeite extra virgem coberto com presunto cru, queijo curado da mantiqueira, caramelo de vinagre balsâmico e rúcula)

-Ragú de 3 linguças (molho de tomate rústico com linguças calabresa picante, linguça de pernil, linguça calabresa defumada e bacon servido com azeitonas pretas ou shitake finalizado com queijo gruyere da mantiqueira)R\$50

-Brasato alcatra cozida lentamente por horas em seu proprio molho a base de vinho com ervas aromáticas servido com queijo curado da mantiqueira)R\$60

ESCOLHA A BASE

Pasta curta de grano duro / Polenta ao zafferano

Conheça o cardápio completo em nosso estande



R. Casemiro de Abreu, 278 - Jd. Maringá - SJC/SP
11 99240 3500

4^afeira a 6^afeira das 19h às 23h

Realização



Apoio e Promoção



Gestão e Produção



Apoio



Patrocínio





Marketing - Management - Organization

DESTINATION GASTRONOMIA SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

FICHA TÉCNICA

Direção e Comercial: Maurício Guisard

Gestão e Produção: Roselaine Dantas

Estrutura, Som e Iluminação: AR2 Eventos

Direção de Arte e Criação: Marcio Cique / SemComTexto Arte & Criação