



## FESTIVAL GASTROÔMICO CERRADO WEEK

de 11 a 20 de setembro de 2015

### Bares, Restaurantes, Sorveterias, Cafés e Padarias

Nome	Preparo	Preço	Horário de Funcionamento	Endereço	RA/Bairro
400	1) Petisco: Croquete cremoso de carne de panela empanado no mix de malte e pimenta de macaco, acompanhado de molho picante e lúpulo.	R\$19,00	durante todo horário de funcionamento da casa	410 Norte Bloco D (fundos) - Asa Norte, Brasília - DF	Asa Norte
Alfredos Pizzaria	1) Pizza Plebe Rude (Pizza de Mussarela, Geleia de Mangaba meio apimentada e gorgonzola)	R\$ 29,00	durante o horário de funcionamento da casa	CLN 408, Bloco B	Asa Norte
Baco Pizzaria	1) Pizza Cabra do Sol: massa vera pizza napoletana, ricota de cabra, carne de sol, rúcula e umbu	1) R\$56,00 (grande)	durante o horário de funcionamento da casa	CLS 408 Bloco D Loja 1. Asa Sul	Asa Sul
Baco Pizzaria 309 Norte	1) Pizza Cabra do Sol: massa vera pizza napoletana, ricota de cabra, carne de sol, rúcula e umbu	1) R\$56,00 (grande)	durante o horário de funcionamento da casa	CLN 309 Asa Norte	Asa Norte

Base Hotel Concept					Aeroporto Internacional de Brasília - Setor de Concessionárias, Lote 2, s/n - Lago Sul, Brasília - DF, 71680-900 Telefone:(61) 2196-6600	Aeroporto
Bla's 406	1) Peito de pato (magret) ao molho de tamarindo, com legumes orgânicos salteados na manteiga e farofa de castanhas do cerrado.	R\$39,00 (Individual)	almoço /jantar		D terça a sábado de 12:00 as 15:00 e das 19:00 as 22:30. CLN 406 Bl. D Lj. 38, Asa Norte	Asa Norte
C'est la Vie	1) Ipê Amarelo (Prato Principal + sobremesa) Risoto de pequi cremoso acompanhado de filé de sobrecoxa de frango grelhado De sobremesa sorvete de iogurte com calda de amora pretas	R\$39,00 (Individual)	almoço /jantar		SHC Sul CL Quadra 408 Bloco A, loja 5 - Asa Sul, Brasília - DF, 70257-510	Asa Sul
Café Oyá	1) Lanche: coxinha de jaca verde + suco de mangaba 2) Café ou chocolate quente de leite de baru	1) Lanche: R\$19,00 2) Café: R\$9,00	durante o todo horário de funcionamento do estabelecimento (das 16h às 23h)		CLN 307, Bloco A, loja 10, Asa Norte, Brasília-DF	Asa Norte
Cantucci Bistrô	1) Prato principal: Gnocchi caseiro do Cerrado (Leve toque de Pequi, ao Molho de Velouté de Frango Caipira e Palmito na Manteiga)	R\$39,00 (Individual)	jantar		Via L2 Norte, Quadra 403, Bloco E - 03 - Asa Norte, Brasília - DF, 70835-550 Telefone:(61) 3328-5242	
ComTradição	1) Prato principal: Porco de Lata (receita tradicional dos Tropeiros goianos) ao molho de hortelã com melado de cana orgânico, servida com Purê de Abóbora caipira, arroz ao alho e paçoca de baru.	1) Prato principal: R\$39,00	O preparo será oferecido nos dois finais de semana do Festival (sexta-feira à noite, sábado no almoço e jantar e domingo no almoço)		Rua 1o. de Maio n. 41 - Olhos D'Água, 72930-000 Alexânia	Olhos D'Água (Alexânia-GO)

