

GUIA GASTRONÔMICO



FESTIVAL GASTRONÔMICO

07 a 17 • SETEMBRO • 2023



SANTA CRUZ CABRÁLIA

Viva **experiências marcantes** ao mesmo tempo em que **contempla a natureza** e mergulha em uma **jornada histórica**, conhecendo a **Igreja de Nossa Senhora da Conceição** e a **Casa de Câmara e Cadeia**, ambas construções dos séculos 17 e 18.

Construído no ponto mais alto da cidade, o **Centro Histórico** possui **belos mirantes**, onde podemos contemplar toda a exuberância do rio **João de Tiba** e da **Baía Cabrália**, onde os portugueses aportaram em abril de 1500.





COROA VERMELHA

Aqui você vai conhecer o local da Primeira Missa em solo brasileiro, com história e cultura riquíssimas, o local abriga aldeias indígenas do povo Pataxó, evidenciando a cultura do povo que habitava o país antes da chegada dos portugueses. Nas Aldeias Nova Coroa e Txag'ró Mirawê é possível conhecer os kijemes - as casas Pataxó; seu artesanato feito com o fruto da terra; experienciar a vivência e conhecer o colorido de suas pinturas e cocares desse povo autêntico, que até os dias de hoje, dão continuidade aos seus costumes e à valorização de sua cultura.



SANTO ANDRÉ

Referência em destino de bem-estar, essa **charmosa e bucólica** vila de pescadores conta com uma **estrutura de resorts e bistrôs** que te farão ter uma **experiência inigualável**. **Famosa mundialmente** ao ser escolhida pela delegação alemã para sediar seu Centro de Treinamento, durante a Copa de 2014, a vila chama a atenção pelas **praias paradisíacas** e **boa gastronomia**.





SANTO ANTÔNIO

Fascine-se com a maior estátua de Santo Antônio do mundo. A vila de mesmo nome traz uma vocação religiosa, além de belas e tranquilas praias, onde a prática de esportes tem lugar garantido. Com diversas trilhas ecológicas, a adrenalina vai dar o tom da experiência.



GUAÍU

Atração à parte! Comparada às mais belas praias do litoral brasileiro, mas ainda pouco badalada, a vila tem como ponto forte, as belas paisagens e a gastronomia, que reúnem simplicidade e muito charme, tornando o lugar único.

CULINÁRIA COM afeto

O FESTIVAL

Santa Cruz Cabrália é um município repleto de riqueza cultural, desde marcos históricos até a resistência indígena. Este cenário complexo e belo levou à criação do 1º Festival Gastronômico Temperos de Cabrália, visando valorizar e celebrar a identidade cabraliense. Nesta primeira edição, o tema Gastronomia com Afeto ressalta a cultura alimentar local, cultivada por gerações, destacando seus ingredientes e tradições. Serão 27 empreendimentos participantes e mais de 40 pratos para saborear.

O Festival conta com a realização da Abrasel Costa do Descobrimento, correalização do Sebrae e Senac, patrocínio da Prefeitura de Sta Cruz Cabrália e Secretaria de Turismo do Governo do Estado da Bahia.



[temperosdecabralia](#)



BAR SARGASSO

CAIPVODKA DE CUPUAÇU

Polpa de cupuaçu, vodka, açúcar ou adoçante, gelo, batido na coqueteleira.

 (73) 99979-5734  Bar.sargasso

R\$ 25,00

 Praça Pedro Álvares Cabral (Praça da Âncora). Santa Cruz Cabrália



BAR SARGASSO

SPAGHETTI AO VÎNGOLE

Sobre o Spaghetti, um refogado especial de Vîngoles fresquinhos da região e para dar a suculência acrescentamos tomates refogados no azeite. O prato também leva manjeriço, coentro e cebola.

 (73) 99979-5734  Bar.sargasso

R\$ 40,00

 Praça Pedro Álvares Cabral (Praça da Âncora). Santa Cruz Cabrália



BARRACA DA JANE

BOBOCA DE BIRIBIRI

Caipirinha de Biribiri que leva o nome da praia local.

