


22ª EDIÇÃO

27/10
a 30/11

CIRCUITO GASTRO NÔMICO

BAURU.SP

Verão

 circuitogastronomicobauru

Sumário



Agustina Parrilla Bar	4
Apprezzi Pizza Bar	5
Bistrô Vila Graziella	6
Cantina Tutti Fratelli	7
Coisa Boa Gastronomia	8
Divina Cecília Gastro Bar	9
Dom Pimenta Restaurante.....	10
Filipa Bar e Bistrô	11
Josephina Culinária	12
Kameo Restaurante	13
La Donosti Gastro Bar	14
Lalai Cozinha Bossa Nova	15
L'Amour Bistrô	16
Le Vess Bistrô.....	17
Lökma Cafê	18
Perú Tradición	19
Terrazzo Cucina	20

O **Circuito Gastronômico de Bauru** é um evento que reúne os restaurantes de Bauru e da região, oferecendo ao público experiências gastronômicas únicas a preços acessíveis.

Desde sua primeira edição em 2014, estabelecimentos de excelência compõem esse seleto grupo que ganha novos participantes e menus de alta qualidade a cada edição.

O evento tem se consolidado como uma das **principais atrações gastronômicas da região**, promovendo a diversidade culinária e fortalecendo a cena gastronômica local.

Valor fixo por menu
R\$ 89,90

Verifique dias e horários disponíveis
de cada restaurante

Patrocinadores



FACOP
FACULDADE DO CENTRO
OESTE PAULISTA



LIMA
IMÓVEIS



PREFEITURA DE
BAURU

SEDECON
SEDE COMERCIAL E DESENVOLVIMENTO

Realização



Organização



raizdeideias®

AGUSTINA

PARRILLA • BAR

CIRCUITO
GASTRO
NÔMICO
Verão



Menu Almoço:

Entrada: Pastel de La Casa
Principal: Baby Beef al Limón
Sobremesa: Dulce Tropical

Menu Jantar:

Entrada: Esticaditos Picantes
Principal: Filet Agustina
Sobremesa: Pastelito de la Parrilla

Almoço: Terça a sexta (11h30 às 15h) | Sábado e domingo (12h às 16h)

Jantar: Terça a quinta (19h às 23h30) | Sexta e sábado (19h à 00h)

APPREZZI

pizza bar

CIRCUITO
GASTRO
NÔMICO
Verão



Menu

Entrada: Sticks de Pepperoni

Principal: Pizza Napolitana
(Cogumelos, Caprese, Carbonara, Calabresa Artesanal
ou Margherita)

Sobremesa: Mil folhas com creme de ovomaltine

Jantar: Terça, quarta, quinta e domingo (18h às 23h)



Menu

Entrada: Salada Bistrô

Principal: Talharim de bacalhau

Sobremesa: Cocadinha com sorvete de creme

Almoço: Quarta a sexta (12h às 15h)

Jantar: Quinta e sexta (19h30 às 23h30)



Menu

Entrada: Torre Caprese
(Tomate empanado e frito, cream cheese, pesto de manjerição, na cama de mussarela)

Principal: Filet ao Fatorri (clássico   milanesa)
(Filet mignon empanado com farinha crocante da casa, acompanha ninho de fettuccine ao molho quattro formaggi)

Sobremesa: Cannoli di crema

Almoço: Segunda a quinta (11h às 14h)



Menu

Entrada: Pernil suíno sobre quadradinho de mandioca e azeite de ervas

Principal: Costelinha suína ao molho barbecue de goiaba.
Acompanhado de arroz meloso de mandioquinha e bacon,
e crocante de mandioquinha

Sobremesa: Pudim de queijo com creme de goiabada e farofinha de coco

Almoço: Todos os dias (11h30 às 16h)

Jantar: Todos os dias (18h à 00h)



Menu

Entrada: Tortano

Principal: Polpetoni recheado com risoni

Sobremesa: Fondat de cenoura com brigadeiro cremoso

Almoço: Sábado (11h30 às 15h) | Domingo (11h30 às 15h30)
Jantar: Quarta e quinta (18h30 às 23h) | Sexta e sábado (18h30 às 23h30)

principal



entrada



sobremesa



Menu

Entrada: Montadito de presunto parma, mussarela derretida e tomate

Principal: Filé mignon de angus à parmegiana, acompanhado de arroz branco e batata chips da casa

Sobremesa: Pudim de leite condensado da casa

Almoço: Segunda a sábado (11h30 às 15h)

Jantar: Sexta e sábado (19h às 23h)