Cozinha Sorbê	1) Marmita Sorbê (a cada dia um preparo diferente com ingredientes do Cerrado). Consulte e reserve antecipadamente.	R\$19,00 (individual)	De segunda a sexta-feira, no almoço, de	405 Norte, bloco C - loja 41 - - Brasília. Telefone: (61)3447-4158. Funcionamento. 11h/19h	Asa Norte
Cru Balcão Criativo	1) Sobremesa: Pérola do cerrado (mini maracujá in natura com creme de banana e canela e sorvete de caramelo salgado)	R\$19,00 (individual)	durante o horário de funcionamento da casa	SCES Lote 2 Conjunto 2, Clube de Golfe, Setor de Clubes Sul	Lago Sul
Dom Francisco 102 Sul	1) Prato principal: Coxa de frango ao molho de jatobá e cajuí acompanhado de musseline de cará do cerrado	R\$39,00 (Individual)	almoço/jantar	CLS 402, Bloco B, Lojas 9 a 15, Asa Sul, 3224-1634 / Asa Sul 3321-0769	Asa Sul
Dom Francisco ASBAC	1) Prato principal: Coxa de frango ao molho de jatobá e cajuí acompanhado de musseline de cará do cerrado	R\$39,00 (Individual)	almoço/jantar	Dom Francisco Asbac (ASBAC – SCES Trecho 2 Conjunto 31 – Tel.: 3224-8429 / 3226- 2005)	Lago Sul
Don Ruffoni	1) Prato principal + sobremesa Tilápia grelhada com purê de batata doce e molho de araticum picante, acompanhado de arroz com castanha de baru, batatas sautes e brocolis. Para sobremesa, marmelada do quilombo com sorvete de queijo Canastra.	1) Prato principal + sobremesa: R\$39,00	almoço/jantar	CLN 204, BLOCO A, LOJA 53. NA PARTE DE TRÁS DO BLOCO	Asa Norte
El Manfredo Choripans e Tubainas	1) Choripan com linguiça de frango com pequi, salsa pebre e picles de gueroba	R\$ 19,00	das 18h à meia noite	CLN 408, Bloco B	Asa Norte

Fatti a Mano	<p>1) Prato principal: ESCALOPE ALLA PIZZAIOLO DO CERRADO escalopes de filé da região de Goias Velho, ao molho de tomate san marsano do cerrado goiano, mussarela de búfala da fazenda São Francisco do PADF e orégano guarnecido de fetuccinne caseiro Fatti a Mano com Pesto de Manjerição de brazlândia e castanha de Baru do Cerrado.</p> <p>2) Sobremesa: TIRAMISU DI FRAGOLA (CREME DE QUEIJO MASCARPONE COM BISCOITO EMBEBIDOS EM LICOR DE CASTANHA DE BARU DO CERRADO E MORANGOS DE BRAZLÂNDIA)</p>	<p>1) Prato principal: R\$39,00 2) Sobremesa: R\$19,00</p>	<p>Horário de funcionamento: 12 as 15hs e 19 as 23hs (domingo e domingo).</p>	<p>SHN QD 04 BL E – TERREO – ASA NORTE. Cep: 70.704-000 Horário de funcionamento: 12 as 15hs e 19 as 23hs (domingo e domingo). Estacionamento: R\$ 10,00 para cliente do restaurante.</p>	Asa Norte
Feira de Quintal	<p>1) Pestisco: Bruscheta do Cerrado (bruscheta no pão de baru de ricota levemente temperada com pequi coberta com beringela) 2) Prato principal: Tilapia e Baru (Tilapia em posta empanada na farinha de Baru, Batatas cozidas, com mostarda e geleia de Cagaita, salpicado com açafrão e tomate cereja)</p>	<p>1) Pestisco: R\$29,00 2) Prato principal: R\$39,00</p>	<p>de sexta a domingo das 11h às 22h</p>	<p>Feira de Quintal- Gastronomia, Lazer e Cultura Pirenópolis Goiás Rua Rui Barbosa 31 centro histórico</p>	Pirenópolis
Godofredo	<p>1) Linguíça artesanal em formato de bolinha, com recheio tradicional mineiro, 100% pernil levemente apimentada, típica da região da serra do salitre – MG. Acompanha geléia de mangaba levemente apimentada.</p>	<p>R\$ 29,00</p>	<p>durante o horário de funcionamento da casa</p>	<p>CLN 408, Bloco B</p>	Asa Norte
Grand Cru	<p>1) Terrine de surubim defumado na casa com chutney de pimenta biquinho 2) Prato Principal: Canjiquinha goiana com paleta de porco marinada e cozida a baixa temperatura e couve frita 3) Sobremesa: Sorvete de maracujá selvagem do cerrado com praline de chocolate branco</p>	<p>1) Entrada: R\$29,00 2) Prato principal: R\$39,00 3) Sobremesa: R\$29,00</p>	<p>almoço</p>	<p>SHIS QI 09/11 Bloco L Loja 06 - Lago Sul, Brasília - DF, 71625-205</p>	Lago Sul