 (73) 99924-3743  barraca_da_jane_

R\$ 35,00

 Praia das Bobocas, Santo Antônio.
Santa Cruz Cabrália



BARRACA DA JANE

PEIXE ASSADO NA FOLHA DE PATIOBA

Peixe assado na folha de patioaba, purê de aipim, arroz e salada. Acompanha também feijão, salada e farofa. (Serve de 2 a 3 pessoas)

 (73) 99924-3743  barraca_da_jane_

R\$ 150,00

 Praia das Bobocas, Santo Antônio.
Santa Cruz Cabrália



BARRACA DA SANTINHA

CAMARÃO TROPICAL

Camarão grelhado, com molho bechamel e queijo gratinado, servido no coco verde. Para acompanhar arroz soltinho, batata frita e uma salada bem tropical. (Serve 2 pessoas)

 (73) 9 9955-9807  barracadasantinha

R\$ 163,00

 Barraca da Ponta da Praia Santo André.
Santa Cruz Cabrália.



BARRACA DA SANTINHA

GIN BRASIL

Limão-taiti, manjeriço, pimenta rosa, tônica e gin. Um drink bem refrescante inspirado no Basil Smash colocando nossa identidade, com a pimenta rosa (aroeira), o limão-taiti e o hibisco vermelho de decoração.

 (73) 9 9955-9807  barracadasantinha

R\$ 32,00

 Barraca da Ponta da Praia Santo André.
Santa Cruz Cabrália.



BURGER 001

BACON RÚSTICO

Blend suculento de carne (150g), queijo cheddar, molho rústico (tomate, pimentão e cebola assados na brasa), fatias de bacon e um delicioso ketchup artesanal acompanhado da maionese da casa.

 (73) 9 9187-1165  burger001nabrasa

R\$ 34,90

 Avenida Beira Rio, 34, Santo Andre.
Santa Cruz Cabrália.



BURGER 001

JENIPABROWNIE

Brownie de chocolate meio amargo com nozes, coberto com Ganache de Jenipapo e Jenipapo cristalizado.

 (73) 9 9187-1165  burger001nabrasa

R\$ 18,00

 Avenida Beira Rio, 34, Santo Andre.
Santa Cruz Cabrália.



BIRI BIRI GASTRONOMIA

PEIXE COM PURÊ DE BANANA DA TERRA E VINAGRETE DE BIRI BIRI

Peixe fresco do dia grelhado, com Purê de Banana da terra de Barrolândia e vinagrete de biri biri da horta. Um prato muito local, que depende do peixe fresco pego no dia, podendo ser: Dourado, Olho de Boi ou Guaiuba. (Serve 1 pessoa)

 (73) 9 9956-2307  biribirigastronomia

R\$ 54,00

 R. Beira Rio, 2000, Santo André. Santa Cruz Cabrália.



CABANA DA JANA

BACALHAU COM NATAS

Preparamos com batatas em cubos fritas, molho bechamel, cebolas, bacalhau em lascas e finalizamos com creme de leite e batatas palha. Acompanhado com pão e salada portuguesa. (Serve 3 pessoas)

 (73) 9 9838-0999  cabanasdajana

R\$ 180,00

 Br 367 km76, 58. Santa Cruz Cabrália.



CABANA MANGA ROSA

GUAIUBA FRITA COM BANANA DA TERRA

Guaiuba frita com banana da terra. Acompanha farofa de couve, arroz, salada havaiana (com abacaxi e manga rosa) e pickles de biri-biri. (Serve de 2 a 3 pessoas)

