



Circuito de Restaurantes do II Festival Binacional de Enogastronomia oferece os sabores do Pampa

Categoria: Última Hora

Data de Publicação: 5 de agosto de 2015

Crédito da Matéria: Departamento de Controle Orçamentário

Diversos restaurantes oferecem ao público, durante o II Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa, a oportunidade de conhecer e saborear pratos típicos da culinária regional com excelente harmonização de vinhos no Circuito de Pratos e Vinhos do Pampa. As combinações, pensadas especialmente para o festival, dão destaque para a produção de agricultores e viticultores de Santana do Livramento e Rivera, serão comercializados de 30 de julho até 22 de agosto. Abaixo mais informações sobre os restaurantes participantes do Circuito de Pratos e Vinhos da cidade de Santana do Livramento:



Na [Galeria Serrana](#) (R. Rivadavia Correa, 743) o prato principal é galeto ala serrana com sorrentinos de abóbora recheados com muzzarella ao creme de espinafre orgânico. Acompanha uma taça de vinho e doce de batata-doce de sobremesa. O combinado tem valor de R\$35 e o estabelecimento atende nos horários de almoço e jantar.

No [Costa Café Bistrô](#) (Av. Tamandaré, 1759) a entrada é bolinho de mandioca e charque e o prato principal é filé ao molho madeira e seleta de legumes. Acompanha uma taça de vinho e ambrosia de sobremesa. O combinado custa R\$35 e o estabelecimento atende nos horários de almoço e jantar.



No [Palácio do Comércio](#) (Lg. Dr. Hugolino Andrade, 128 - 1º andar) a entrada inclui um buffet de saladas e tem como prato principal ensopado de trigo com cordeiro. Acompanha uma taça de vinho e ambrosia de sobremesa. O combinado custa R\$30 e o estabelecimento atende nos horários de almoço e jantar.



SANT'ANA DO LIVRAMENTO

No restaurante [A Bruxa](#) (Rua Brg. David Canabarro, 800) a entrada é uma salada campeira e o prato principal é carreteiro de charque e feijão mexido. Acompanha uma taça de vinho e pudim de leite de sobremesa. O combinado custa R\$25 e o estabelecimento atende no horário de almoço.

No [YGLU Restaurante e Café](#) (Lg. Dr. Hugolino Andrade, 126) a entrada é bolinho de batata doce recheado e molho pampeiro. O prato principal é borrego mexido com pirão. Acompanha taça de vinho ou suco e doce de figos com chantilly de sobremesa. O combinado tem o valor de R\$30 e é servido no horário de jantar.

No [Amuleto Restaurante](#) (Av. João Belchior Goulart, 995) são duas opções: na versão vegetariana a entrada é charuto de acelga recheado com quibebe e salada de ervas silvestres (PANC). O prato principal é cazuela de grão de bico e vegetais com fettuccine de vinho. Na versão tradicional a entrada é charuto de acelga recheado com quibebe e charque desfiado com salada de ervas silvestres (PANC). O prato principal é cazuela de cordeiro com fettuccine de vinho tannat. As duas versões são acompanhadas de uma taça de vinho e romeu e julieta Amuleto como sobremesa. Ambos tem o valor de R\$33,90 e são servidos durante almoço e jantar.



No [Green Palace Restaurante](#) (R. Manduca Rodrigues, 747) o prato principal é paleta de cordeiro desossada ao molho escabeche com purê de abóbora cabotiá. Acompanha taça de vinho e ambrosia de sobremesa. O combinado custa R\$35 e é servido durante os horários de almoço e jantar.

No [Solar Dom Pedro](#) (Av. João Belchior Goulart, 55) a entrada é bruschetta de pão de campo e o prato principal cordeiro ao molho com batatas rústicas. Acompanha uma taça de vinho ou suco e chá de pêssego de sobremesa. O combinado custa R\$35 e é servido durante horário de almoço.

No [Master Chef](#) (Av. Tamandaré, 2474) a entrada é escondidinho de abóbora com charque e o prato principal é risoto de cordeiro. Acompanha uma taça de vinho ou suco de uva e ambrosia de forno de sobremesa. O combinado custa R\$40 e é servido no horário de almoço.

No [Pampa Grill](#) (R. Uruguai, 1452) a entrada é escondidinho Palomas e o prato principal é cordeiro à



SANT'ANA DO LIVRAMENTO

moda do Pampa. Acompanha uma taça de vinho ou suco de uva e panna cotta campeira com doce de figo de sobremesa. O combinado custa R\$35 e é servido em horário de jantar.

E na [Confeitaria Bocatto](#) (R. Conde de Porto Alegre, 376), ao valor de R\$8, é possível escolher um sabor de torta (torta de chocolate, torta de maçã, lemon pie ou torta romeu e julieta), acompanhada de café espresso ou suco. O combinado é oferecido de segunda à sábado, das 14h30 às 18h30.