Jambu	1) Drink Baru 43 (tequila prata, licor 43, suco de limão e baru)	R\$ 19,00	durante o todo horário de funcionamento do estabelecimento	Vpla Acamp Rabelo Avenida Jk Rua 4, 1, Brasília - DF	Vila Planalto
Kombolera	1) Bolo Ipê Amarelo (laranja com baru) 2) Mini naked com a massa do ipê amarelo, recheio de doce de leite e coberura de amora do cerrado.	1) R\$9,00 2) R\$9,00	durante o todo horário de funcionamento do estabelecimento	CA 10, condomínio Bellágio, loja 11, Lago Norte.	Lago Norte
La Boulangerie	1) Doces: Tartelette de Cajuzinho do Cerrado 2) Geleia de Cagaita 3) Geleia de Cajuzinho do Cerrado	1) Tartelette de Cajuzinho do Cerrado: R\$9,00 2) Geleia de Cagaita: R\$29,00 3) Geleia de Cajuzinho do Cerrado: R\$29,00	Durante todo o horário de funcionamento da casa.	CLS 306, Bloco B, Asa Sul	Asa Sul
Les Maries	1) Prato principal: Confit de bacalhau em azeite de babaçu com ratatouille do Cerrado e polenta de milho pisado em roda d'água	R\$39,00 (Individual)	almoço /jantar	CLN 204, Bloco A (fundos)	Asa Norte
Mesclattino	1) Sorvete de creme com castanha de baru, calda de chocolate quente e farofa crocante de coco queimado	R\$9,00 (a bola)	durante o todo horário de funcionamento do estabelecimento de 12h às 23h)	107 N, Bloco D, loja 43	Asa Sul
Morada Mineira	1) Café espresso Serrazul + brigadeiro de pequi e leite aromatizado com óleo de coco gueroba 2) Brioche integral com licuri 3) Torta de sorvete de baru (fatia)	Todos os preparos: R\$9,00	durante todo horário de funcionamento da casa. De segunda à sabado, das 8h às 18h. Domingos, das 9h às 15h.	Quadra 8, Bloco 22, lote 11, loja 01, Sobradinho	Sobradinho

