

ROTEIRO  
GASTRONÔMICO



esquina  
do mundo

---

ARRAIAL D'AJUDA  
FESTIVAL GASTRONÔMICO

Uma incrível  
**jornada gastronômica**  
em Arraial d'Ajuda.

---

01 a 30 de Novembro de 2019



# SEJA BEM-VINDO,

---

Sinta-se privilegiado em fazer parte dessa experiência! Você acaba de chegar num local especial onde a **gastronomia mundial** está reunida em comemoração. Para aproveitar a atmosfera encantadora da vila, compartilharemos o segredo da receita deste roteiro:

**Misture** sabores e sensações continuamente

**Adicione** pitadas de alto astral a gosto,

**Não desperdice** seu tempo,

**Tempere** sua vida com nossas noites agitadas

**Experimente** as belezas naturais e a arquitetura da vila

**Agite** seu lado aventureiro e **deleite-se** em nosso clima hospitaleiro

**Espalhe** amor por onde passar e **sirva** felicidade em altas doses

**Encha** a sua bagagem de lindas histórias

E **volte** para a casa com seu coração **transbordando** saudades dessa incrível jornada.

O **Esquina do Mundo** é uma celebração da pluralidade gastronômica e este aqui é o seu passaporte para explorar uma rota pelas cores, aromas, e, principalmente, sabores de cada canto do mundo, reunidos em um só lugar: o **Arraial d'Ajuda**.




## **PEIXE CROC**

Filé de peixe recheado com manteiga de limão e alho poró, com cobertura crocante aromatizada com ervas frescas e parmesão ao leito de agrião suflê e maçã verde sauté.

**R\$ 62.00**

**AIPIM RESTAURANTE**





## **BOLINHO DE CARNE COM MOLHO DE GOIABADA**

Carne bovina triturada, com um tempero sutil do chefe, e com um recheio cremoso de queijo parmesão, e um incrível molho de goiaba da casa.

**R\$ 68.00**

**ARMAZÉM DA PRAÇA**

Rua Mucugê, 246, Praça Caminho do Mar  
73 9 9968.1212

 [armazemdapracaarraial](#)

 [Armazém da Praça](#)




**ARMAZÉM SANTO ANTÔNIO**

## **LASANHA DE TAIOBA**

Fusão do Brasil e Itália representada por uma massa artesanal de receita tradicional italiana, com toque um sutil e inesperado da taioba que é uma panc, tão conhecida das famílias brasileiras, funghi seco e finalizado com Beldroega.

**R\$ 60.00**



**FONDUE DE  
COCO COM  
ESPETINHO DE  
CAMARÃO**

Fondue: Bechamel clássico, gruyère, espumante brut. Espeto: Filé de camarão vg na manteiga de garrafa. Apresentação: servido no coco seco. (Contém: Glúten e lactose)

**R\$ 45.00**

**ARRAIAL D'AJUDA ECO RESORT**



## **PASTA BAËA**

Massa artesanal ao molho pesto  
acompanhado de camarão e lula.

