

— CARDÁPIO —
SABORES DO PAMPA



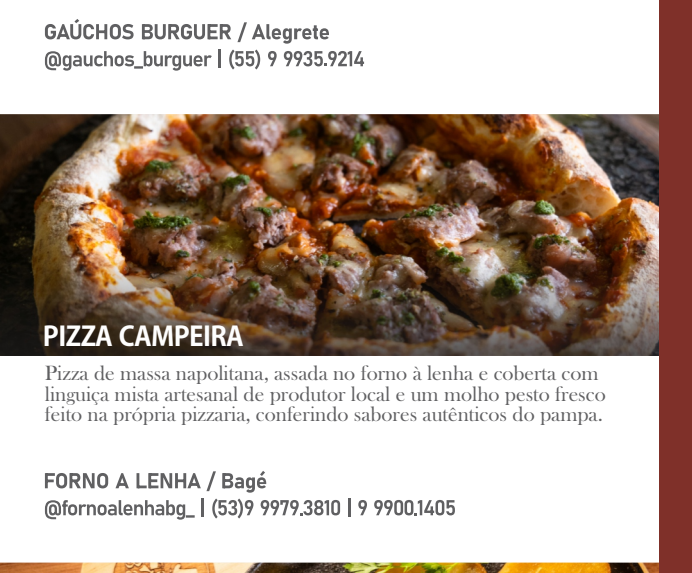
RIO GRANDE DO SUL | BRASIL

— CARDÁPIO —
SABORES DO PAMPA

A gastronomia do Pampa Gaúcho une tradições centenárias à diversidade de produtos locais. O cardápio Sabores do Pampa tem o objetivo de destacar essas características marcantes, celebrando sabores autênticos e técnicas tradicionais.

Com o protagonismo do cordeiro, cortes nobres de carne bovina e pratos típicos, a culinária harmoniza perfeitamente com os premiados vinhos, azeites e queijos da Campanha Gaúcha. A experiência em torno de cada prato proporciona uma imersão em uma cultura rica e autêntica, refletindo a expertise herdada entre gerações e a conexão profunda entre tradição e natureza do pampa.

Sabores do Pampa é uma iniciativa do Sebrae RS com o chef Rodrigo Bellora e as empresas que participaram do projeto Enoturismo e Enogastronomia no ano de 2024.



RISOTO DE CORDEIRO COM HORTELÃ

Arroz arbóreo cozido lentamente no ponto al dente, abraçando um suculento cordeiro desfiado, marinado e preparado para realçar sua textura macia e sabor inconfundível.

ME GUSTA / Alegrete
@megustagaleria | (55) 9 9913.6999

RODRIGO BELLORA,
chef de cozinha, agricultor e pesquisador.



FRONTEIROÇO

Costela em tira de gado criado a pasto, salsa crioula, sorrentino com queijo madrugadeiro e pampiano da Canto Queijaria ao molho de manteiga e salsa.

BRASEIRO / Alegrete
@braseiroparrillaoicial | (55) 9 9115.0222



PICANHA OVINA

Picanha ovina no espeto, no tradicional estilo gaúcho. Carne macia, suculenta e dourada, com mandioca na manteiga e tempero verde.

Q BRASA / Alegrete
@q.brasa | (55) 9 8454.8648



RECUERDOS DA FRONTEIRA

Bolacha Amanteigada, molho especial do Gaúchos, burger 130g, fatia linguica tradicional cortada a faca, queijo crioulo do Alegrete e molho pesto de erva mate.

GAÚCHOS BURGUER / Alegrete
@gauchos_burger | (55) 9 9935.9214



PIZZA CAMPEIRA

Pizza de massa napolitana, assada no forno à lenha e coberta com linguica mista derretido e molho especial de produtor local e um molho pesto fresco feito na própria pizzaria, conferindo sabores autênticos do pampa.

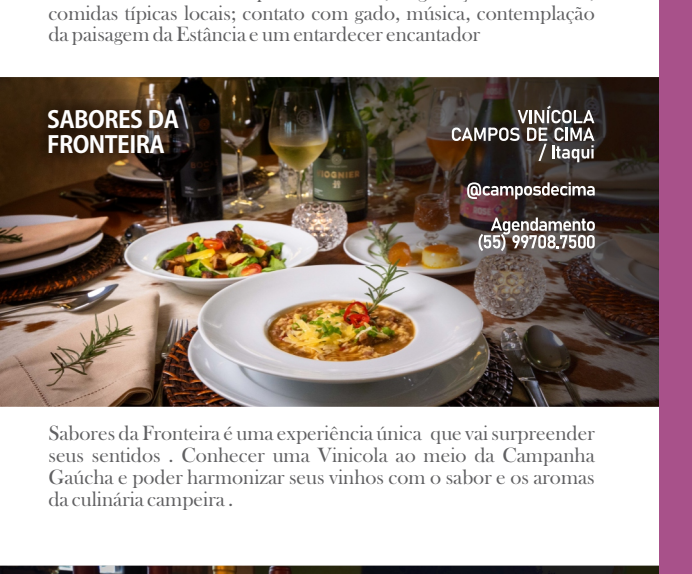
FORNO A LENHA / Bagé
@fornoalenhbg_ | (53) 9 9979.3810 | 9 9900.1405



POENTE DO PAMPA

Medalhões de matambre com bacon, cenoura, alho-poró e salsa, montados sobre batata-doce assada na brasa e glacçada na manteiga dourada.

BARÃO BEER HALL / Dom Pedrito
@sigla.barao | (54) 9 9926.1354



CAMPEIRINHO

Uma celebração da culinária com o autêntico espírito do Pampa com três clássicos imperdíveis: carrê de cordeiro suculento, carneiro de churrasco bem temperado e feijão caseiro. Acompanha purê de abóbora cremoso, ovo frito com gema mole e couve refogada.

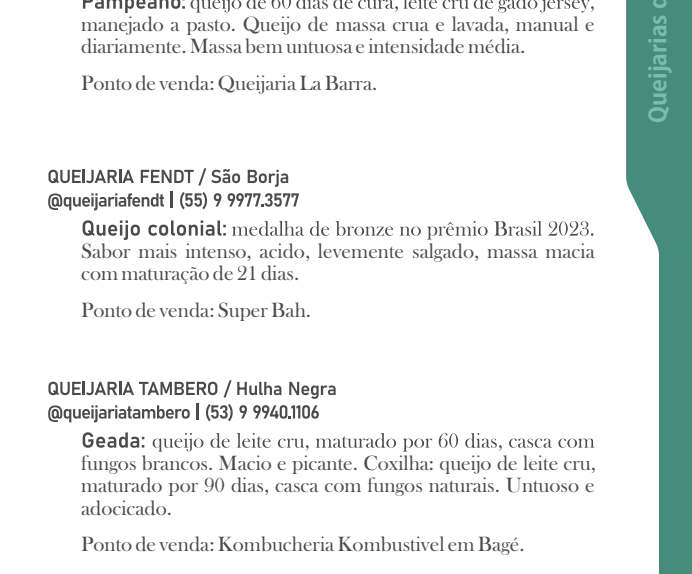
CUMBUCA / Dom Pedrito
@restaurantecumbuca | (53) 9 9958.5599



BOSS CAPITAL DA PAZ

Hambúrguer de linguica campeira Pedritense servido em pão brioche selado, coberto com queijo coalho tostado e couve crispy. Acompanha uma maionese artesanal de ervas e batata rústica, que trazem uma combinação de crocância e frescor.

BURGER BOSS / Dom Pedrito
@burgerbossdp | (53) 9 9963.5560 | 9 9936.3890



XIS DO PAMPA

Xis de carne moída de cordeiro grelhada, coberto com queijo colonial derretido e maionese caseira, servido em pão macio. Uma versão autêntica e regional do clássico Xis, que destaca os sabores únicos do Pampa.

GULOSOS DELIVERY / Dom Pedrito
@gulososdelivery | (53) 9 9965.8270 | 9 9955.0074



CHORI BURGUER

Hambúrguer artesanal de linguica de queijo, coberto com queijo muçarela derretido e cebola grelhada, temperado com molho chimichurri e servido em um pão brioche fresco. Acompanha batata frita crocante para uma experiência completa.

CANELOS'S / Quaraí
@canelos | (55) 3423.2500

ENTRECOT DO PAMPA EL TRIGAL

Entrecot grelhado com mix de trigo e arroz cateto com toque de hortelã e couve verde.

PALOMAS / Santana do Livramento
@palomascurrascariapetiscaria | (55) 9 9673.5947

ACHULETADA AO MOLHO CHIMICHURRI

Achuletada de cordeiro suculenta com molho chimichurri artesanal, trazendo frescor com ervas da região, servida com abobrinha defumada.

GREEN PALACE / Santana do Livramento
@greenpalace_restaurante | (55) 3242.9302

CORDEIRO DA CAMPANHA

Lascas de cordeiro grelhado a ponto, servido com molho de vinho tinto encorpado e aligot de farinha de milho orgânico, destacando os sabores do terroir local.

RANCHO CANELA DO MATO / Santana do Livramento
@caneladomato | (55) 9 9912.6499 | 9 9988.8484

TÁBUA LÁ VISTA

Linguica mista artesanal de carne bovina e suína. Queijo colonial derretido com orégano, maionese com chimichurri e galleta da fronteira.

LÁ VISTA / Santana do Livramento
@lavistacoffeechopp | (55) 9 8114.2884

STINCO DE CORDEIRO

Stinco de cordeiro, sob um aligot de batata com queijo provolone, banhado por um molho de vinho tinto seco.

MONTE CARLO / Uruguaiana
@restaurmontecarlo | (55) 3411.8336

MADRUGUEIRO DE GALPÃO

Baguete, cordeiro desfiado, queijo madrugueiro, pickles de repolho e cebola roxa e chimi churri dos pampas.

MARACUTAIA / Uruguaiana
@maracutaia_urg | (55) 9 9168.8713

CARRÊ DE CORDEIRO

Carrê de cordeiro marinado em ervas finas e grelhado a ponto, servido com purê de batata noisette, que traz uma textura suave e levemente amanteigada, complementando o sabor delicado e aromático do cordeiro.

CASA MODELO / Uruguaiana
@casamodelo.urug | (55) 9 9988.6676

ENTRECOT DA CASA

Corte nobre de entrecot de novilho jovem, grelhado a ponto e acompanhado do molho mostarda com grãos e purê cremoso de batata-doce laranja da região.

LA CARMENCITA / Uruguaiana
@lacarmencitaestaurante | (55) 9 9708.8077

BUFFET VARIADO

Nosso buffet variado traz diariamente uma seleção de pratos regionais, preparados com ingredientes frescos e locais. Cada dia oferece uma nova experiência gastronômica, destacando os sabores e a riqueza culinária do Pampa.

CASARIO / Bagé
@casariorestaurantebage | (53) 9 9121.9702

BUFFET VARIADO

Nosso buffet variado traz diariamente uma seleção de pratos regionais, preparados com ingredientes frescos e locais. Cada dia oferece uma nova experiência gastronômica, destacando os sabores e a riqueza culinária do Pampa.

SANTA HORA / Bagé
@restaurantesantahora | (53) 9 9966.6536

CARRETEIRO FRONTEIROÇO

Carreteiro de cordeiro suculento, cozido ao vinho tinto para acentuar seus sabores e aromas. Disponível às sextas e sábados, é uma especialidade que celebra o espírito e a autenticidade da fronteira gaúcha.

SOLAR DOM PEDRO / Santana do Livramento
@solar.gastronomia.cafe | (55) 9 9139.7323

LÍNGUA BOVINA AO MOLHO ROSÉ

Deliciosa língua bovina cozida lentamente e servida com um molho rosé cremoso e levemente temperado. Disponível às sextas e sábados, é uma especialidade que celebra o espírito e a autenticidade da fronteira gaúcha.

