



@ipatingagourmet 



Rodrigo Di Stani
Chef consultor



Cardápio

Delivery dos pratos 30/04 a 02/05

Pré-venda nos dias 26/04 a 29/04, entrega dia 30/04 a partir das 18h

MENU
DINO

ifood



31 98363-9420



IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021

Pedidos pelo
WhatsApp somente nos dias
26/04 a 29/04 de 13h às 20h

COMPRE AGORA:



31 98363-9420

COMBO



1 PRATO
DO CHEF



1 CERVEJA
BRÜDER

R\$ 34^{,80}



Cardápio



IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021



**La Focaccia Italiana Ai
Funghi e Alecrim - 300g**
Chef Ana Bittencourt - Panina



Luar das Arábias - 300g
Chef Ana Cecilia - Maoca



**Porco grelhado ao
Molho BBQ acompanhado de
Arroz Silvestre 300g**
Chef Anderson Oliveira



Hot Creamy Extra Gourmet! 300g
Chef Fernando do Crif



Costela dos Deuses 300g
Chef Jonata Neves



Burguer do Chef! 300g
Chef Marcelo Branquinho



Porquinho Chic da Chef 300g
Chef Mileid Malta

Cardápio

R\$ **24,90**

FAÇA O SEU PEDIDO





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021

Sobremesas



Bolo Prestígio

Massa pão de ló chocolate, brigadeiro trufado, prestígio, cobertura de chantilly com coco e tiras de coco crocante - 200g

Bolo Ninho com Morango

Massa pão de ló branca, musse de morango, ninho trufado, chantilly, geleia de morango e morangos frescos - 200g



Bolo Ninho com Tiras de Coco

Massa de pão de ló, tiras de coco, ninho trufado, cobertura de chantilly, com raspa de chocolate - 200g

Cardápio

R\$ **13,90**

FAÇA O SEU PEDIDO





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021

Sucos



Suco de Abacaxi com Hortelã,
c/ e s/Açúcar - 500ml



Suco Maracujá, Manga e
Gengibre c/ ou s/ Açúcar - 500ml



Suco Limão com Manjericão
c/ ou s/ Açúcar - 500ml

Cardápio

R\$ 10^{,90}

FAÇA O SEU PEDIDO





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021

Cervejas

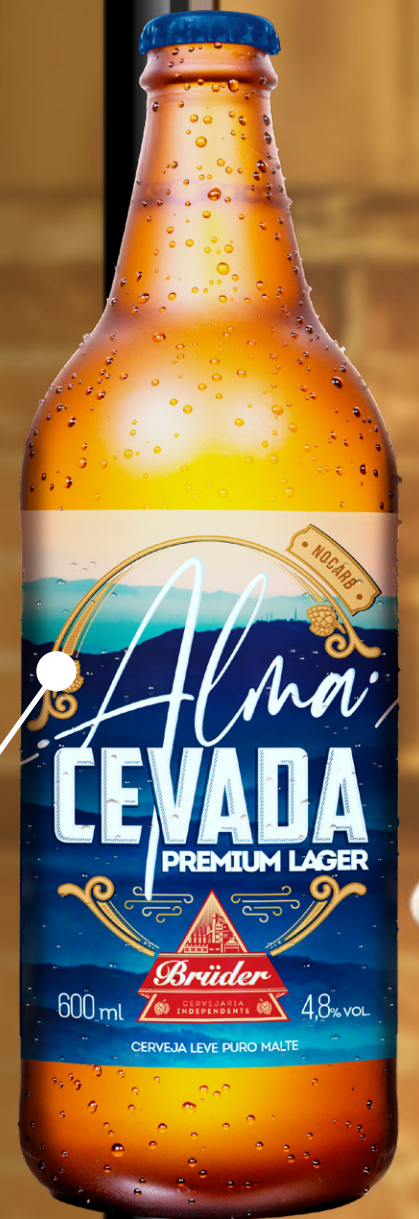
Brüder Pilsen

Dourada e encorpada. Uma Pilsen puro malte tradicional! O estilo preferido dos brasileiros!



Alma Cevada

Uma Lager clara e refrescante! Detalhe: uma cerveja Low carb com pegada típica das cervejas premium europeias com aromas levemente frutado!



Brüder Baixa Gastronomia

Uma Lager super leve, low carb, extremamente fácil de beber! Amargor baixo, ideal para pratos leves!



Cardápio

R\$ 10^{,90}

FAÇA O SEU PEDIDO





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021

Cervejas

Brüder Red Lager

Amber Lager vermelha e muito rica em Sabor e aromas! Essa cerveja super premiada é ideal para acompanhar grelhados e pratos à base de carnes!



Brüder Weiss

Tradicional cerveja de trigo! Encorpada e saborosa! Acompanha pratos à base de peixes, frutos do mar, cogumelos e legumes!



Brüder IPA

Inspirada nas IPAS americanas, uma cerveja clara forte e com muito sabor de lúpulo! Seus aromas frutados e cítricos garante muita refrescância! Ideal para acompanhar queijos duros e salgados, carnes vermelhas e bem condimentadas!



Cardápio

R\$ 10^{,90}

FAÇA O SEU PEDIDO

MENU DINO

ifood





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021



La Focaccia Italiana Ai Funghi e Alecrim

Pão italiano com sal grosso, azeite e alecrim, com um toque de inhame na massa, coberta com creme de cogumelo, alecrim fresco e mel.

Chef
Ana Bittencourt - Panina





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021



Luar das Árábias

Três esfihas abertas de massa levemente adocicada e fit, envolvidas por um creme de queijo meia cura, cogumelos, pimentões vermelhos e chimichuri.

Chef
Ana Cecilia - Maoca





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021



Porco grelhado ao Molho BBQ acompanhado de Arroz Silvestre

Porco grelhado ao molho BBQ artesanal acompanhado de arroz silvestre- arroz agulhinha, arroz negro e quinoa, com bacon dourado, pimentões coloridos e cenourinha.

Chef
Anderson Oliveira





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021



Hot Creamy Extra Gourmet!

Pão brioche amanteigado, salsicha artesanal de carne fresca, molho de páprica e mel, creme de frango com cogumelo, purê de inhame com parmesão, recoberto por uma camada de queijos maçaricado.

Chef
Fernando do Crif





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021



Costela dos Deuses

Costelinha defumada artesanalmente, recoberta de molho de mostarda e mel, sobre uma cama de polenta de milho, acompanhada quiabo crocante e mil folhas de inhame e farofinha biju com cogumelo.



Chef
Jonata Neves





IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021

Burguer do Chef

Pão de inhame com lasca de parmesão, cebola roxa, bife de hambúrguer artesanal, costela de boi desfiada, cogumelos refogados na manteiga, vinho e salsa. Acompanha requeijão de inhame, molho de mel e mostarda.



Chef
Marcelo Branquinho



IPATINGA GOURMET

FESTIVAL GASTRONÔMICO 2021



Porquinho Chic da Chef

Tiras de barriga suína assada, recobertas com molho de cogumelos, mel e jabuticabas, acompanhadas por nhoque de inhame dourado na manteiga e tartar de banana da terra com pimenta biquinho.



**Chef
Mileid Malta**