**R\$ 60.00**

**BAËA BISTRÔ**

Rua Manoel Alves dos Santos, 91 Centro- Arraial d'Ajuda  
73 9 9813.6632

 baeabistro

 Baëa Café Bistro

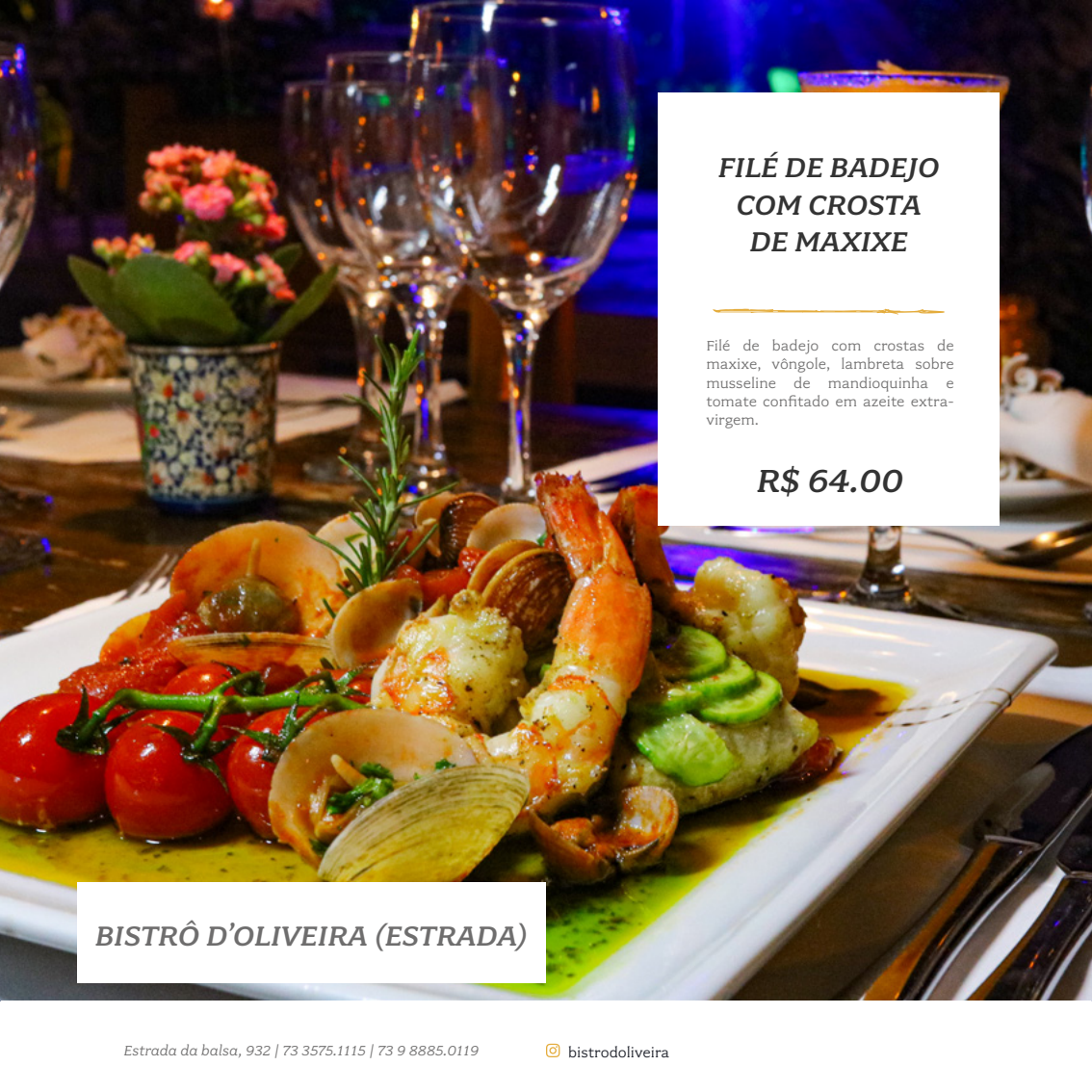
## YBÁ-PITI

Camarão grelhado com molho de abacaxi levemente picante, creme de abóbora e arroz com coco.