A BRUXA / Santana do Livramento
@restaurantebruxa | (55) 3241.059 | 9 9603.4614

EXPERIÊNCIA SOSSEGO

Abrimos as porteiras da Estância do Sossego para receber visitantes, amigos e parceiros, em um entardecer encantador. É oferecido caminhada pelos vinhedos; degustação dos vinhos, comidas típicas locais; contato com gado, música, contemplação da paisagem da Estância e um entardecer encantador

BODEGA SOSSEGO / Uruguaiana
@bodegasossego
Agendamento (51) 9 8943.2124

SABORES DA FRONTEIRA

Sabores da Fronteira é uma experiência única, que vai surpreender seus sentidos. Conhecer uma Vinícola ao meio da Campanha Gaúcha e poder harmonizar seus vinhos com o sabor e os aromas da culinária campeira.

VINÍCOLA CAMPOS DE CIMA / Itaquí
@camposdecima
Agendamento (55) 9 99708.7500

DEGUSTAÇÃO HARMONIZADA

Na Cordilheira de Sant'Ana onde as vastas paisagens e a tradição inquestionável, onde cada visita é uma jornada pelos sabores e aromas únicos de nossos vinhedos, cuidadosamente elaborados para expressar a riqueza deste terroir singular.

CORDILHEIRA DE SANT'ANA / Santana do Livramento
@cordilheiradesantanavinhos
Agendamento (55) 9 9942.2183

ALMOÇO DE ESTÂNCIA COM ESPINHAÇO DE OVELHA

Desfrute de um Almoço de Estância na Estância Paraíso, perfeito para grupos de no mínimo 5 pessoas que desejam vivenciar a autêntica gastronomia da Campanha Gaúcha. O Almoço de Estância não é uma experiência gastronômica, portanto, o vinho não está incluído no valor e é vendido separadamente.

ESTÂNCIA PARAÍZO / Bagé
@estanciaparaizo
Agendamento (55) 9 9925.1213

PIQUENIQUE SENSACIONES DO PAMPA

Venha descobrir em meio à natureza, sentindo tudo o que o pampa pode oferecer e apreciar as delícias da Estância Guatambu! A experiência inclui petiscos artesanais quentes, tábua de frios gourmet e uma garrafa do Espumante Guatambu Fiesta Brut 750ml para cada 2 adultos.

GUATAMBU ESTÂNCIA DO VINHO / Dom Pedrito
@vinicolaguatambu
Agendamento (53) 9 9945.0680

TÁBUA PREMIUM DOM PEDRITO

A Tábua Premium Dom Pedrito oferece uma experiência autêntica da Campanha Gaúcha, com uma harmonização perfeita de sabores e aromas dos nossos produtos, cuidadosamente selecionados.

VINHOS DOM PEDRITO / Dom Pedrito
@vinhosdompedrito
Agendamento (55) 9 99708.7501

CANTO QUEIJARIA / Barra do Quaraí
@cantoqueijaria | (55) 9 9940.1106

Pampeano: queijo de 60 dias de cura, leite cru de gado jersey, manejado a pasto. Queijo de massa crua e lavada, manual e diariamente. Massa bem untuosa e intensidade média.

Ponto de venda: Queijaria La Barra.

QUEIJARIA FENDT / São Borja
@queijariafendt | (55) 9 9977.3577

Queijo colonial: medalha de bronze no prêmio Brasil 2023. Sabor mais intenso, ácido, levemente salgado, massa macia com maturação de 21 dias.

Ponto de venda: Super Bah.

QUEIJARIA TAMBERO / Hulha Negra
@queijariatambero | (53) 9 9940.1106

Geadá: queijo de leite cru, maturado por 60 dias, casca com fungos brancos. Macio e picante. Coxilha: queijo de leite cru, maturado por 90 dias, casca com fungos naturais. Leitoso e adocicado.

Ponto de venda: Kombucheria Kombustível em Bagé.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento
@terroirdavigia | (55) 9 9953.5573

Echêchoa super maturado: queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.

Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do