Nirá Sushi	1) Combo 1 (6 sashimis, 2 hots, 10 sushis) 2) Combo 2 (10 sashimis) 3) Combo 3 (1 temaki, 2 hots, 1 urumaki) 4) Combo 4 (4 unidades dos novos sabores do Cerrado a escolha)	1) Combo 1: R\$49,00 2) Combo 2: R\$39,00 3) Combo 3: R\$39,00 4) Combo 4: R\$23,00	almoço (de segunda a quinta) jantar (todos os dias)	ASA NORTE 115/116	Asa Norte
Olivae	1) Pirarucu confit ao molho de cagaita, picles e farofa de castanhas do cerrado	R\$39,00 (Individual)	almoço	ClS 405, Bloco B, Loja 6 - Asa Sul, Brasília - DF, 70239-520 (61) 3443-8775	Asa Sul
Panetteria D'Oliva	1) Ciabatta de pesto do cerrado e canastra	R\$9,00 (a bola)	durante o todo horário de funcionamento do estabelecimento	Guará, QE 26, Bloco B, Loja 22; (61) 3083-8213 e (61) 3083-8214.	Águas Claras
Parrilla Madrid	1) Prato principal: Nosso Baião de Dois Carne de sol de maminha black Angus, arroz, feijão fradinho, queijo canastra, farinha de jatobá e picles de caju	R\$39,00 (Individual)		CLS 408 Bloco D Loja 1. Asa Sul	Asa Sul
Piaccere	1) Prato principal: Lagarto recheado com linguiça caseira, ao molho de pimenta biquinho, acompanhado de risotto de cúrcuma (açafraão-da-terra)	R\$39,00 (Individual)	Horário válido para o festival: Segunda a sábado: 12:00 às 15:00 e 19:00 às 23:00 Domingo: 12:00 às 15:00	Shcs Cl 408 Bloco B Loja 07 Telefone: (61) 3443-5479	Asa Sul
Piccolo Emporium	1) Pão de centeio com baru (Pão Piccolo Emporium ) acompanhado de Due com geleia de cagaita e manteiga de baru Renata Mandelli 2) Pizza com queijo provolone e geléia de cagaita	1) R\$9,00 2) R\$10,00 (fatia)	de segunda a domingo, das 15h às 20h	Gilberto Salomão	Águas Claras
Pinella Brasília	1) Drink: Caipilé (capirosca de morango com picolé de araçá)	R\$19,00 (individual)	durante todo horário de funcionamento da casa	408 Norte Bloco B Loja 20 - Asa Norte, Brasília - DF, 70722-000 (61) 3347-8334	Asa Norte

Primeiro Bar	1) Fettuccine de guariroba ao ragú de frango caipira	R\$39,00 (Individual)	almoço /jantar	Sudoeste - (61) 3028-1331 SIG Quadra 08 Lote 2385 - Sudoeste Sudoeste CLS 402 Bl A Lj 33 Reservas: (61) 3226-3208 www.limoncelloristorant.com.br reservas@limoncelloristorante.com.br
Restaurante Limoncello	1) Prato principal: truta com crosta de baru, purê de abóbora, mel e gengibre	R\$39,00 (Individual)	almoço/jantar	Asa Sul
Seu Majó	1) Prato principal: Arroz de pato caipira com castanha de cumbaru e ovo mole.	R\$39,00 (Individual)	Ter: 11:30-14:30 Qua-Sáb: 11:30-14:30 19:30-00:00 Dom: 11:30-14:30	Rua Sírio Libanesa, 287 Cuiabá-MT
Sorbê Sorvetes Artesanais	1) Sortete de óleo de buriti com calda de murici	R\$9,00 (a bola)	Durante todo o horário de funcionamento da casa.	405 Norte, bloco C - loja 41 - Brasília. Telefone: (61)3447-4158. Funcionamento. 11h/19h Asa Norte
Spetaria 17	1) Hamburger de costela com pequi, queijo, cebolas caramelizadas e molho de pequi	R\$ 9,00	de terça a sábado das 17h à 1h da manhã	St. C Norte Ae 1/2/Qnb 15/17 Conjunto 17, Loja 04 - Taguatinga Norte, Brasília - DF, 72110-170 Telefone:(61) 3563-7957 Taguatinga
Toca do Chopp	1) Prato principal: Bisteca suína com molho de mangaba sobre polenta com baru, chips de batata doce e chicória refogada. 2) Petisco: Trouxinha de carne de sol com molho de cajuzinho do cerrado	1) Bisteca: R\$39,00 (individual) 2) Petisco: R\$29,00	Sábados e domingos das 11h às 18h.	EPPN QI 9/10 Box 8 Quituarte. Lago Norte, DF. (61) 9642-9636 Asa Sul

Trem da Serra	1) Prato principal: Costela suína com pequi, ceviche de gueroba com limão cravo e crispy de chicória	R\$39,00 (Individual)	O prato será servido no almoço nos dias 11, 12 e 13/08 e 18, 19 e 20/08. Das 11:30 às 16:00hs	Rua Zru Sobradinho II - s/n CH46 - Sobradinho, DF Telefone: (61) 3387-0304	Sobradinho
---------------	--	-----------------------	---	---	------------

Trem do Cerrado	1) Sanduíche Trem Azul Sanduíche no pão de baru com linguiça de pernil (picado na faca) com queijo e tomate seco acompanhada de molho de buriti, alface e tomate. 2) Pão Integral de Beterraba orgânica com castanha de baru	1 - Sanduíche Trem Azul: R\$19,00 2 - Pão Integral de Beterraba orgânica com castanha de baru: R\$9,00	durante todo o horário de funcionamento da casa	qd 03 It 05 - R. Anduzeiro - Vila Zizito, Pirenópolis - GO, 72980-000	Pirenópolis
-----------------	--	---	---	---	-------------

Trio Gastronomia	1) Prato principal: Mignon suíno com purê de guariroba, alfavaca e mel do cerrado	R\$39,00 (Individual)	Wine Bar do Trio Gastronomia (almoço e jantar, das 12h às 15 e das 18h às 23h)	CLS 213 Bloco A Loja 27 Tel.: (61) 3346.2845	Asa Sul
------------------	---	-----------------------	--	---	---------

Villa Tevere	1) Prato principal: Carne de porco confitada com molho roti e mel de abelhas nativas do cerrado, servida com risoto de queijo artesanal meia-cura e gueroba	R\$39,00 (Individual)		CLS 115, Bloco A - Asa Sul, Brasília - DF, 70385-510 Telefone:(61) 3345-5513	Asa Sul
--------------	---	-----------------------	--	---	---------

Zero61	1) Prato principal: Picanha suína ao molho de buriti e vinho do Porto com Risoto de Guariroba com castanhas de baru 2) Sobremesa: Grand gateau de farinha de jatobá com chocolate. Acompanha picolé de cagaita e calda de ganache de chocolate.	1 - Prato principal: R\$39,00 2 - Sobremesa: R\$19,00	almoço/jantar	SCES Lote 32, Loja P04 Pier 21 - Asa Sul, Brasília - DF, 70300-970 Telefone:(61) 3224-0061	Asa Sul
--------	--	--	---------------	--	---------

**Outros**

Nome	Preparo	Preço	Horário de Funcionamento	Endereço	
------	---------	-------	--------------------------	----------	--



Renata Mandelli	1) Manteiga de baru e geleias	1) Manteiga: R\$19,00 (220g) 2) Geleia: R\$29,00 (220g)	Encomendas	E-mail: remandelli@hotmail.com Telefone: (61) 8155-7060	Encomendas e Feiras
Calango Juice	1) Suco Descubra do Cerrado	1) 2 sucos por R\$29,00	Bike juice (pela cidade ), Clube 22 e encomendas	E-mail: juicetruck@calangosoul.com.br	Encomendas e Feiras
O Realejo	1) Licor (sabor a definir)	R\$39,00 (500 ml)	Encomendas	E-mail: orealejo.traiteur@gmail.com Telefone: (61) 9974-3899	Encomendas e Feiras
Dona Osmá	1) Opção 1: brigadeiro de colher de baru 2) Opção 2: brigadeiro de colher de licor de pequi	R\$9,00 (unidade) R\$29,00 (kit com 4 unidades)	Encomendas e no Mercadinho do Brasília (dia 12/9)	E-mail: dona.osma@gmail.com Telefone: (61) 8191-0199	Encomendas e Feiras

RESTAURANTES-ESCOLA SENAC

Nome	Preparo	Preço	Horário de Funcionamento	Endereço
Restaurante dos Senadores (Senado Federal)	14/09 (segunda-feira) Entrada: Quiche de palmito gueiroba com frango e molho de manga com pimenta Principal: Cupim em baixa temperatura com pequi, tutu de feijão e farofa de torresmo Sobremesa: Eclair de jabuticaba e espuma de leite queimado	Senado Federal	Horário de funcionamento: 12:00 às 15:00	Serviço à la carte com menu executivo. Entrada, Prato Principal e Sobremesa. Valor R\$ 37,50
	15/09 (terça-feira) Entrada: Couscous marroquino com cajuzinho e baru torrado Principal: Galinha caipira, angu de milho verde e quiabo frito Sobremesa: Cheesecake de coquinho azedo e crumble de jatobá			
Restaurante da Câmara dos Deputados	Opções disponíveis no buffet: Pernil suíno ao molho de cagaita Galinhada de frango com pequi Palha brasileira de jatobá	10º andar do Anexo IV da Câmara dos Deputados	Horário de funcionamento: 12:00 às 15:00	O valor do buffet é fixo (come-se à vontade por um só preço) e nele estão incluídas as sobremesas. Valor R\$ 47,63

Restaurante Downtown	<p>Primeiro dia (Segunda-Feira 14/09/15)</p> <p>Entrada</p> <p>Salmão marinado com caramelo de mangaba, pickles de cebola roxa, mandioca palha e pitanga-vermelha.</p> <p>Prato Principal</p> <p>Fraldinha assada, regada em seu próprio molho com pimenta-de-Macaco. Acompanha purê de batata com pequi.</p> <p>Sobremesa</p> <p>Sablê de cravo com canela, creme três leches e Pera de Campo Sujo ao perfume de baunilha do cerrado</p> <p>Café</p> <p>Expresso com licor de jenipapo</p>	<p>Senac Downtown</p> <p>Brasília SBN Quadra</p> <p>01, Térreo do Edifício da Confederação Nacional do Comércio (CNC)</p> <p>Horário de funcionamento: 12:00 às 15:00</p>	<p>Serviço à la carte com menu executivo. Entrada, Prato Principal e Sobremesa. Valor R\$ 45,00</p>
Restaurante do Ministério Público do Distrito Federal e Territórios (MPDFT)	<p>Segundo dia (Terça-Feira 15/09/15)</p> <p>Entrada</p> <p>Coalho grelhado ao mel de cajá-manga e pó de aroeira</p> <p>Prato Principal</p> <p>Filé de sol grelhado em azeite de babaçu, glâce de puçá preto e musseline de mandioca</p> <p>Sobremesa</p> <p>Entremet do cerrado</p> <p>(Mousse de maracujá de cobra, coração de cajuzinho do cerrado, compota de araticum, purê de batata e espelho negro)</p> <p>14/09 (segunda-feira)</p> <p>1) Pescada branca com redução de cajuzinho do Cerrado com castanhas em pó e palha de batata doce.</p> <p>2) Panna Cotta de baunilha do Cerrado com geleia de jabuticaba</p> <p>15/09 (terça-feira)</p> <p>1) Pernil ao molho de ananás com Guariroba</p>	<p>Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 02, Edifício Sede do Ministério Público do Distrito Federal e Territórios-MPDFT – Mezanino</p> <p>Horário de funcionamento: 11:00 às 14:30</p>	<p>R\$28,26 (quilo)</p>

Ministério da Justiça	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Fêrrão ao molho de ananás com Guarroba.</li> <li>2) Mousse de araticum</li> </ul> 16/09 (quarta-feira)	Esplanada dos Ministérios Palácio da Justiça Bloco T Edifício Sede – Anexo II	Horário de funcionamento: 11:30 às 14:30	R\$23,71 (quilo)
Senac Gastronomia	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Arroz de pato com pequi</li> <li>2) Pudim de chocolate branco com geleia de jabuticaba.</li> </ul> 17/09 (quinta-feira)	SCS Quadra 6 Edifício Jessé Freire Edifício Sede STF	Horário de funcionamento: 11:30 às 14:30	R\$32,90 (quilo)
Supremo Tribunal Federal (STF)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Carne de sol com palmito de pupunha ao leite de coco.</li> <li>2) Brigadeiro de baru</li> </ul> 18/09 (sexta-feira)	subsolo Anexo 1 Eixo Monumental	Horário de funcionamento: 11:30 às 14:30	R\$26,82 (quilo)