**R\$ 62.00**

**BARRACA DO FARIA**





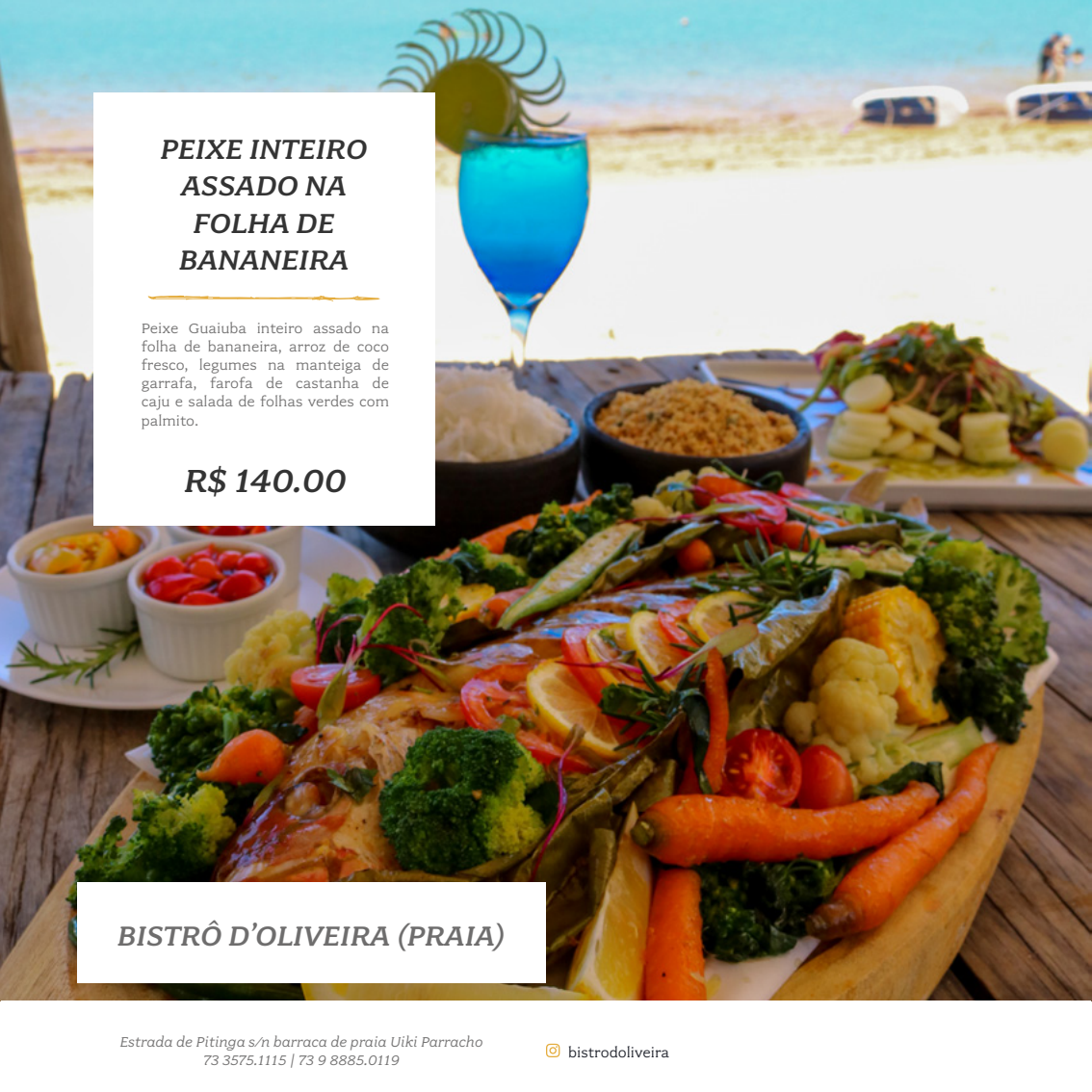
**FILÉ DE BADEJO  
COM CROSTA  
DE MAXIXE**

Filé de badejo com crostas de maxixe, vôngole, lambreta sobre musseline de mandioquinha e tomate confitado em azeite extravirgem.

**R\$ 64.00**

**BISTRÔ D'OLIVEIRA (ESTRADA)**





**PEIXE INTEIRO  
ASSADO NA  
FOLHA DE  
BANANEIRA**

Peixe Guaiuba inteiro assado na folha de bananeira, arroz de coco fresco, legumes na manteiga de garrafa, farofa de castanha de caju e salada de folhas verdes com palmito.

**R\$ 140.00**

**BISTRÔ D'OLIVEIRA (PRAIA)**



## CAMARÃO TROPICAL

Arroz preparado com abacaxi e especiarias, camarão cremoso, servido no abacaxi.

**R\$ 120.00**

**BOTECO DA PRAÇA**



## **FRANGO DO BUDA**

---

Pedaços de coxa de frango servidos com molho indiano à base de manteiga e especiarias, arroz branco e pão indiano.

**R\$ 47.00**

**BUDA RESTAURANTE  
LOUNGE BAR**





**MOQUECA  
DA TERRA**

Moqueca de banana da terra

**R\$ 95.00**

**CABANA ARAPATI**



**RABADA  
MINEIRA**

Rabada com um delicioso e cremoso  
caldo com mandioca e agrião.

