

# 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.



“Participar do Sabores do Pampa foi uma jornada de redescoberta das nossas raízes e da riqueza da nossa terra. A curadoria deste cardápio me conectou com pessoas incríveis, pequenos produtores, vitivinicultores e cozinheiros. Buscamos resgatar antigos sabores do Pampa, assim, cada prato carrega não só autenticidade, mas também a história e a alma dessa terra. É um privilégio compartilhar essas vivências e experiências com todos que visitam os restaurantes participantes.”



**Rodrigo Bellora,**  
chef de cozinha, agricultor e pesquisador.

### PIZZA CAMPEIRA

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

**FORNO A LENHA / Bagé**  
@fornoalenhagb\_ | (53) 9 9979.3810 | 9 9900.1405

### POENTE DO PAMPA

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

**BARÃO BEER HALL / Dom Pedrito**  
@sigabarao | (54) 9 9926.1354

### CAMPEIRINHO

Uma celebração da culinária com o autêntico espírito do Pampa com três clássicos imperdíveis: carê de cordeiro suculento, carneiro de charque 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 lingüica 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 grelhado, coberto com molho 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 lingüica 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.

**CANELO'S / Quaraí**  
@canelosrs | (55) 3423.2500

### CORDEIRO DA CAMPANHA

Lascas de cordeiro grelhado ao 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 9712.6499 | 9 9988.8484

### 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

### CARRÉ DE CORDEIRO

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

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

### ENTRECOT DA CASA

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

**LA CARMENCITA / Uruguiana**  
@lacarmencitarestaurant | (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

### CARREIRO FRONTEIRIÇO

Carreiro 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**  
@solargastronomia.cafe | (55) 9 9139.7323

### LÍNGUA BOVINA AO MOLHO ROSÉ

Delicada língua bovina cozida lentamente e servida com um molho rosé cremoso e levemente temperado. Um clássico disponível diariamente no buffet, trazendo um toque sofisticado à tradição campeira.

**A BRUXA / Santana do Livramento**  
@restauranteabruxa | (55) 3241.1059 | 9 9603.4614

### EXPERIÊNCIA SOSSEGO

Abrimos as portas 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 / Uruguiana**  
@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 vinícola se encontram para proporcionar uma experiência inesquecível, onde cada visita é uma jornada pelos sabores e aromas únicos de nossos vinhos, cuidadosamente elaborados para expressar a riqueza deste terroir singular.

**CORDILHEIRA DE SANT'ANA / Santana do Livramento**  
@cordilheiradesantana.vinhos  
Agendamento (55) 9 9942.2183

### ALMOÇO DE ESTÂNCIA COM ESPINHAÇO DE OVELHA

Desfrute de um Almoço de Estância na Estância Paraizo, 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 harmonizada, portanto, o vinho não está incluído no valor e é vendido separadamente.

**ESTÂNCIA PARAIZO / Bagé**  
@estanciaparaizo  
Agendamento (55) 9 9925.2183

### PIQUENIQUE SENSACIONES DO PAMPA

Venha descontrair em meio à natureza, sentindo tudo o que o pampa pode oferecer e apreciar as delícias de 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**  
@vinholaguatambu  
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 (53) 9 9979.2691

### CANTO QUEIJARIA / Barra do Quaraí

**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

**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

**Geda:** 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. Untuoso e adocicado.  
Ponto de venda: Kombucheria Kombustível em Bagé.

### QUEIJARIA TERROIR DA VIGIA / Santana do Livramento

**Etchêkoa super maturado:** queijo de leite de ovelha, massa semi-cozida, prensado, maturado mais de um ano.  
Ponto de venda: Mini Mercado Inovar Express.

Visitas nas queijarias mediante agendamento!

# CARDÁPIO

## SABORES DO

# PAMPA

APOIADORES