FILIPA

BAR & BISTRÔ

CIRCUITO
GASTRO
NÔMICO
Verão



Menu

Entrada: Gravlax de salmão e limão siciliano

Principal: Entrecôte clássico com béarnaise

Sobremesa: Éclair de frutas vermelhas

Almoço: Domingo (12h às 16h)

Jantar: Terça a quinta (18h30 às 23h) | Sexta e sábado (18h30 à 00h)



Menu

Entrada: Arancini

Principal: Fettuccine Josephina

Sobremesa: Panacota

Almoço: Domingo (12h às 15h)

Jantar: Sexta e sábado (19h às 22h30)



Menu Almoço:

Entrada: Harumaki de queijo brie com geleia de pimenta

Principal: Teppanyaki de chorizo

Sobremesa: Creme de limão com farofa de oreo

Menu Jantar:

Entrada: Harumaki de legumes com molho agridoce

Principal: Combinado Sushi e sashimi especiais

Sobremesa: Creme de limão com farofa de oreo

Almoço: Terça a sábado (11h às 14h30)

Jantar: Segunda a sexta (18h30 às 23h)



La Donosti
GASTRO-BAR

CIRCUITO
GASTRO
NÔMICO
Verão



Menu

Entrada: Coxinha de leitoa

Principal: Risoto de limão siciliano com escalopes de filé suíno

Sobremesa: Mousse de maracujá com geleias de frutas vermelhas e negresco

Jantar: Quarta e quinta (18h30 às 22h30)



Menu

Entrada: Casquinha de siri à baiana

Principal: Filé Mignon in crosta de dijon e gorgonzola
ao molho de vinho e cramberry, com batata
assada em páprica defumada

Sobremesa: Tiramissu siciliano

Almoço: Domingo (11h30 às 16h30)

Jantar: Quarta a sábado (19h30 às 23h30)



Menu

Entrada: Croquette de Boeuf Bourguignon com aioli de mostarda Dijon
(Bolinho crocante de carne cozida no vinho tinto com cogumelos e cenoura)

Principal: Salmão grelhado com mousseline de mandioquinha, legumes salteados e beurre blanc de maracujá

Sobremesa: Folheado de maçã verde com caramelo toffee e sorvete de creme

Almoço: Segunda a sexta (11h30 às 15h) | Sábado e domingo (11h30 às 16h)

Jantar: Todos os dias (19h à 00h)



Menu

Entrada: Bruschetta de carpaccio

Principal: Linguine na fonduta de gorgonzola

Sobremesa: Crème Brûlée

Jantar: Terça, quarta e quinta (19h às 23h)



Menu

Entrada: Trio de antepastos (coalhada, carpaccio de abobrinha e berinjela)

Principal: Arroz marroquino (carne moída, frango e amêndoas tostadas), salada tabule, kibe e esfiha

Sobremesa: Knefe de ricota (com base de macarrão cabelinho de anjo, recheio de ricota com nozes e calda de água de rosas)

Almoço: Segunda a sábado (11h às 15h) | Domingo (12h às 15h)

Jantar: Segunda a sábado (19h às 23h)



Menu

Entrada: Causa a la Limeña

Principal: Lomo saltado con linguini
al verde andino

Sobremesa: Suspiro a la Limeña

Almoço: Quinta (12h às 15h)

Jantar: Terça, quarta, quinta (19h às 23h)

TERRAZZO

cucina

CIRCUITO
GASTRO
NÔMICO
Verão

principal



entrada



sobremesa



Menu

Entrada: Arancini Dela Stagione



Principal: Ravioli de brie sob fonduta e figos

Sobremesa: Pannacota Passione

Jantar: Terça a sexta (18h às 23h)

Siga nossas redes e venha fazer
parte dessa **experiência única!**



  circuitogastronomicobauru

**Escaneie o QR Code e
acesse todos os menus**



limaimoveis.com.br

LIMA

CRECI J - 15.190

IMÓVEIS



✓ **Soluções
imobiliárias**

✓ **Seguros**

30
ANOS

 (14) **3104-8000**

Seu imóvel está aqui!

Avenida Getúlio Vargas, 4-50



35
anos


*Fazendo parte do
seu dia a dia*

raizdelicias



CASCADENOZ.COM.BR

 @CASCADENOZPADARIA



Dr. Rafael Pinelli
Henriques

A MAIOR FACULDADE DE

Pós-Graduação na área da saúde da América latina!



faculdadefacop

acesse: facop.edu.br



FACOP®

FACULDADE DO CENTRO
OESTE PAULISTA