**R\$ 46,90<sup>KG</sup>**

**CASA MINEIRA ARRAIAL**

## **LULA MEDITERRÂNEA**

Lula recheada com arroz negro, regada ao molho de camarão, acompanhada de anéis de lula com tomates cereja. Entrada: carpaccio de palmito pupunha com camarão VG e redução de vinho do Porto.

**R\$ 75.00**

**CASARÃO ALTO  
MUCUGÊ BISTRÔ**



## **DOUBLE CHEDDAR**

Duas carnes, cebola roxa, bacon, molho especial, queijo cheddar e muçarela, pão australiano ou de leite.

**R\$ 35.00**

**A HAMBURGUERIA  
ARRAIAL D'AJUDA**

Pç Brigadeiro Eduardo Gomes, 128 — Centro  
Histórico / Arraial d'Ajuda - BA  
73 3575.2605 | 73 9 9872.1399



ahamburgueriaarraial



ahamburgueria.arraialdajudabahia

## MOQUECA DE DOURADO

Releitura da moqueca tradicional  
baiana

**R\$ 80.00**



**CORUJÃO  
ARRAIAL D'AJUDA**

## **POLVO, ABÓBORA E AMÊNDOAS**

Polvo grelhado com purê de abóbora, amêndoas laminadas, redução de beterraba, azeite de manjeriço e coulis de cenoura.

**R\$ 54.00**

**EGADI ADEGA  
BAR & BISTRÔ**



## **ESQUINA DO MAR**

---

Lagosta crocante empanada em flocos de coco ao molho de camarão levemente picante. Acompanhada de arroz negro com frutos do mar puxado no azeite trufado com especiarias, amendoim, castanha, gengibre, alho poró e sálvia.

**R\$ 69.00**

**EMPORIUM  
BISTRÔ Pousada**



## POLVO À LAGAREIRA

Polvo grelhado no azeite  
extravirgem com alho fatiado e  
ervas sobre batatas ao murro e  
brócolis.

**R\$ 109.00**

**ESPAÇO DE PRAIA  
CABAÑA GRANDE**

## **PETIT GATEAU**

---

Bolo recheado de chocolate meio amargo belga, calda de chocolate, chantilly e uma bola de sorvete Fior di Latte.

**R\$ 20.00**



**GELATERIA FIOR DI LATTE**



## O MAIOR E MELHOR FILÉ À PARMEGIANA DO BRASIL

Contra filé preparado à moda parmegiana, acompanha arroz branco, purê de batata e salada colorida.

**R\$ 79.90**

**ITALIANETTO**

## **OSSOBUCCO COM RISOTO À MILANESA**

Carne da canela do boi cozida em baixa temperatura com seu próprio molho, acompanhado com risoto tradicional com açafrão e grana padano.

**R\$ 68.00**

**KÛARA**



## **POLVO PROVENÇAL**

Tentáculos de polvo ao molho provençal.

**R\$ 75.00**

**MARÉ BEACH BAR**



## **HAUÇÁ CLUB**

Com bastante camarão e carne de sol, é servido com um arroz feito no leite de coco. Releitura de um prato do nordeste brasileiro, feito pelo chef do Morocha.

**R\$ 39.00**

## **MOROCHA CLUB**

## **COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE**

Costelinha suína ao molho barbecue  
acompanhado de fritas.

**R\$ 49.90**

**MOSAICO RESTAURANTE**

## **CAMARÕES ALLA MULATOS**

Camarão VG ao molho de genipapo com caldo de cana, cama de queijo coalho, arroz com quiabo, amendoim e palmito.

**R\$ 68.00**

**MULATOS RESTAURANTE**



## ESQUINA VEGANA

Almôndegas de champignon fresco, brócolis e semente de girassol ao molho sugo, acompanha arroz integral com mix de quinoa, purê de banana da terra, legumes salteados no leite de coco artesanal e salada.

**R\$ 23.50**

**NATURALÍSSIMA**

## **ROLINHO DE BERINJELA**

Rolinho de berinjela recheado

**R\$ 35.00**

**PÉ ROXO  
PRAIA BAR**

## **PIZZA PITINGA**

Pizza de massa artesanal com recheio de cogumelos frescos salteados, queijo canastra e alho poró.