 (73) 9 9911-3816  cabanamangarosa

R\$ 150,00

 R. José da Costa Dória, 5. Santa Cruz Cabrália.




FAZENDA MÃE TEREZA

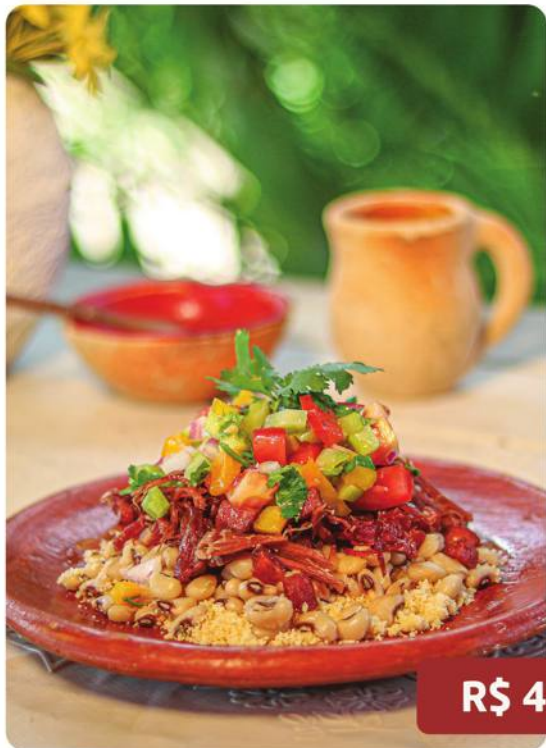
MIX DE PARRILLA URUGUAIA

Corte tradicional do Uruguai das costelas dianteiras do boi cortadas em tiras. Acompanhadas de batatas grelhadas recheadas com gorgonzola, manteiga e sal (especialidade da casa), cebola grelhada, pão com alho e duas porções de salada mista. (Serve 2 pessoas)

 (73) 9 9141-4885  fazendamaetereza

R\$ 120,00

 R. Porto Alegre, s/n - Fazenda Mãe Tereza. Santa Cruz Cabrália.



FLOR DE TANGERINA

ARRUMADINHO

Feijão fradinho, carne seca, linguiça, farofa de manteiga e vinagrete com biri biri.

 (11) 91033-0625  flordetangerinasto

R\$ 40,00

 Avenida Beira Rio, 3100, Santo André.
Santa Cruz Cabrália.



FLOR DE TANGERINA

FLOR

Mel de cacau, água de coco (com ou sem espumante).

 (11) 91033-0625  flordetangerinasto

R\$ 35,00

 Avenida Beira Rio, 3100, Santo André.
Santa Cruz Cabrália.



**FLOR DE CAJU
RESTAURANTE
(CAMPO BAHIA HOTEL)**

**ARROZ DE LULA
NACIONAL**

Arroz de lula com redução de bisque e cebolas confitadas e caramelizadas.

 (73) 3162-4690  campobahiahotel

R\$ 84,00

 Avenida Beira Mar, 1885, Santo André.
Santa Cruz Cabrália.




**PÍER JOÃO
DE TIBA**

**PRESENTE
DO MAR**

Peixe no vapor envolto na folha de taioba, farofa molhada de dendê, purê de abóbora com alho assado e lascas de castanha de caju. (Serve 1 pessoa)

 (73) 998014655  pierjoaodetiba

R\$ 75,00

 R. Beira Rio, 1000, Santo André. Santa Cruz Cabrália.



GRÃO COZINHA ARTESANAL

CAIPIRINHA 3 LIMÕES COM RAPADURA

Cachaça mineira da roça, limão tahiti, limão siciliano, limão galego, xarope de açúcar, rapadura ralada e gelo.

 (31) 9 9710-7196  [graocozinhaartesansantoandre](https://www.instagram.com/graocozinhaartesansantoandre)

R\$ 32,00

 R. Beira Rio, 208, Santo André. Santa Cruz Cabrália.



GRÃO COZINHA ARTESANAL

CAMARÃO À MODA MINEIRA

Tutu de feijão branco à Mineira, camarão grelhado, vinagrete de maçã verde e couve frita

 (31) 9 9710-7196  [graocozinhaartesansantoandre](https://www.instagram.com/graocozinhaartesansantoandre)

R\$ 85,00

 R. Beira Rio, 208, Santo André. Santa Cruz Cabrália.



LUZ DE MINAS

CANOA DE BRIGADEIRO

Brigadeiro 70% cacau com nibs de cacau, banana da terra flambada com licor 43, maçaricada, flor de sal sobre espuma de baunilha, regada com calda de aroeira.

(73) 9 9871-0888 [luzdeminas](#)

R\$ 32,00

R. Beira Rio, 62, Santo André. Santa Cruz Cabrália.



LUZ DE MINAS

POLVO GRELHADO NA CAMA DE PATIOBA

Polvo grelhado fresquinho dos recifes locais, regado de ervas finas, com cebola roxa caramelizada, batatas tostadas em rodela, servido na caçarola de ferro das Minas Gerais. (Serve 2 a 3 pessoas)

(73) 9 9871-0888 [luzdeminas](#)

R\$ 210,00

R. Beira Rio, 62, Santo André. Santa Cruz Cabrália.



MANGOSTÃO RESTAURANTE (VILA ANGATU)

PESCADO NA FOLHA TROPICAL

Filé de Dourado assado na folha de bananeira com purê de aipim e vinagrete de coentro. (Serve 1 pessoa)

(73) 3198-9888  vilaangaturesort

R\$ 69,00

 Rua Beira Rio, 2000, anexo I. Santa Cruz Cabrália.



