

AIPIM – COZINHA DE RAÍZES

RABADA ATOLADA – Chef Magda Moraes

Descrição: Rabo de boi cozido em molho de vinho tinto, tomate e cebola com toque de alecrim. Acompanha mousseline de aipim agrião fresco e chips de aipim.

Valor: R\$ 48

Serve 1 pessoa

Horário: Segunda a sexta das 17h30 às 22h30 e sábado das 11h30 às 22h30

Rua Monte Castelo, 804 – Centro

Fone: 3255-1871

ALLEGRA GELATO E CAFÉ

LASANHA FORMOSINHA – Chef Lizandra Petinari

Descrição: Lasanha cremosa com carne seca, cabotiã e crispy de couve.

Valor: R\$ 20

Serve 1 pessoa

Horário: Terça a domingo das 15h às 23h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 2070 – Centro

Fone: 3255-1750

AQUÁRIO

PIRAPUTANGA SAFADINHA –

Descrição: Piraputanga frita acompanhada de molho da casa.

Valor: R\$ 60

Serve 2 pessoas

Horário: Domingo a sábado das 11h às 23h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1883 – Centro

Fone: 3255- 1893

CANTINHO DA VOVÓ

BISTECA DA VOVÓ – Chef Valentim dos Santos

Descrição: Bisteca suína ao molho de abacaxi com rapadura e ervas finas. Acompanha arroz branco, purê de mandioca com linguiça e bacon e salada mista.

Valor: R\$ 26

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 10h45 às 22h30

Rua Senador Filinto Müller, 570 – Centro

Fone: 3255-2723

CASA DO JOÃO

RABADA PANTANEIRA – Chef Felipe Caran

Descrição: É uma releitura pantaneira da tradicional rabada. Com pedaços selecionados de carne de Angus e mandioca, formando um maravilhoso guizado com agrião. Acompanha arroz, pirão de carne e farofa de alho.

Valor: R\$ 59,90

Serve 2 pessoas

Horário: Terça a domingo das 11h30 às 15h30 e das 18h às 23h30
Rua Nelson Felício dos Santos, 664 – Centro
Fone: 3255-1212

CASARÃO

RISOTO DA TERRA – Chef Edu Rejala

Descrição: Arroz cremoso com açafrão da terra, linguiça pantaneira (Guarânia), finalizado com queijo parmesão e farinha de Bocaiúva.

Valor: R\$ 35

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 11h às 15h e das 18h às 23h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1835 – Centro

Fone: 3255-1970

ENCONTRO DAS ÁGUAS

SINFONIA DE PINTADO – Chef Dedê Cesco

Descrição: Filé de Pintado grelhado com purê de batata doce, guarnecido com legumes gratinados no curry, gergelim e cebola. Regado com chutney de coco e acompanhado de farofa de pão de forma temperada.

Valor: R\$ 50

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 13h às 21h

Rua 29 de Maio, 1679 – Vila América

Fone: 3255-2330

ESPAÇO JACK

RABADA AO VINHO TINTO – Chef André Nardo

Descrição: Rabada ao vinho tinto com salada de agrião, acompanha self service.

Valor: R\$ 35

Serve 1 pessoa

Horário: Segunda a sábado das 11h às 14h e 18h30 às 20h

Rua Nelson Felício dos Santos, 865 – Centro

Fone: 99240-8275

ESPETO BONITO

COSTELA SUÍNA DE BARBECUE – Chef Marcílio Galeano

Descrição: Espeto de costela suína no barbecue com batata assada.

Valor: R\$ 28

Serve 1 pessoa

Horário: Sábado a domingo das 18h às 23h30

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1994 – Centro

Fone: 99832-4686

ESTÂNCIA MIMOSA ECOTURISMO

CARIBÉU - Chef Paulo Machado

Descrição: Prato das comitivas, o Caribéu é feito com guisado de mandioca e charque. É servido no buffet da fazenda e acompanha uma variedade de saladas e outros pratos quentes.

Valor: R\$ 54
Serve 1 pessoa
Horário: Domingo a sábado das 11h30 às 15h
MS 178 km 18 zona rural s/n
Fone: 3255-2109

JUANITA

BANDA DE PACU NA BRASA COM PIPOCA DE ALCAPARRAS – Chef Marcelo Gueiros

Descrição: Banda de Pacu assada na churrasqueira a lenha, brócolis, batata souté, tomates, alcaparras, arroz branco, pirão de peixe e farofa de banana da terra.

Valor: 50

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 11h às 14h30 e das 18h30 às 22h30

Rua Nossa Senhora da Penha, 854 – Centro

Fone: 3255-1924

MARCO VELHO

LOMBO DE PACU A MODA DO CHEF

Descrição: Lombo de Pacu, acompanha arroz, pirão e farofa.

Valor: R\$ 60

Serve 2 pessoas

Horário: Segunda a sábado das 18h30 às 22h

Rua Luís da Costa Leite, 2184 – Centro

Fone: 3255-3152

MARRUÁ

TOAST PANTANEIRO – Chef Sylvio Trujillo

Descrição: Costela de Angus assada lentamente sobre um toast de pão caseiro com queijo gouda derretido e saladinha de rúcula.

Valor: R\$ 25

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 11h às 22h

Rua Joana Sorta, 1173 – Vila Donária

Fone: 3255-6262

PANTANAL GRILL

PINTADO AO MOLHO DE MOQUECA – Chef Tomás Saldanha

Descrição: Filé de Pintado ao molho de moqueca. Acompanha farofa de alho ao dendê, purê de banana da terra e chip de batata doce.

Valor: R\$ 60

Serve 2 pessoas

Horário: Domingo a sábado das 11h às 23h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1808 – Centro

Fone: 3255-2763

PASTEL BONITO

PASTEL DE COSTELA – Chef André Nardo

Descrição: Pastel de ragu de costela bovina com queijo e tomate.

Valor: R\$ 12

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 15h às 23h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1975 – sala 05 – Centro

Fone: 99832.4686

QUIOSQUE DA TAPIOCA

TAPIOCA DE CARNE SECA COM CATUPIRY

Descrição: Tapioca de carne seca com catupiry.

Valor: R\$ 12

Serve 1 pessoa

Horário: Quinta a terça das 18h à 1h

Rua XV de Novembro s/n. Quiosque 4

Fone: 99919-5973

RECANTO ECOLÓGICO RIO DA PRATA

ARROZ DE CARRETEIRO – Chef Paulo Machado

Descrição: Prato típico da região servido no buffet da fazenda. Feito com charque bem frito e arroz. Acompanha variedade de salada e mais outros pratos quentes.

Valor: R\$ 54

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 11h30 às 15h

BR 267 km 512 Zona Rural – Jardim

Fone: 3255-2108

SAPEZAL

PINTADO À MODA DA CASA – Chef Lucas Caslu

Descrição: Pintado à milanesa com flocos de coco ao molho.

Valor R\$ 48

Serve 1 pessoa

Horário: Segunda a sábado das 8h30 às 16h30

Rod. Bonito/ Guia Lopes, km 01 (Atrativo Aquário Natural)

Fone: 99205-7427

SUBWAY BONITO

SALADA SUBWAY CAESAR – Chef Lucas Caslu

Descrição: Salada de alface e rúcula com molho especial, provolone, parmesão e muçarela ralados, croutons e steak de frango.

Valor: R\$ 18

Serve 1 pessoa

Horário: Segunda a sábado das 10h30 às 23h30; domingo das 12h às 22h30

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1956 – Centro

Fone: 3255-2317

SUSHI BONITO

CEVICHE CAIMAN PANTANAL

Descrição: Jacaré fresco com limão, molho da casa, coentro, tomate cereja, pimenta dedo de moça e cebola roxa. Acompanha chips de banana da terra.

Valor: R\$ 39,90

Serve 1 pessoa

Horário: Terça a domingo das 18h30 às 23h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1930 – Centro

Fone: 99621-5719

TABOA

CONTRA FILÉ COM MOLHO DE TABOA

Descrição: Contrafilé grelhado ao molho com especiarias: canela, gengibre, mel, guaraná em pó. Flambado na cachaça.

Valor: R\$ 37

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 17h à 0h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1834 – Centro

Fone: 3255-3598

TAPERA

LOMBO DE PORCO COM GUAVIRA – Chef Tó

Descrição: Lombo grelhado com calda de guavira.

Valor: R\$ 60

Serve 2 pessoas

Horário: Domingo a sábado das 11h às 15h e das 19h às 23h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1961 – Centro

Fone: 3255-1757

VÍCIO DA GULA GASTRONOMIA E CAFÉ

X-PONTA DE PEITO – Chef Daniel Barbosa

Descrição: Pão de hambúrguer, hambúrguer de ponta de peito, muçarela, pickles de cebola roxa, alface e tomate.

Valor: R\$ 23

Serve 1 pessoa

Horário: Domingo a sábado das 14h às 23h

Rua Cel. Pillad Rebuá, 1852 – Centro

Fone: 3255-2041

ZAPI ZEN

PIZZA DE FUNGHI COM GORGONZOLA – Chef Lucas Caslu

Descrição: Base de molho de tomate caseiro com muçarela, funghi, gorgonzola e cebola caramelizada.

Valor: R\$ 60

Serve 3 pessoas

Horário: Quinta a terça das 18h às 23h

Rua Senador Filinto Müller, 573 – Centro

Fone: 3255-2455