**R\$ 75.00**

## **PIZZA DO RAPHA**



## **PIZZA ESQUINA DO MUNDO**

Creme de aipim com manteiga de garrafa, com carne seca e parmigiano. Presunto de Parma e muçarela de búfala.

**R\$ 50.00**

**PIZZERIA  
NAPOLETANA DA LUIGI**



## **CEVICHE BAIANO**

Ceviche de camarão com banana da terra e palmito.

**R\$ 20.00**



**PORTINHA  
GASTRONOMIA  
TÍPICA**

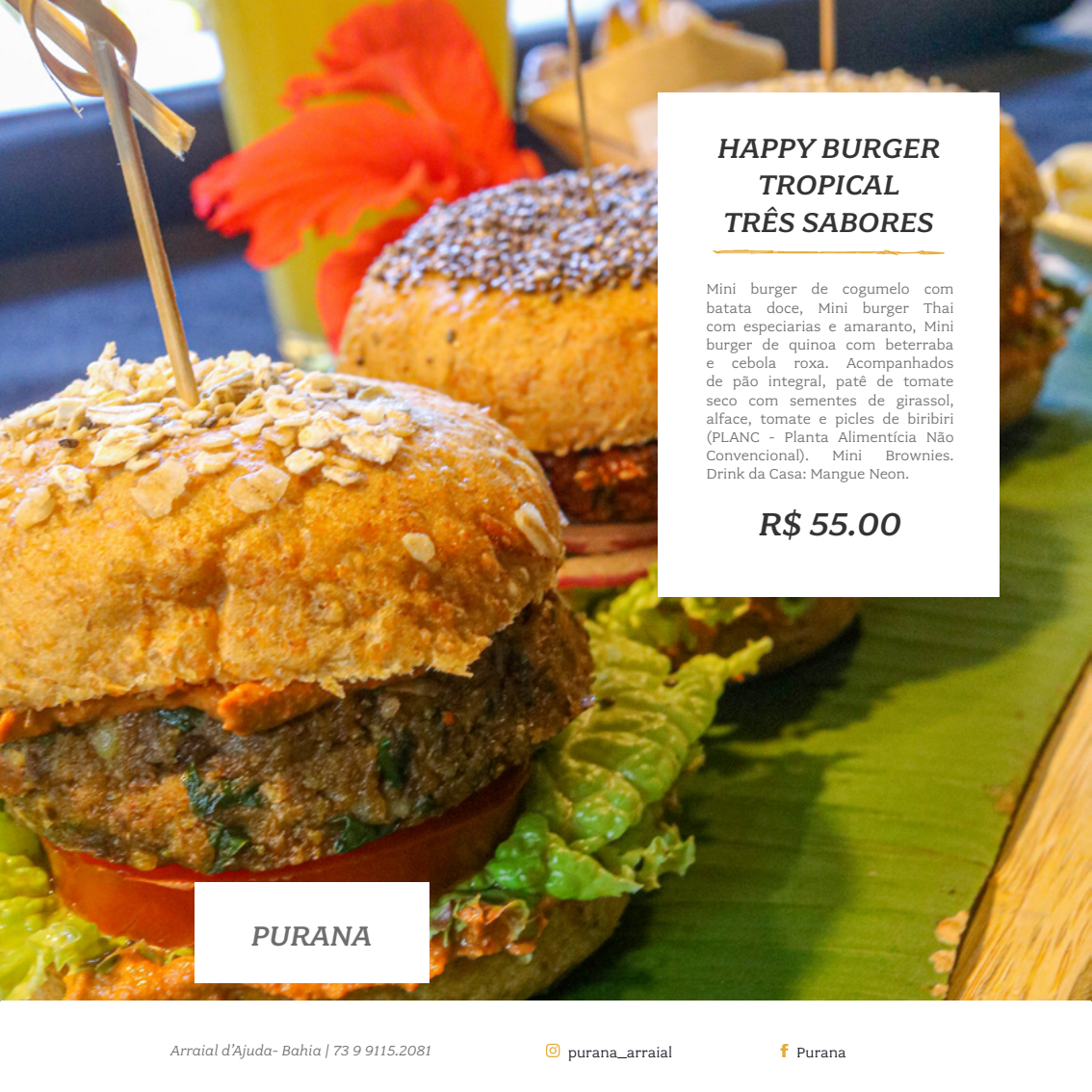
## **AMAZONAS NA BAHIA**

Arroz de cuxá com filé de surubim,  
peixe de água doce, farofa crocante  
de uarini e camarões.

**R\$ 68.00**

**POUSADA CRAVO  
E CANELA BISTRÔ  
E GALERIA**



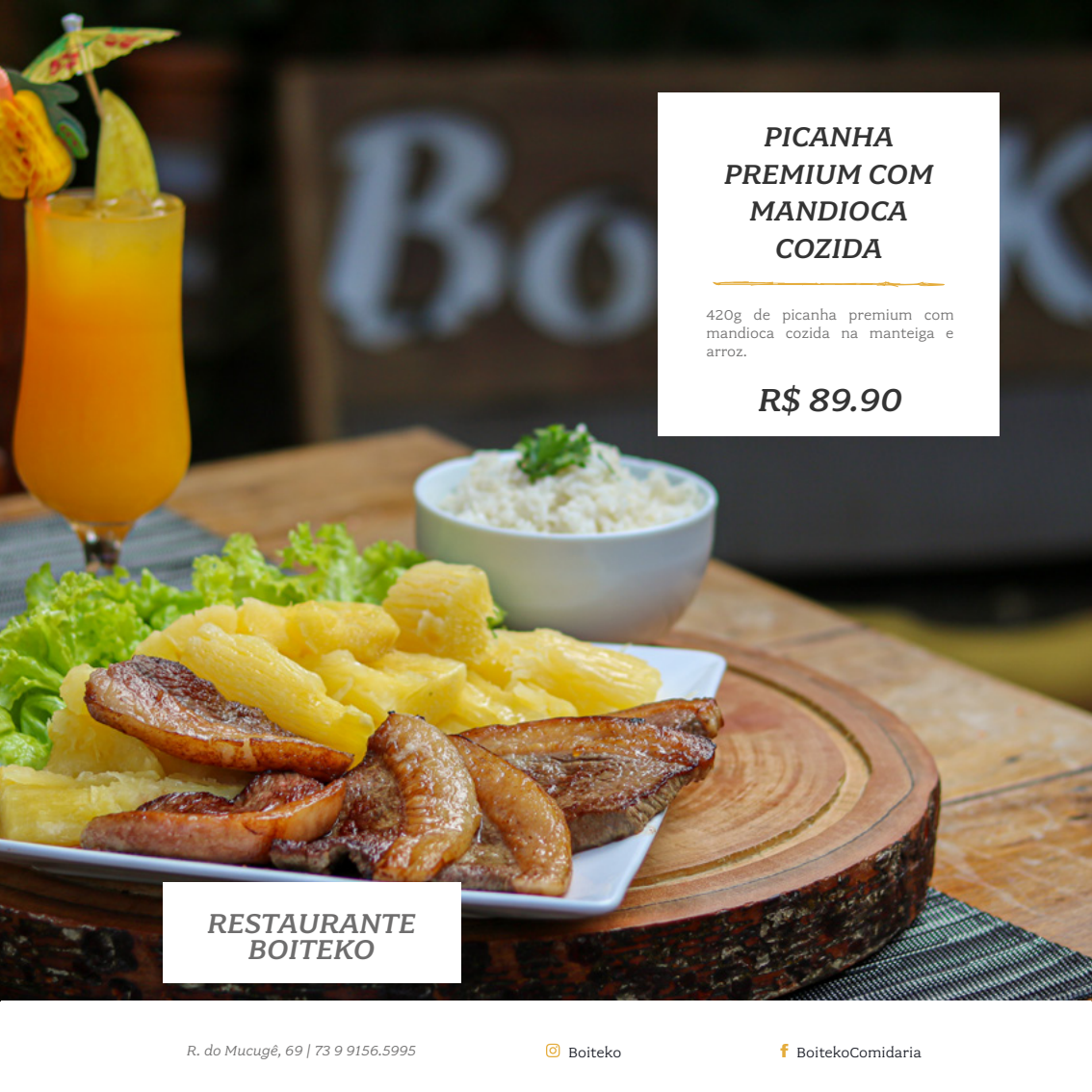


## **HAPPY BURGER TROPICAL TRÊS SABORES**

Mini burger de cogumelo com batata doce, Mini burger Thai com especiarias e amaranto, Mini burger de quinoa com beterraba e cebola roxa. Acompanhados de pão integral, patê de tomate seco com sementes de girassol, alface, tomate e pickles de biribiri (PLANC - Planta Alimentícia Não Convencional). Mini Brownies. Drink da Casa: Manguê Neon.

**R\$ 55.00**

**PURANA**

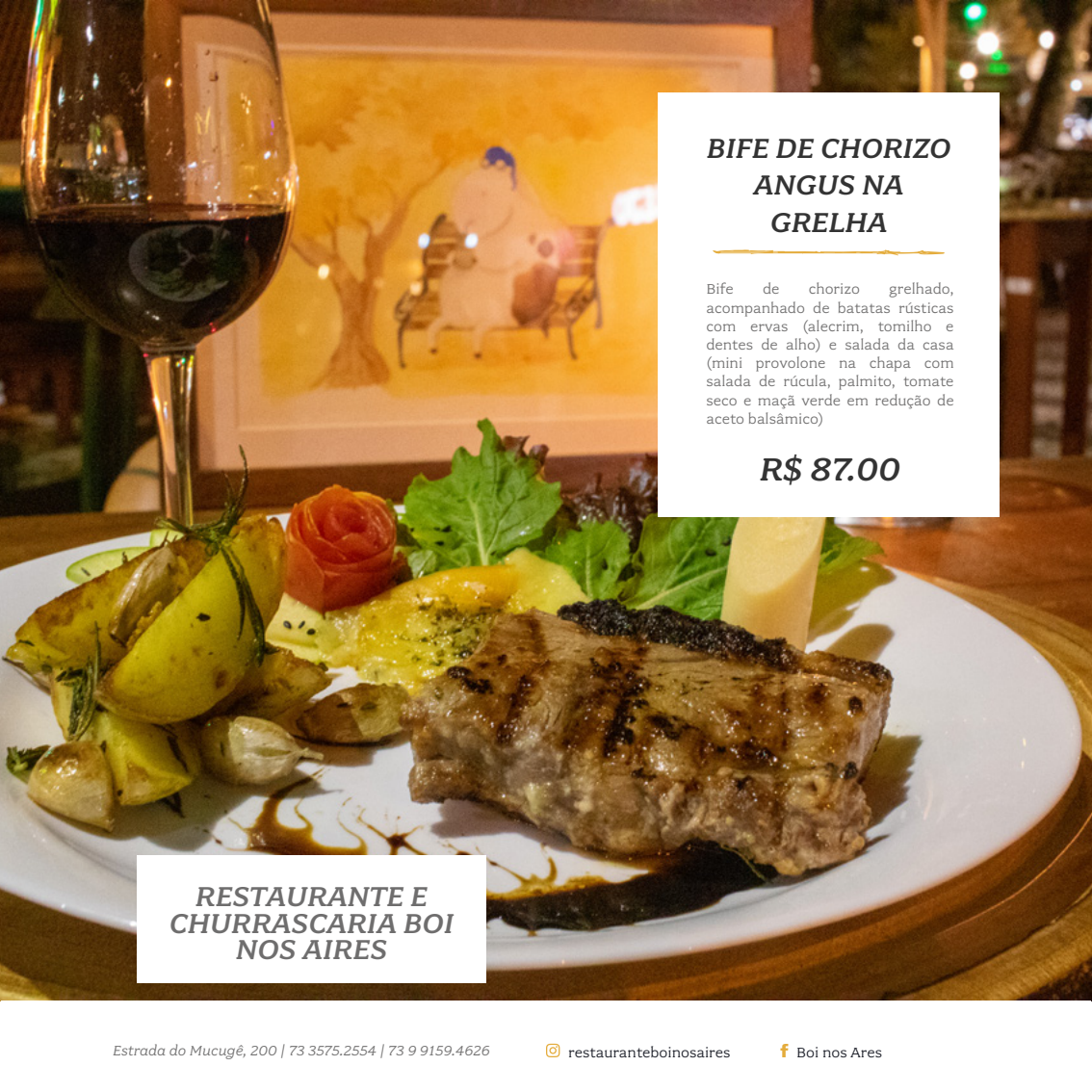


**PICANHA  
PREMIUM COM  
MANDIOCA  
COZIDA**

420g de picanha premium com  
mandioca cozida na manteiga e  
arroz.