REAL ASTORIA (BAIA CABRÁLIA HOTEL)

PAELLA

A Paella, é um prato à base de arroz, típico da gastronomia Espanhola. Ingredientes: arroz, açafrão, pimentão, ervilha, mexilhão, camarão, lula, polvo, frango, porco. (Serve de 2 pessoas)

(73) 3282-8000  baiacabraliahotel

R\$ 140,00

 Rua José da Costa Doria, número 100 - Centro - Santa Cruz Cabrália



MAROCA PRAIA

MOQUECA SERTANEJA

Composta de carne seca, linguiça defumada, bacon, abobora, quiabo, maxixe, palmito pupunha, arroz branco, pirão e farofa de dendê e panko. (Serve de 2 a 3 pessoas)

 (73) 9 9908-2113  marocapraia

R\$ 210,00

 Praia das Bobocas, s/n Santo Antônio. Santa Cruz Cabrália.



MAROCA PRAIA

PÔR DO SOL

Cachaça prata Matriarca infundada com abacaxi e pimenta dedo de moça, suco de laranja e melão de cana.

 (73) 9 9908-2113  marocapraia

R\$ 32,00

 Praia das Bobocas, s/n Santo Antônio. Santa Cruz Cabrália.



OH BELISCO

CASSULETA

Inspirado no cassoulet nosso prato é um surf 'n' turf elaborado com botões de lula, camarões VM ao creme de aipim com pancetta e feijão fradinho guarnecido de farofa de banana da terra. (Porção individual)

 (73) 9 8844-9964  belisco_mutari

R\$ 99,00

 BR-367, Km 82. Santa Cruz Cabrália.



OH BELISCO

CREME CABRÁLIA

Inspirado em um crème brulée. Nossa sobremesa é um crème brulée de coco fresco servido com sorvete artesanal de abacaxi e espuma de gengibre.

 (73) 9 8844-9964  belisco_mutari

R\$ 48,00

 BR-367, Km 82. Santa Cruz Cabrália.



RESTAURANTE ARATICUM **CAPIM SANTO**

A combinação do capim santo e limão siciliano com notas doces traz um sabor leve e refrescante.

 (73) 9 9848-5153  pousadaaraticum

R\$ 25,00

 Avenida Beira Mar, 2550, Santo André.
Santa Cruz Cabrália.



RESTAURANTE ARATICUM **PESCADOR**

Camarão VG, mil folhas de aipim, vatapá e molho de moqueca de peixe.

 (73) 9 9848-5153  pousadaaraticum

R\$ 80,00

 Avenida Beira Mar, 2550, Santo André.
Santa Cruz Cabrália.



RECANTO DO SOSSEGO

TALHARIM DO SOSSEGO

Talharim feito à mão, com funghi, gamberi, pancetta e pomodorini.

 (73) 9 9923-2630  _recantodosossego

R\$ 99,00

 BR-367, 133. Santa Cruz Cabralia.



RESTAURANTE MARIA NILZA

ARROZ DE POLVO

O prato Arroz de Polvo é uma criação única, que combina a suculência do polvo fresco e com a riqueza dos ingredientes regionais cuidadosamente selecionados. Para esta receita utilizamos tomate fresquinho, cebola, alho batido, azeite extra virgem, salsa, arroz e o polvo pescado diretamente das águas em frente ao Araripe pelo nosso talentoso pescador, Sandro. (Serve 2 pessoas)

 (73) 9 9870-7421  restaurantemarianilza

R\$ 220,00

 Rua Costa Mar, s/n. Santa Cruz Cabralia, Guaiú



RESTAURANTE QUINTA DA ALDEIA

MARISCADA QUINTA DA ALDEIA

Na mariscada vai: lula, peixe, polvo, casquinha de siri, filé de camarão VG, camarão VG com casca, lagosta. Acompanhamentos: arroz, pirão e salada. (Serve 2 pessoas)

 (73) 9 8879-7213  quinta_da_aldeia

R\$ 275,00

 BR 367, Coroa Vermelha. Santa Cruz Cabralia.



