

IGUATEMI

&

 **bradesco**
principal

**AMERICAN
EXPRESS**

apresentam

GOURMET

Festival Gastronômico

11ª EDIÇÃO



15
ANOS

IGUATEMI
ALPHAVILLE

Patrocínio:

ifood

Apoio:

 **GWM**

 **Carrera**

BEER4U
COFFEE WALK
CONFEITARIA MARILIA
ZYLBERSZTAJN
CUSCUZ DA IRINA
DA MOOCA PIZZA SHOP
HOLY BURGER
KAZUO
LIDO AMICI DI AMICI
LOSDOS TAQUERIA
MIRA DELI
MISTRAL
PINE & CO.
PIRAJÁ
POBRE JUAN
SILO
XEPA

LEGENDA:



VEGETARIANO

Sem carnes, aves, peixes ou frutos do mar



VEGANO

Sem nenhum ingrediente de origem animal



FEITO SEM GLÚTEN

Preparo feito sem glúten



KIDS

Sugestão indicada para crianças

Beer4U

CERVEJAS

PILSEN 250 ml	R\$ 17
PILSEN 500 ml	R\$ 24
IPA 250 ml	R\$ 22
IPA 500 ml	R\$ 29
WEISS 250 ml	R\$ 22
WEISS 500 ml	R\$ 29

SOFT DRINKS

ÁGUA	R\$ 10
ÁGUA COM GÁS	R\$ 10
REFRIGERANTE	R\$ 12
REFRIGERANTE ZERO	R\$ 12
SUCO	R\$ 12

Coffee Walk

BEBIDAS QUENTES

ESPRESSO SIMPLES	R\$ 12
ESPRESSO DUPLO.....	R\$ 15
MACCHIATO	R\$ 16
CAFÉ ESPECIAL pequeno	R\$ 12
CAFÉ ESPECIAL grande	R\$ 15
CAPPUCCINO	R\$ 24
LATTE	R\$ 24
Tradicional, caramelo salgado, baunilha ou macadâmia.	
CHOCOLATE QUENTE	R\$ 25

BEBIDAS GELADAS

COADO ON THE ROCKS	R\$ 18
Café coado servido sobre gelo.	
ICED LATTE	R\$ 25
Tradicional, caramelo salgado, baunilha ou macadâmia.	
CHOCOLATE GELADO	R\$ 24
CHÁ GELADO DE LIMÃO COM HORTELÃ	R\$ 21
MATCHA TRADICIONAL (quente ou gelado)	R\$ 26
MATCHA BAUNILHA	R\$ 27
MATCHA CARAMELO SALGADO	R\$ 27
PINK LEMONADE	R\$ 21

SHAKES PROTEICOS

VANILLA LATTE	R\$ 28
Espresso, leite, baunilha e 15 g de proteína Selvs.	
MORANGO MATCHA	R\$ 35
Matcha sabor morango, leite, baunilha e 15 g de proteína Selvs.	
LEITE VEGETAL 	R\$ 5
(adicional em qualquer bebida)	
Permite versão vegana e sem lactose das bebidas com leite.	

BEBIDAS ALCOÓLICAS

CHOCOLATE QUENTE COM LICOR 43.....	R\$ 30
LICOR 43 COM LIMÃO.....	R\$ 30
CARAJILLO.....	R\$ 35
AMARULA GELADO	
COM FRUTAS VERMELHAS.....	R\$ 30
AMARULA ICED COFFEE.....	R\$ 35

LANCHES

PÃO DE QUEIJO 100 g   	R\$ 12
EMPANADA DE FRANGO COM REQUEIJÃO..	R\$ 21
EMPANADA MARGHERITA 	R\$ 21
EMPANADA DE CALABRESA	R\$ 21
com Catupiry	

PARA LEVAR

COPO REUTILIZÁVEL BPA FREE · ARTISTAS ..	R\$ 21
CAFÉ ESPECIAL (moído ou em grãos)	R\$ 56

Confeitaria Marilia Zylbersztajn

EXPLOÇÃO DE CHOCOLATE..... R\$ 30

Fatia de torta cremosa e intensa com chocolate brasileiro bean to bar 70% cacau.

TORTA DE MAÇÃ DA BREITANHA R\$ 30

Fatia de torta de massa de amêndoas com creme de baunilha, maçã verde e amêndoas laminadas.

CHEESECAKE R\$ 30

Fatia de cheesecake, com opções de calda de frutas vermelhas ou manga-maracujá.

BOLO DE CASTANHA-DO-PARÁ R\$ 30

Fatia de bolo úmido e fofo, feito com castanhas raladas.

BISCOITOS

BISCOITO DE CASTANHA-DO-PARÁ R\$ 25

Biscoito amanteigado de castanha-do-pará.

BISCOITO DE NOZES E CHOCOLATE R\$ 25

Cookies crocantes com nozes e chocolate.

GOIABINHA R\$ 25

Biscoito de massa de amêndoas, feito com goiabada Ralston.

Cuscuz da Irina

CALDINHO DE SURURU R\$ 28

Caldo à base de sururu, preparado com azeite de dendê, leite de coco e temperos aromáticos, servido quentinho.

CASQUINHA DE SIRI R\$ 39

Casquinha de siri com farofa de cuscuz e coentro.

CUSCUZ SER TÃO R\$ 48

Cuscuz soltinho com carne de sol na nata, queijo coalho tostado, salada de fradinho, coentro e manteiga de garrafa.

CUSCUZ VUCO VUCO R\$ 48

Cuscuz soltinho com cogumelos, salada de fradinho e coentro.

COCADA R\$ 21

Cocada mole de coco queimado.

BEBIDAS

CAJU INIMIGO R\$ 39

Cachaça Cocota, compota de caju, cajuína e limão.

COENTRUDO R\$ 42

Gin e tônica perfeito de coentro.

Da Mooca Pizza Shop

- MARGHERITA**   R\$ 30
Molho de tomate, mozzarella, azeite e manjericão.
- CALABRONX** R\$ 34
Molho de tomate, mozzarella, diavoletti, cebola roxa e manjericão.
- CASTELÕES** R\$ 33
Molho de tomate, mozzarella, calabresa artesanal e orégano.
- CREME DE AVELÃ E PISTACHE** R\$ 25
Pizza doce com creme de avelã e pistache.

Holy Burger

- HOLY BURGER** R\$ 50
Burger, cheddar, alface, tomate, pickles, cebola roxa, bacon e maionese - acompanha fritas.
- CHEESEBURGER**  R\$ 45
Pão, carne e queijo - acompanha fritas.
- COXINHA DE PASTRAMI** R\$ 30
Duas coxinhas de pastrami desfiado com creme de queijo, maionese de Sriracha e Grana Padano.
- BATATA FRITA**  R\$ 30
Porção de batatas fritas.

Kazuo

- PAD THAI COM CAMARÃO**  R\$ 50
Talharim de arroz picante servido com camarões, vegetais variados, coentro e amendoim.
- PAD THAI**   R\$ 50
Talharim de arroz picante servido com vegetais variados, coentro e amendoim.
- BARA BARA** R\$ 50
Bowl de arroz temperado para sushi (shari) com peixes em cubos (atum, salmão e peixe branco), pickles de pepino, tamago e massa crocante.
- CRISPY WONTON** R\$ 50
Pastel crocante preparado com massa de harumaki e recheio de camarão.

Lido Amici di Amici

- FOCACCIA PESTO E BURRATA**  R\$ 44
Focaccia genovese, pesto de manjericão, burrata de búfala Almeida Prado e tomate-cereja.
- FOCACCIA PARMA E BURRATA** R\$ 48
Focaccia genovese, presunto de Parma Greci & Folzani, burrata de búfala Almeida Prado e rúcula.
- RIGATONI ALLA NORMA**   R\$ 46
Massa com molho de tomate, berinjela e ricota defumada. Na versão vegana, leva Queiju defumado (queijo vegano de castanha-de-caju)
- RIGATONI AL RAGÙ DI CINGHIALE** R\$ 50
Massa com ragu de javali de longa cocção e parmesão.
- RIGATONI AO MOLHO DE TOMATE**   .. R\$ 46
Massa ao molho de tomate.
- TIRAMISÙ** R\$ 28
Biscoito macio feito na casa, creme de queijo mascarpone italiano, café espresso e cacau.

LosDos Taqueria

TACO DE CARNITAS	R\$ 20
Tortilha macia, barriga de porco desfiada, guacachile, repolho, cebola e coentro.	
TACO DE COGUMELO 	R\$ 20
Tortilha macia, cogumelos com abóbora e chipotle, guacachile, repolho, cebola e coentro.	
BURRITO DE FRANGO	R\$ 42
Tortilha de trigo, frango assado com chipotle, guacamole, salsa vermelha, pasta de feijão, queijo e alface.	
BURRITO DE COGUMELO 	R\$ 42
Tortilha de trigo, cogumelos com abóbora e chipotle, guacamole, salsa vermelha, pasta de feijão, queijo e alface.	
CHILLI NACHOS	R\$ 25
Totopos crocantes com queijo cremoso, chilli, guacamole e pickles de jalapeño.	

Mira Deli

FARFALLINE AO LIMONE 	R\$ 45
Farfalline, cenoura e abobrinha assadas, molho de limão-siciliano e parmesão.	
QUINOA E FRANGO 	R\$ 45
Quinoa, frango, batata-doce, abóbora, queijo de cabra e molho de mostarda e mel.	
THAI PORK 	R\$ 45
Filé mignon suíno, manga verde, repolho roxo, cenoura, manjerição, rúcula e molho thai.	

Mistral



ESPUMANTE		
VALLONTANO ESPUMANTE BRUT	R\$ 39	R\$ 169
(Brasil)		
BRANCOS		
SAN MARZANO IL PUMO	R\$ 35	R\$ 149
CHARDONNAY PUGLIA IGP 2024		
(Itália)		
ALTANO BRANCO 2024 (Portugal)	R\$ 45	R\$ 189
ROSÉ		
LOS VASCOS ROSÉ 2024 (Chile)	R\$ 43	R\$ 179
TINTOS		
SAN MARZANO IL PUMO	R\$ 35	R\$ 149
NEGROAMARO SALENTO IGP 2024		
(Itália)		
ALTANO TINTO 2022 (Portugal)	R\$ 45	R\$ 189
CATENA MALBEC 2024 (Argentina)	R\$ 59	R\$ 259

Pine & CO.

CASQUINHA P · 1 sabor	R\$ 25
CASQUINHA M · até 2 sabores	R\$ 30
CASQUINHA G · até 3 sabores	R\$ 35
COPINHO P · até 2 sabores	R\$ 25
COPINHO M · até 3 sabores	R\$ 30
COPINHO G · até 4 sabores	R\$ 35

SABORES

Maracujá e chocolate branco | Chocolate belga
Cocada e raspas de limão | Pistache | Mil-folhas
Nutella | Baunilha | Strawberry Lemonade 

AFFOGATO DE CHOCOLATE QUENTE	R\$ 35
------------------------------------	--------

Gelato finalizado com chocolate quente.

COOKIE + GELATO	R\$ 40
-----------------------	--------

Cookie servido com gelato da casa.

BEBIDAS

CHOCOLATE QUENTE	R\$ 25
------------------------	--------

Pirajá

CALDINHO DE FEIJÃO 	R\$ 25
--	--------

Caldinho de feijão clássico.

TORRESMINHO	R\$ 32
-------------------	--------

Torresminho crocante servido em porção individual (120 g).

COXINHA	R\$ 40
---------------	--------

Porção de 4 coxinhas.

BOLINHO CARIOCA	R\$ 40
-----------------------	--------

Porção de 4 bolinhos de abóbora com carne-seca,
clássico do Pirajá.

