3º FESTIVAL DA LAGOSTA

COSTA DO DESCOBRIMENTO

DE 15 A 25 DE NOVEMBRO 2018

SANTA CRUZ CABRÁLIA-BA

GUAIÚ
ECO-VILLAGE
O melhor “Prime comunity”do pais
- Pista de pouso
- Centro equestre
- Apoio Nautico
- Concierge
- Trilhas p/ caminhada,cavalgada, MTB
- Beach Club
- Village center
- SPA
- Governanca
Mar calmo, praias virgens, seguranca 24 hrs.
INFORMACOES E VENDAS: 31-3225-5630
WWW.GUAIUECOVILLAGE.COM.BR

Santa Cruz Cabrália, berço da civilização brasileira, que tanto encantou aqueles que nos acharam em 1500, continua a encantar aos que ainda hoje a visitam. Seguindo essa tradição centenária de surpreender e encantar, oferece uma vez mais aos seus visitantes e moradores, uma opção de prazer que acontecerá nesse charmoso, aconchegante e atraente destino turístico, o **Festival da Lagosta**.

O **Festival da Lagosta da Costa do Descobrimento** é uma realização da Associação Pró Cultura e Turismo Santo André-Bahia, Penteado Produções e co realização da Prefeitura Municipal através da Secretaria de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer. Terá neste ano de 2018 a sua 3ª edição, durante período de 15 a 25 de novembro, com a participação de aproximadamente 20 restaurantes da região.

O evento contará com o apoio de renomadas instituições como o SENAC e SEBRAE, tendo como objetivos consolidar-se como produto turístico de Santa Cruz Cabrália e a valorização da identidade cultural e regional da culinária no município.

O **Festival da Lagosta** propiciará a todos aqueles que se fizerem presentes, além de encantamento através do paladar de deliciosos preparos servidos pelos restaurantes participantes, o prazer de desfrutar de uma paisagem inusitada e maravilhosa presente em seus atributos naturais e históricos. Cabrália lhe oferece a beleza do rio João de Tiba no nascer do Sol e no entardecer, o mangue, as praias perfeitamente ensolaradas e calmas -moldura de gente bonita, enfim uma natureza rara e exuberante.

Sejam todos muito bem vindos e bom apetite!

Agnelo Santos
Prefeito de Santa Cruz Cabrália

Patrícia Martins
Secretária de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer de Santa Cruz Cabrália

Dizem que quando se realiza um evento pela primeira vez, é ousadia; na segunda é teimosia e se chegar na terceira é a consolidação. Assim chegamos na 3ª. edição do *"Festival da Lagosta da Costa do Descobrimento"* em Santa Cruz Cabrália, na certeza que estamos efetivando um belo evento para a cidade. Com 18 estabelecimentos participando, alguns presentes desde o início, outros estreantes, mas todos confiantes de que pela boca se fideliza os clientes, conquista-se turistas e promove-se o destino.

A lagosta de 2018 vem com muitos componentes regionais, como biri-biri, pimenta rosa, melaço de cana, tamarindo, cachaça, banana da terra, castanha, coco, farofa de pão, tapioca. Com a criatividade de um trem mineiro e na sobremesa um cheese cake do crustáceo. Ainda aparece fatiado e escondido sob a casca; na pizza do forno à lenha; na forma de croissant com cappuccino de legumes. A influência dos chefs italianos está no ravioloni, no risoto e no linguini. Nos acompanhamentos surgem abóbora, jiló, alho poró, tomate, palmito fresco, batata doce, manga.... Aproveitem estes 10 dias desde a entrada da cidade em Coroa Vermelha, passando pela praia de Mutari, uma paradinha no centro, até atravessar a balsa para Vila de Santo André, onde a lagosta é a grande estrela e você, o convidado especial !!!

Léa Penteado
Produtora

MAREMOTO BEACH BAR

Lagosta gratinada ao molho branco e filé de camarão com acompanhamento de risoto de alho poró.

Tel: (31) 98823-5871

Fotógrafo: Well Souza

BR 367 s/nº Km 77 Coroa Vermelha
https://www.facebook.com/MaremotoBeachBar/

Coroa Vermelha

RESTAURANTE CABANA DO PORTUGA

Lagosta ao molho de camarão, para 2 ou 4 pessoas.

Fotógrafo: Well Souza

Tel: (73) 99825-0555

Praia De Coroa Vermelha / Cruzeiro
https://www.facebook.com/cabanadoportuga

PIZZARIA RECANTO DO SOSSEGO

Pizza de lagosta feita no forno a lenha.

Tel: (73) 99923-2630

Fotógrafo: @jandavid_dg

BR 367 Km 76 nº 133 Coroa Vermelha
https://www.facebook.com/recantodososSego/

Coroa Vermelha

RECANTO DO SOSSEGO

Risoto de lagosta ao funghi, à moda do chef Miki.

Fotógrafo: @jandavid_dg

Tel: (73) 99923-2630

BR 367 Km 76 nº 133 Coroa Vermelha
https://www.facebook.com/recantodososSego/

RESTAURANTE COLHER DE PAU

Lagosta grelhada servida inteira, com legumes, camarão VM e arroz à grega.

Tel: (73) 98102-7608

Foto de divugação

Av. Beira Mar, s/nº Rodovia BR 367 Coroa Vermelha
www.grupocolherdepau.com.br/category/coroa-vermelha/

CABANA MACUCO ECOLÓGICO

Lagostas gratinadas na carapaça com molho branco especial.

Tel: (73) 3677-1000

Fotógrafo: Andre Krajcsi

Av. Beira Mar, BR 367 nº 13900
https://www.facebook.com/CabanaMacucoEcologico/

BELISCO MUTARI BEACH

Lagosta gratinada na manteiga, acompanhada de massa mediterrânea de linguine no molho cortes da cauda do crustáceo no alho, azeite e pitadas de segredos da cozinha.
Tel: (73) 98844-9964

Fotógrafo: Well Souza

BR 367 / Snº Km 82 Mutari
https://www.facebook.com/BeliscoMutariBeach

Mutari

RESTAURANTE TRIGO

Ravioloni de lagosta na manteiga aromatizada de salsão.

Tel: (73) 99109-8435

Foto de divulgação

Praça Alvares Cabral, 316-330, Santa Cruz Cabrália
Instagram @trigo436

BISTRÔ EL FLORIDITA - COSTA BRASILIS

Entrada ceviche de lagosta, prato principal lagosta a italiana.

Fotógrafo: Andre Krajcsi

Tel: (73) 3282-8200

Av. Beira Mar, 2.000
Instagram @costabrasilisresort

Santo André

Santo André

PONTINHO DA LENE

Bolinho de lagosta envolvido em farofa de pão ou de tapioca.

Fotógrafo: Andre Krajcsi

Tel: (73) 99157-0529

Rua do Telégrafo s/nº
https://www.facebook.com/Pontinho-Sorveteria-720736107963972/

Santo André

RESTAURANTE CAJU - HOTEL CAMPO BAHIA

Arroz suculento de lagosta com abóbora e redução de melaço de cana com tamarindo.

Foto de divulgação

Tel: (73) 3162-4690

Av. Beira Mar, 1885
https://www.facebook.com/CampoBahia/

RESTAURANTE D`AJUDA

Tapioca de lagosta.

Fotógrafo: Andre Krajcsi

Tel: (73) 99194-8138

Rua do Outeiro s/nº

https://www.facebook.com/Restaurante-da-DAjuda-573990316009079

Santo André

RESTAURANTE DA POUSADA CORSÁRIO

Lagosta grelhada na manteiga de búfala, fatiada e recolocada com a casca por cima, servida com tomate e jiló assado e purê de batata doce ao leite de coco.
Chef Mikie Iwakiri

Foto de divulgação

Tel: (73) 3671-4080

R. Beira Rio, 208
www.pousadacorsario.com/home-sto-andre

Santo André

RESTAURANTE GAIVOTA

Moqueca de caudas de lagosta com palmito fresco e biri-biri.

Fotógrafo: Andre Krajcsi

Tel: (73) 3671-4144

Av. Beira Rio, 39
https://www.facebook.com/RestauranteGaivotaBa/

Santo André

RESTAURANTE LUZ DE MINAS

Catado de lagosta com redução de abacaxi e especiarias, no vagão de queijo. A maquina do trem é de banana da terra imersa na cachaça com canela, as britas do solo são amendoins torrados com alho.
Tel: (31) 99958-7965

Fotógrafo: Andre Krajcsi

Av. Beira Rio 34
https://www.facebook.com/LuzdeMinas.SantoAndre.Bahia/

Santo André

RESTAURANTE POUSADA VICTOR HUGO

Entrada lagosta à catalana com chips de alho poró; prato principal tem lagosta grelhada com arroz de coco e maionese de biri-biri, sobremesa cheese cake de lagosta. Acompanha 2 taças de vinho.
Tel: (73) 3671-4123

Fotógrafo: @alexandregrandofotografia

Av. Beira Rio, 208
www.facebook.com/hotelpousadavictorhugo

Santo André

RESTAURANTE SANT´ANNAS

Croissant de lagosta com capuccino de legumes em molho especial, servido na xícara de massa fresca.

Tel: (73) 99985-9960

Fotógrafa: Claudia Schembri

Av.Beira Rio 207/208

www.facebook.com/Restaurante-Sant-Anas-181090975434106

Santo André

RESTÔ ARATICUM PRAIA - POUSADA VILA ARATICUM

Lagosta na abóbora com manga.

Tel: (73) 3671-4067

Fotógrafo: Andre Krajcsi

Avenida Beira Mar, 2550
www.vilaaraticum.com.br

Santo André

RESTÔ ARATICUM PRAIA - POUSADA VILA ARATICUM

Lagosta com castanha e risoto de banana.

Fotógrafo: Andre Krajcsi

Tel: (73) 3671-4067

Avenida Beira Mar, 2550
www.vilaaraticum.com.br

CABRÁLIA
Terra Mater · Berço do Brasil

PENTEADO
PRODUÇÕES

Senac

SEBRAE

PREFEITURA
SANTA CRUZ
CABRÁLIA
Bem melhor pra você.

ESTE GUIA É UM OFERECIMENTO:

GUAIÚ
ECO-VILLAGE

GUAIÚ
ECO-VILLAGE
O melhor “Prime comunity”do pais
- Pista de pouso
- Centro equestre
- Apoio Nautico
- Concierge
- Trilhas p/ caminhada,cavalgada, MTB
- Beach Club
- Village center
- SPA
- Governanca
Mar calmo, praias virgens, seguranca 24 hrs.
INFORMACOES E VENDAS: 31-3225-5630
WWW.GUAIUECOVILLAGE.COM.BR