



# FESTIVAL SESC DE ECONOMIA CRIATIVA:

## Na Pisada dos Cocos do Nordeste

### Cena Gastrô

3 A 12 DE NOVEMBRO

### CARDÁPIO ESPECIAL

Pratos personalizados de acordo com a programação do Festival

O Festival Sesc de Economia Criativa, na cidade de Arcoverde, trará à cena, durante o período do evento, pratos inspirados no samba de coco de Arcoverde. Os chefes convidados dessa edição da Cena Gastrô, criarão diferentes menus e drinques exclusivos, utilizando como tempero especial, histórias, imagens e até sonoridades. Uma festa para os sentidos e que pode ser degustada nos restaurantes e parceiros do projeto.





## TÔ NOS BRAÇOS DE MAMÃE

Prato quente inspirado na canção 'Acorda Criança'. Um carinho e combinação com sabor regional, incluindo queijo coalho, carne de sol e milho branco, que proporciona uma experiência gastronômica que te levará a uma viagem pelos diversos territórios brasileiros.

R\$ 15.00

Chefe: Maria Belarmina dos Santos



### TALENTOS - CAFÉ COM ARTE

Travessa da praça da bandeira, n 97 | Segunda à Sábado, aberto às 8h | Tel: (87) 99624.2078 | Instagram: @talentos



## NA PISADA DO COCO

Oferece uma experiência que destaca a sonoridade marcante do samba de coco em duas composições: na farofa de coco queimado na manteiga de garrafa, com crocante de macaxeira, e no fettuccine ao molho de coco com alho confitado, acompanhado de rosbife de carne de sol, na redução de melão com cachaça e cebola caramelizada.

R\$ 44.90

Chefe: João Augusto



### LA SEBASTIANA

Praça da bandeira, n 142 | Domingo à Domingo, aberto a partir das 12h.  
Tel: (87) 99191.2488 | Instagram: @vemprolasebastiana\_



## CANTO EM ALTO MAR

Todos ficam em silêncio apenas para ouvir o seu lindo cantar. Este prato desvenda os segredos do mar e do Sertão, combinando lâminas de coco, cogumelos champignon, queijo ralado, camarão empanado, bacon e arroz à piamontese.

R\$ 80.00

Chefe: Charles Breno Catinin



### FERREIRA ESPETOS

Rua Helena Rodrigues Porto. Praça da bandeira, n 94, Centro | Segunda à Sexta, aberto a partir das 16h. Sabado e Domingo, aberto a partir das 11h | Tel: (87) 98837.9249 | Instagram: @ferreiraespetos



## A VIDA TAVA TÃO BOA

Um prato arrumado que reúne iguarias regionais, como carne de bôde, carne de sol, calabresa, queijo de telha, tripa e farofa de banana... tudo isso em uma única porção. Uma dica: não se atreva a chamar quem está saboreando esse arrumadinho!

R\$ 35.00

Chefe: Marilene Bezerra Cavalcante



### RESTAURANTE TÔ EM CASA

Localizado no CGA (Centro de Gastronomia e Artesanato de Arcoverde), Rua Leonardo Pacheco Duque. Segunda à Sábado, aberto a partir das 12h | Tel: (87) 99102.7025 | Instagram: @t\_oemcasa\_



## DO MAR AO SERTÃO (COMBO)

Inspirado na canção do grande mestre Luiz Gonzaga, este prato proporciona uma viagem gastronômica que combina o sabor do camarão com a carne de charque sertaneja, incorporando ingredientes refrescantes, como o camarão e o pepino, e ingredientes marcantes, como a charque e o queijo provolone defumado.

R\$ 59.99

Chefe: Lívia Lourenço



### DAZI BURGER

Av. Professora Luiza Herculanô da Silva, n 221, Centro | Terça à Domingo, aberto a partir das 12h.  
Tel: (87) 99626.5264 | Instagram: @daziburger



## ARIPUÁ (COMBO)

Um caldo servido quente que é uma verdadeira sambada de queijos, proporcionando uma mistura de sabores que fazem aquele "chuá chuá". Para complementar, uma bebida feita com raspas de gelo, adicionando Carraspana (cachaça) e um toque cítrico de limão. Você num disse que é valente?

R\$ 25.00

Chefe: Cleucemar Campos



### MAJJOR CALDOS & GRILL

Av. Severiano José Freire, n 563, Centro. Em frente a igreja Batista Aliança | Terça à Sábado, a partir das 18h.  
Tel: (87) 98158.8395 | Instagram: @majjoroficial



## TILÁPIA A GODÊ PAVÃO

Velha do Ribeirão, que captura peixes das águas doces do Vale do Catimbau, apresenta à dorê com molho branco perfumado com mostarda e alcaparras, acompanhada de arroz de caranguejo com leite de coco e farofa crocante.

R\$ 49.00

Chefe: Joni Filho



### CANTANA RESTAURANTE

Rua Dantas Barreto, n 21, Centro | Terça à Quinta, aberto das 18h às 22h. Sexta à domingo, aberto às 12h às 14h30 e 18h às 22h.  
Tel: (87) 99149.0958 | Instagram: @cantanarestaurante



## ESCONDIDO OLHO D'AGUA DOS BREDOS

Sabores que fazem reverência a cidade palco do samba de coco, onde tudo começou no Olho D'água dos Bredos, trazendo à tona ingredientes característicos desse lugar, como: queijo coalho, carne de sol e macaxeira frita. Trazendo novas sensações ao nosso tradicional escondidinho de carne de sol.

R\$ 10.00

Chefe: Maria Rosilene Alves



## Ô SEU MAIA

Em busca do plantar e do colher, o Seu Maia possui em seus ingredientes: carne de sol, arroz, feijão macassa, tomate, cebola, pimentão verde, manteiga de garrafa, queijo coalho e, para finalizar a colheita, um molho de rapadura.

R\$ 20.00

Chefe: Robson (Sesc Ler Goiana)



## RAIO DE LUZ

Eu vi um Raio de Luz dentro da tua boca, com cocada de coco regado e coulis de maracujá.

R\$ 8.00

Chefe: Robson (Sesc Ler Goiana)



### RESTAURANTE SEU NOÉ (SESC ARCOVERDE)

R. Cap. Arlindo Pachêco de Albuquerque, 364, Centro.  
Segunda a sexta, aberto a partir das 11h30  
Tel: (87) 99151.5961 | Instagram: @sescpe

Apoio:



Parceria:



Secretaria  
de Cultura



Realização:



Siga-nos!

[sescpe.org.br](http://sescpe.org.br)   