RICCO BISTRÔ

SORRENTINOS DE CARNE DE SOL COM MOLHO NAPOLITANO

Massa artesanal recheada com carne de sol e ervas. Serve com molho Napolitano (tomate, cebola e ervas) e queijo parmesão por cima, acompanha azeite e pão.

 (73) 9 91520348  ricobistrocabralia

R\$ 54,00

 Rua Mário Monteiro, 36. Santa Cruz Cabralia



RESTAURANTE TIÃO BELMONTE

COCADA ESPECIAL DA CASA

Cocada assada, elaborada com mel e coco fresco da fazenda, acompanhada de sorvete.

 (73) 9 8822-5967  tiaobelmonte

R\$ 20,00

 Av. Paulo Souto. Santa Cruz Cabralia



RESTAURANTE TIÃO BELMONTE

MOQUECA DE BADEJO AO MOLHO DE PATINHA DE CARANGUEJO

Leva azeite de dendê e leite de coco frescos produzidos de forma artesanal. Acompanha arroz, pirão, farofa de banana da terra e feijão. (Serve 2 a 3 pessoas)

 (73) 9 8822-5967  tiaobelmonte

R\$ 180,00

 Av. Paulo Souto. Santa Cruz Cabralia



SANTA CABRÁLIA

JENIPAPO "SEU SIDNEY"

Xarope artesanal de jenipapo com especiarias, suco de laranja Bahia, cachaça seleta, cynar e vermute rosso.

(73) 9 9988-2268 [santacabralia](#)

R\$ 25,00

Rua Mário Monteiro, 28, Centro. Santa Cruz Cabrália.



SANTA CABRÁLIA

FEIJÃO TROPEIRO SANTA CABRALIA

Tropeiro mineiro com torresmo e vinagrete de abacaxi.

(73) 9 9988-2268 [santacabralia](#)

R\$ 35,00

Rua Mário Monteiro, 28, Centro. Santa Cruz Cabrália.



SUN BEACH

BADEJO NA BRASA COM CAMARÃO VM

Filé de Badejo local grelhado com azeite de ervas, sobre uma cama de legumes do dia e camarão VM empanado com farinha panko. (Serve 2 pessoas)

(73) 9 9957-2971  cabanasunbeach

R\$ 210,00

 BR-367, 13900, Coroa Vermelha. Santa Cruz Cabrália.



SUN BEACH

PINK FRUIT

Um refrescante drink feito com morango, Gin Gordon's Premium Pink e água tônica.

(73) 9 9957-2971  cabanasunbeach

R\$ 30,00

 BR-367, 13900, Coroa Vermelha. Santa Cruz Cabrália.



TRIGO RESTAURANTE BASILÃO

Sorbet de Limão Siciliano, Basilico
Genovese, Limoncello

(73) 9 91098435 trigo436

R\$ 20,00

Rua 23 de julho, 20, Praça da Âncora.
Santa Cruz Cabralia.



TRIGO RESTAURANTE TERRA MAR

Talharim caseiro (branco e verde) com
Funghi Porcini, filé de budião no vinho
branco, soffritto de alho e bottarga
italiana.

(73) 9 91098435 trigo436

R\$ 75,00

Rua 23 de julho, 20, Praça da Âncora.
Santa Cruz Cabralia.



UDEXERÊ ECO HOUSE

NHOQUE DA TERRA

Nhoque de banana da terra
com carne de sol cremosa.

(73) 9 9145-2696  udexereecohouse

R\$ 65,00

 Rua da Praia, Vila de Santo Antônio.
Santa Cruz Cabrália






CULINÁRIA com afeto

Conheça nosso site e descubra
as histórias dos pratos e
restaurantes do Festival
Temperos de Cabrália.



Realização: **Abrasel** Correalização: **Sebrae** e **Senac** Patrocínio: **Prefeitura Mun. de Sta. Cruz Cabrália;**
Bahia Turismo - Governo do Estado da Bahia Consultoria e Direção Criativa: **Ori Brazil**
Apoio Institucional: **Conselho Municipal de Turismo de Cabrália**



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

PATROCÍNIO:



CORREALIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:

