

Senac
Fecomércio
Sesc
apresenta:



ROTA GASTRO NÔMICA

Alto Paraíso - GO



Fomento Cultural:

**Programa
Goyazes**

Secretaria de
Estado da
Cultura





Piracanjuba

qualidade que transforma cada
receita em um momento especial

Para viver bem





O projeto Rota Gastronômica representa um avanço importante na forma como enxergamos o turismo em Goiás. Estamos falando de transformar a gastronomia em um ativo econômico e cultural, capaz de gerar desenvolvimento, movimentar toda a cadeia produtiva e valorizar o que temos de mais autêntico em cada região.

Começar por Rio Verde é uma escolha estratégica. É uma cidade forte, com grande relevância econômica, que agora também se consolida como destino de experiências. A proposta é justamente essa: dar início a um circuito que, ao longo de sua trajetória, percorrerá algumas cidades de Goiás, conectando territórios e ampliando o alcance dessa iniciativa em todo o estado.

Marcelo Baiocchi **Presidente da Fecomércio Goiás**



O Rota Gastronômica é um convite para vivenciar Goiás com todos os sentidos. Cada cidade participante revela sua identidade, seus sabores e suas histórias.

Durante o evento, o público encontrará uma programação dinâmica, com chefs convidados, aulas-show, apresentações culturais e uma ampla diversidade de expositores. E o mais interessante é que essa experiência não se encerra na Arena, ela se estende pelos restaurantes da cidade.

O objetivo é promover capacitação, ampliar a visibilidade dos estabelecimentos e fortalecer a conexão do público com a nossa cultura alimentar. É sobre criar conexões, gerar memórias, valorizar identidades e mostrar que a gastronomia é, ao mesmo tempo, cultura, turismo e desenvolvimento.

Leopoldo Veiga Jardim **Diretor regional do Senac Goiás**



A gastronomia é uma das mais autênticas expressões da identidade de um povo e uma das grandes forças que impulsionam o turismo, a economia e o desenvolvimento regional. Cada sabor carrega histórias, tradições e saberes que valorizam nossos produtores, artesãos, artistas, empreendedores e toda a riqueza cultural de Goiás.

A Rota Gastronômica nasce para conectar pessoas às experiências que revelam a essência do nosso Estado, promovendo os negócios locais e fortalecendo a economia por meio da valorização da nossa cultura. Mais do que um roteiro de sabores, ela é um instrumento de geração de emprego, renda, oportunidades e pertencimento.

Ao incentivar o consumo do que é produzido em nossa terra, preservamos nossas raízes, estimulamos a inovação e transformamos a hospitalidade goiana em um diferencial competitivo. No Sindtur Goiás, acreditamos que investir na gastronomia é investir nas pessoas, na cultura, no turismo e no futuro do nosso Estado. A Rota Gastronômica é um convite para conhecer Goiás por aquilo que temos de mais genuíno: nossa gente, nossa história e nossos sabores.

Ricardo Rodrigues **Presidente do Sindtur-GO**



É com grande entusiasmo que recebemos em nosso município, pela primeira vez, a Rota Gastronômica, um projeto que celebra os sabores, as histórias e a diversidade culinária do nosso Estado. Localizado no coração da Chapada dos Veadeiros, Alto Paraíso recebe visitantes de todo o mundo em busca de natureza, bem-estar, cultura e experiências autênticas. Com cerca de 100 estabelecimentos de alimentação fora do lar, o município apresenta uma gastronomia rica e plural, que vai da cozinha ancestral do Quilombo do Moinho às experiências da culinária vegana, regional, contemporânea e internacional, presentes tanto em Alto Paraíso quanto na Vila de São Jorge. A Rota Gastronômica chega para valorizar esses talentos, fortalecer os empreendedores locais e convidar moradores e turistas a percorrerem um caminho de sabores, aromas e experiências únicas. Mais do que um evento, esta é uma celebração da nossa cultura, da nossa hospitalidade e da vocação de Alto Paraíso para receber e encantar. Que esta primeira edição seja um convite para descobrir que, na Chapada dos Veadeiros, cada prato conta uma história e cada experiência deixa uma lembrança.

Marcus Rinco **Prefeito de Alto Paraíso de Goiás**



Casa Amarela

Esquina Rua Pitanga com Rua
Mimosa (avenida principal)
Vila de São Jorge

 @casamarelacultural

R\$45,00



Baião de Duas

Arroz e feijão verde refogados na manteiga de garrafa com pesto de ervas aromáticas, banana da terra, ovo frito no ponto cremoso e linguiça suína. Opção vegetariana com queijo coalho.



Casa Amarela

Ary Valadão 517B, centro
Alto Paraíso de Goiás

 @casamarelacultural

R\$16,00



Empanadas Argentinas

Carne Angus, Frango Caipira, Choripan,
Gorgonzola e Cebola Caramelizada,
Legumes com Shitake (vegana),
Caprese, Espinafre com Cogumelos e a
queridinha, Doce de Leite Argentino.



Vó Belmira Pamonharia

Ary Valadão - Qd14 Lt94,
Alto Paraíso de Goiás

 @vobelmira.altoparaíso

R\$19,90



Empadão Goiano
Frango, lombo suíno, linguiça, batata,
milho, azeitona, queijo e temperos.



Quintal do Cavaleiro
Gastronomia & Cultura

Rua guariroba, N 4, avenida principal
Vila de São Jorge

 @cavaleirochapada

R\$78,00



Cerrado Risoto

Risoto de Limão cravo com
peixe da região com crosta de
baru e farofa de buriti



Cerrado Vitaminas

Rua Zorozimo
Alto Paraíso de Goiás

 @cerradovitaminas.ap

R\$18,00



Enérgia da Terra

Banana, Pasta de Amendoim, Jatobá,
Cumarú, Melado de Cana de Açúcar e
Paçoca.



Restaurante Na Mata

Espaço Rio da Lua - Próximo ao
Raizama - GO-239 - Vila de São Jorge

 @namata.chapada

R\$149,00



Piraruci na Brasa
Pirarucu assado na folha de
bananeira, ao molho cremoso de
limão, acompanhado de arroz de
banana, farofa de castanhas e baru.



Calangotango Lanches

Rodovia GO 239, SN, Sala E
Vila de São Jorge

 @calangotangolanches

R\$21,00



Sanduiche de Caponata
Pesto de Castanha de Baru e Folha de
Cenoura e Pasta de Gergelim Kalunga.



Orangotango Sorvetes

Av Ary Valadão Filho, qd 2, lote 1,
Setor Central, Alto PAráiso de Goiás

 @orangotangosorvetes

R\$27,00



Sorvete Cheesecake de Cagaita Verde

Sorvete de cream cheese com crumble e
geleia de cagaita verde, servido em uma
casquinha de baunilha do cerrado.



Humm Hambúguer Artesanal e Doceria

Rua José Paulino Q73 lote 2,
Alto Paraíso e Doceria

 @hummburgueredoceria

R\$45,00



Hambúguer Artesanal
Pão artesanal, dois smash burger
de 90g cada, alface, tomate, ovo,
queijo, cebola agri doce, bacon e a
nossa maionese artesanal caseira.



Santo Cerrado

Vila de São Jorge

 @santocerrado

R\$187,11



Morro da Baleia
Risoto de amora na redução de
vinho tinto e filet mignon.



Jambalaya Espaço Gastronômico

Rua João Congo Q6 L1,
Alto Paraíso de Goiás

 @jambalaya_chapadadosveadeiros

R\$110,00



É de Pirarucu

Filé de Pirarucu com castanhas do Brasil, purê de banana da terra e redução picante com coentro e tucupi e jambu.



Imperador

Ingredientes que
transformam
cada receita em
uma experiência.

Há mais de 30 anos, a Imperador Alimentos leva qualidade, segurança e sabor para cozinhas, restaurantes e lares de todo o Brasil.

Com um portfólio de mais de 160 produtos, oferecemos ingredientes que acompanham desde receitas do dia a dia até grandes experiências gastronômicas.



Conservando com amor





Empório Flor e Raiz

Rua Guariroba, Qd 22, Lt 02, Cs
01, São Jorge I, Vila de São Jorge

 @floreraizsj

R\$14,00



Empanadas Argentinas

Choripan, carne angus, carne apimentada, frango caipira, espinafre com champignon, caprese, cebola caramelizada com queijo, gorgonzola com cebola roxa, doce de leite e banana com avelã.



Lobo Guará

Av. Ary Valadao Filho, Qd. 14
Alto Paraíso de Goiás

 @loboguarabistro

R\$69,00



Linguiça Angus Carapreta
Linguiça de costela angus Carapreta,
acompanhada de vinagrete e farofa.



Relva Refugio e Gastronomia

Estancia Paraisom rua 06, qd. 08
Alto Paraíso de Goiás

 @relvachapada

R\$99,00



Gnocchi Trufado

Nhoque servido com creme trufado,
cubinhos de mignon, e toque de
parmesão.



Na Chapada Kombi Beer

Rua Virgílio Rodrigues quadra 32 lote 02
Alto Paraíso de Goiás

 @lanakombibeer

R\$67,00


Linguíça Artesanal de Rapadura
com Queijo Coalho + Chope
Artesanal de Cajuzinho do Cerrado.



Café com Graça

Av. Ary Ribeiro Valadão Filho, QD 46, LT 4, Lj. 2 Alto Paraíso de Goiás

 @cafecomgracaveadeiros

R\$16,00


Empadão Goiano

Massa fina, recheio de carne de frango, porco e molho.

Goiás representa o 7º maior produtor de carne suína do país, com aproximadamente 1.5 milhões de cabeças.

Associação Goiana de Suinocultores,
primando pela realização de ações em
todos os elos da cadeia produtiva.



A Sertaneja Caldos e Sabores

Av. Ary Ribeiro valadão filho n 54
Alto Paraíso de Goiás

 @asertaneja.caldos.e.sabores

R\$83,00



Jabá com Jerimum

Carne de sol desfiada a base de
abóbora, com mussarela gratinada,
acompanha arroz branco



Ursa Cozinha

Praça do Bambu, atrás da Casa Amarela
Alto Paraíso de Goiás

 @ursacozinha

R\$90,00



Chá de Cogumelos
Massa com cogumelos, baru, licuri,
cenoura e glace de vegetais.



Maná Cozinha Mineira

Rua Jatobá
Vila São Jorge

 @mana.cozinhamineira

R\$35,00


Disco da Vila
Pão de hambúrguer,
disco de carne e salada.



Bamburro Restaurante

Rua 01 Quadra 01 Lote 10
Vila de São Jorge

R\$30,00
👤

Carne de Panela da Tia Branca
Carne de panela, arroz, feijão de caldo,
legumes, farofa do dia e salada.



Av. Ary Valadão Filho, 422-590
Alto Paraíso de Goiás



kg

Comida Caseira

Por que o empresário precisa **participar do sindicato?**

Muitas decisões que impactam sua empresa são discutidas antes de chegar até você.

Porque ninguém defende sozinho um setor inteiro.

Quem participa ajuda a construir essas decisões.

Quem não participa também será impactado por elas.



Paraíso Candombár

Rua dos araticuns , Q 04 It 30
Setor cidade Alta - Alto paraíso de Goiás

 @paraíso_candombar

R\$45,00



Moqueca de Majuzinho

Cajuzinhos, cebola, tomate, pimentão, alho, leite de coco, azeite de dendê e temperos especiais. Acompanha: arroz branco, pirão, farofa e vinagrete.



Moringa Gastronomia

Estrada do Segredo
Vila São Jorge

 @moringa.gastronomia

R\$166,00



Galinhada com Pequi
Arroz branco orgânico, açafrão,
lascas de galinha e polpa de
pequi, milho cozido.



Casa de Artes Agami

Rua dos Buritis, esquina com a Av. Ary
Valadão Filho, Centro, Alto Paraíso de Goiás

 @casadeartessagami

R\$59,90


Experiência Jardim Vivo da Chapada
Baunilha kalunga, frutas de sistemas
agroflorestais da região, vegetais
orgânicos e cerratenses .



Churrascaria Recanto Caipira

Rua Francisco Carlos quadra 54 lote 12
Alto Paraíso de Goiás

 @recantocaipirachapada

R\$79,99
kg

Sef service.



Feira da Vila

Praça do Artesão
Vila São Jorge

 @feiradavila

R\$10,00


Bolo de Araticum com
geleia de araticum.

Quais os benefícios da credencial Sesc para a sua empresa?

- Parques aquáticos
- Shows e peças de teatro
- Tratamento odontológico
- Academias e esportes em geral
- Hotéis e pacotes de excursão
- Programa social com idosos
- Empréstimo de livros e muito mais

Tudo isso também para os familiares, com atendimentos gratuitos ou valores acessíveis.



sescgo.com.br

Descontos e gratuidades em programações diversas

FALE COM A NOSSA EQUIPE E SAIBA COMO LEVAR ESSE BENEFÍCIO PARA O SEU TIME

 62 **3221-0634**

 **Fecomércio
Senac** 

**Sesc nas
Empresas** 



Pastelaria e Hamburgueria Deus Proverá

Rua 5 lote 7 Cidade Alta
Alto Paraíso de Goiás

 @pastelariadeusprovera

R\$15,00


Pastéis
Sabores diversos.



Bistrô Rua de Cristal

Rua 12 lote 8
Alto Paraíso de Goiás
 @bristoruadecristal

R\$139,00


File Mostrada
Carne file e molho mostrada.



Mirante do Alto

Fas Mirante do Alto, Gleba 02C
Alto Paraíso de Goiás

 @omirantedoalto

R\$118,00



Burrata com Presunto Artesanal do Mirante
Burrata de massa fresca com lasca de parmesão
e molho pesto de barú e interior cremoso servida
com presunto artesanal, tomate confit e rúcula.
Acompanha torradas feitas de pão de
fermentação natural.



Luar da Vila

Rua 12 Quadra 06 Lote 06
Vila de São Jorge

 @luardaviladesaojorge

R\$85,00


Parmegiana de Filé Mignon,
acompanhada de Arroz com
Ervas e Fritas.



Limão Galego

Bagua Bangalôs
Vila São Jorge

 @limaogalego

R\$110,00


Filé Suíno com Risoto de Limão
filé mignon com farfale ao molho pesto de barú.



Gin Taki

Rua 12 Quadra 6 lote 6 A
Vila São Jorge

 @gintakichapada

R\$38,00


Sashimi Tropical

Fatias de salmão, cream cheese, camarão temperado no limão, azeite, sal rosa, shoyu, cebolinha e furikake.



Petit Pequi

Avenida Ary Ribeiro Valadao Filho,
nº610, Centro, Alto Paraíso de Goiás

 @petit_pequi

R\$25,00



Pavlova de Morango com Manjeriço
Suspiro francês, chantilly artesanal com
pimenta rosa, tartare de morango, limão e
manjeriço.



CHURROS DO FERRUGEM

— *Feito com carinho* —



Rua São José Operario,
Alto Paraíso de Goiás

 @churrosdoferrugem

R\$13,00



CHURROS GOURMET



OBRIGADO POR FAZER PARTE DESTA EXPERIÊNCIA.

CONTINUE EXPLORANDO, EXPERIMENTANDO E VALORIZANDO QUEM
TRANSFORMA INGREDIENTES EM MOMENTOS INESQUECÍVEIS.

Realizador:



Sindicatos Empresariais



Co-realizador:

Secretaria Municipal de
Turismo e Desenvolvimento
econômico



Gente é pra ser feliz
**ALTO PARAÍSO
DE GOIÁS**
PREFEITURA
2008 - 2008

Produção Executiva/ Organização:

**DIAS e
MELO**
ASSESSORIA
CULTURAL



SÃO BENTO
PRODUÇÕES E EVENTOS

Patrocinador:



Fomento Cultural:

Programa
Goyazes

Secretaria de
Estado da
Cultura



Esse projeto é realizado com fomento cultural do Programa Goyazes da Secretaria de Estado da Cultura de Goiás

**Programa
Goyazes**

Secretaria de
Estado da
Cultura