**R\$ 89.90**

**RESTAURANTE  
BOITEKO**



**BIFE DE CHORIZO  
ANGUS NA  
GRELHA**

Bife de chorizo grelhado, acompanhado de batatas rústicas com ervas (alecrim, tomilho e dentes de alho) e salada da casa (mini provolone na chapa com salada de rúcula, palmito, tomate seco e maçã verde em redução de aceto balsâmico)

**R\$ 87.00**

**RESTAURANTE E  
CHURRASCARIA BOI  
NOS AIRES**





## **CAMARÃO NA MORANGA**

Servido e preparado com uma abóbora tipo moranga, recheada com camarões selecionados e queijos especiais. Servido com arroz de castanhas e farofa de banana da terra.

**R\$ 149.00**

**RESTAURANTE  
JARDIM PAULISTA**

**CONFIT DE PATO COM  
CREME DE PEQUI E  
POLENTA CREMOSA  
COM COGUMELOS  
FRESCOS**

Pato confitado, creme de pequi e polenta feita com cogumelos frescos.

**R\$ 80.00**

**RESTAURANTE  
MAITEI**

A close-up photograph of a white plate featuring a dish of ravioli. The ravioli are filled and served with a sauce, garnished with fresh basil leaves and diced tomatoes. Two lamb chops with long bones are placed on top of the pasta. The background is blurred, showing a wooden table and a dark interior.


## **RAVIOLES DE CORDEIRO AO MOLHO ROMARIO**

Massa caseira recheada de cordeiro feito com ervas ao molho natural de pomodoro com cubitos de tomate e especiarias.

**R\$ 45.00**

**RESTAURANTE  
MISTER PASTAS**





## **BOBÓ DE FRUTOS DO MAR**

Frutos do mar ao molho de aipim e leite de coco. Acompanha arroz, salada e aipim frito.

**R\$ 49.00**

**RESTAURANTE  
PAULO PESCADOR**

## **CABRA DO SERTÃO**

Bode com farofa de anão com manteiga de garrafa. Acompanha casadinho de batata e pupunha com muçarela de búfala, arroz branco e salada da casa.

**R\$ 88.00**

**RESTAURANTE  
ROSA DO SERTÃO**



**FILE À  
CARNAROLI &  
FUNGHI**

File mignon grelhado com  
gremolata acompanhada com  
risoto de funghi.

**R\$ 49.00**

**RESTAURANTE  
SÃO LUIS**





**RISOTO  
ESPECIAL DE  
CAMARÃO**

Generosa porção de risoto, preparado na hora, com camarões frescos cuidadosamente temperados com a receita exclusiva da casa.

**R\$ 49.00**

**SANTA CLARA BAR  
E RESTAURANTE**

## **PIZZA ROLL**

Massa fininha e crocante enrolada para comer com a mão.

**R\$ 13.90**

**SANTOFÍCIO  
PIZZA & GRILL**



## ATUM COM CROSTA DE PISTACHE

Atum com crosta de pistache acompanhado de legumes e cogumelos salteados, servido com creme de abacate.

**R\$ 62.00**

**SUSHI YANG**



## **FESTIVAL**


Pão australiano, 2 blends de 90grs cada, creme de queijo, farofa de bacon e molho secreto.


**R\$ 22.50**



**TOP BURGUI**

Estrada para Arraial d'Ajuda, 3999  
73.3575.1456 | 73.9.9150.5552

 topburgui

 topburgui



esquina  
do mundo

---

ARRAIAL D'AJUDA  
FESTIVAL GASTRONÔMICO

RESP. TÉCNICO: RAFAEL BRAGA  
PROJETO GRÁFICO: AGENCIA 4 COMUNICAÇÃO  
FOTOGRAFIAS: ASSAY FOTOGRAFIA

PATROCÍNIO



APOIO:



CORREALIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:

