

Monte Aprazível - SP

Cidade dos Lagos



ATRATIVOS GASTRONÔMICOS

PAELLA (Restaurante El Temple)



Local: R. da Saudade, 1503 – Centro, Praça Espanha, Monte Aprazível/SP.

Contato: (17) 3275-1059

Descrição: Restaurante El Temple – Considerado e avaliado como o Restaurante que serve a melhor e mais saborosa Paella da região. Prato espanhol oriundo de uma receita familiar mantida de geração em geração. Além da Paella o restaurante serve também outros tipos de pratos à la carte. Local temático e agradável atendendo de quarta-feira a domingo das 11h00 às 14h00 e de quinta-feira a sábado das 07h30 às 22h00, telefone para contato.

PAELLA (Restaurante El Temple)

Fotos:



PAELLA (Restaurante El Temple)

Fotos:



Pesqueiro Avenida



Local: Rua Felix Buissa, nº 155, Parque das Águas, Monte Aprazível/SP

Contato: (17) 3275-2728

Descrição: Restaurante e Petiscaria servindo diversos pratos, petiscos e possuindo um serviço self-service de alimentação, sendo o único pesque e pague urbano da região.

Pesqueiro Avenida

Fotos:



PASTEL DO GUM – Diversos Sabores (Bar do Gum)



Local: Praça Cônego Laurentino Alvarez, 12, Centro, Monte Aprazível/SP

Contato: (17) 3275-2095

Descrição: Bar e Pastelaria localizada no centro de Monte Aprazível tradicionalmente frequentado pelo atrativo diferenciado do famoso “pastel do Gum”. Uma receita familiar antiga de origem italiana. Local rústico e agradável, funcionando nos períodos diurno e noturno, de segunda a domingo, das 7h00 às 20h00.

PASTEL DO GUM – Diversos Sabores (Bar do Gum)

Fotos:



Geleia de Pimenta (Cozinheira Queila Moares)



Local: Av. Antônio Canheo, nº 731, Bairro Recanto das Águas, Monte Aprazível/SP.

Contato: (17) 17 99131-9181

Descrição: Doce tradicional de Pimenta Premiado no Prêmio Sabor São Paulo, produzido através de uma receita antiga pela comerciante e cozinheira Queila Moraes, no Boteco Pata de Vaca. Além desse doce, ela também vende porções e outros tipos de geleias como de tomate e abacaxi. Possui também uma linha de produção de conservas caseiras de condimentos. Atende ao público, diariamente das 10h00 às 00h00 no seu estabelecimento.

Geleia de Pimenta (Cozinheira Queila Moares)

Fotos:



TIJOLO BAIANO



Local: Sítio Nova Era, distrito de Engenheiro Balduino,
Monte Aprazível. Localização: 20°41'01.6"S 49°42'21.2"W

Contato: (17) 99101-1241

Descrição: Doce tradicional caseiro produzido através de uma receita familiar antiga realizado no Sítio Nova Era pela cozinheira Edna Pereira. Além do leite natural são utilizados também na receita produtos vegetais como o mamão, cana de açúcar e coco, todos cultivados no sítio local sem a utilização de agrotóxicos. Fora o Tijolo Baiano, Dona Edna também comercializa queijo, requeijão e mel, todos produzidos no mesmo local. Atendimento diariamente das 8h00 às 18h00.

FRANGO E POLENTA (Restaurante do Italiano)



Local: Av. Francisco Rui, 97, Jardim São José

Contato: (17) 3295-1408

Descrição: “Restaurante do Italiano”: funcionando em horários de almoço, servindo pratos comuns e típicos da cozinha italiana como uma tradicional polenta acompanhada de frango ao molho e quiabo, por preços atrativos, com atendimento ao público de terça-feira a domingo das 11h00 às 14h00.

FRANGO E POLENTA (Restaurante do Italiano)

Fotos:

**RESTAURANTE
DO ITALIANO**

www.restaurantedoitalliano.com.br

3295-1408



ATENÇÃO
NÃO ABREMSO
AS PORTAS

SALAME ARTESANAL



Local: Rua Policarpo Ramiro Coletti, 895, Jd. Do Lago

Contato: (17) 99135-0340

Descrição: O salame artesanal de Monte Aprazível, um produto de qualidade e variedade, sendo feito 11 tipos de salame (apimentado, com azeitona verde, azeitona preta, requeijão, muçarela, provolone, queijo prata, tomate seco, palmito, tradicional e pimenta biquinho, este o mais vendido e requisitado). Renata e Marcos vendem tal produto em feiras, eventos, amostras, restaurantes e atendem a pedidos por telefone. Fora este produto eles também vendem, lombo canadense, tender, bacon, costelinha defumada e uma novidade sendo o tender à paraguaia e um dos pratos muito consumidos no bar e cachaçaria Santo Graal, o famoso Hamburguer de Linguiça.