MILANESA APERITIVO	R\$ 48
--------------------------	--------

Carne à milanesa cortada em tiras, servida como aperitivo.

FEIJOADA 	R\$ 50
--	--------

Feijoada acompanhada de arroz, couve, farofa, torresmo
e duas linguiças, sem costela.

BEBIDAS

BATIDA DE COCO	R\$ 22
----------------------	--------

APEROL SPRITZ	R\$ 46
---------------------	--------

CAIPIRINHA "É MINHA"	R\$ 44
----------------------------	--------

Caipirinha da casa.

MATE DA CASA	R\$ 18
--------------------	--------

Mate tradicional da casa, servido em garrafa de 300 ml.

ÁGUA	R\$ 10
------------	--------

ÁGUA COM GÁS	R\$ 10
--------------------	--------

Pobre Juan

EMPANADA DE CARNE	R\$ 28
-------------------------	--------

Empanada de inspiração argentina com recheio de carne.

CHORIPÁN	R\$ 36
----------------	--------

Sanduíche de linguiça inspirado no clássico argentino.

BIFE DE CHORIZO	R\$ 48
-----------------------	--------

Corte na tradição de parrilla da casa, com farofa
Pobre Juan e molho chimichurri.

PUDIM DE DOCE DE LEITE 	R\$ 22
--	--------

Pudim de textura cremosa com doce de leite.

Silo

- BRUSCHETTA SILO

R\$ 45

Duas bruschettas no pão de fermentação natural, queijo brie, presunto de Parma, figo orgânico caramelizado e mel.
- SELEÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

R\$ 78

Queijos diversos, salame, presunto de Parma e geleia de frutas da estação.
- AZEITONAS MARINADAS 

R\$ 24

Azeitonas Gordal e Azapa marinadas em azeite, finalizadas com raspas de limão-siciliano.
- TARTINE DE SALMÃO

R\$ 45

Salmão gravlax, sour cream e tartine de fermentação natural.



ESPUMANTE

- KUNG FU PÉT-NAT (Argentina)

R\$ 50

R\$ 250

Espumante natural Pinot Noir e Malbec.

BRANCOS

- JULIA KEMPER BRANCO

R\$ 48

R\$ 225

DE TINTAS (Portugal)

Jaen
- EL PICOTELO BLANCO 2024 (Espanha)

R\$ 45

R\$ 168

Sauvignon Blanc e Verdejo

LARANJA

- LORO CAÉM (Brasil)

R\$ 45

R\$ 155

Lorena e Cambuci
- CASA VICCAS (Brasil)

R\$ 45

R\$ 162

Lorena

ROSÉ

- CASA VICCAS PÉT-NAT ROSÉ (Brasil)

R\$ 45

R\$ 188

Gamay

TINTOS

- CASA VICCAS PINOT NOIR (Brasil).....

R\$ 45

R\$ 174

Pinot Noir
- TUZKO (Hungria)

R\$ 45

R\$ 148

Kékfrankos

Xepa

- POLVO ROLL

R\$ 50

Polvo grelhado na brasa, maionese de limão-siciliano, raspas de limão e dill na minibaguete de brioche.
- SHRIMP ROLL

R\$ 50

Camarões salteados na manteiga, aioli e dill na minibaguete de brioche.
- SANDUÍCHE DE FRALDINHA

R\$ 45

Fraldinha defumada e desfiada, demi-glace, maionese de limão-siciliano e cebola crispy na minibaguete de brioche.
- COGUMELO ROLL 

R\$ 42

Portobello, shiitake e shimeji salteados na manteiga, com aioli e dill na minibaguete de brioche.
- HOT DOG 

R\$ 30

Salsicha bovina, mostarda e ketchup na minibaguete de brioche.
- FRITAS COM AIOLI

R\$ 30

Batatas fritas crocantes acompanhadas de aioli.
- BOLO DE CHOCOLATE

R\$ 30

Bolo de chocolate quentinho com muuuito brigadeiro.