

**GASTRONOMIA NA PRAÇA 2016 - 4ª EDIÇÃO - BELO HORIZONTE (MG) - EMPREENDEDORES SELECIONADOS POR EDITAL PÚBLICO**

Empreendedor	Categoria	Sugestão R\$ 10,00	Sugestão R\$ 20,00	Sugestão R\$ 30,00
Milho Mágico Brasil Com. Ltda	FOOD BIKE	Milho Mágico Copo Pequeno (sabores, Natural, Manteiga, Bacon, Cebola e Salsa, Calabresa, Pimenta, Parmesão e alho, Picanha e Queijo)	Milho Mágico Copo Grande (sabores, Natural, Manteiga, Bacon, Cebola e Salsa, Calabresa, Pimenta, Parmesão e alho, Picanha e Queijo)	
Amanda Silva Reis	FOOD BIKE		De volta à infância - Kit com 5 chup chups artesanais O kit faz uma releitura do tradicional 'chup chup' onde a sobremesa da infância ganha textura extremamente cremosa e sabores inusitados. - Romeu e Julieta - Queijo canastra e goiabada artesanal flambada na cachaça - Papaya com Cassis - Creme de mamão papaya com licor de cassis - Iogurte natural com geléia de Jabuticaba - Café cremoso com rapadura - Café do cerrado com calda de rapadura - Chocolate belga com redução de cerveja preta	
Lilian Barbosa Novais / Le Chef Food Truck	FOOD TRUCK	Mini porções - Bolinho de canjiquinha com queijo canastra / Bolinho de abóbora com carne seca / Bolinho de tutu de feijão com bacon e couve	Mini abóbora recheada com carne desfiada e requeijão cremoso acompanhado de crisps de abóbora	Risoto de frango com cúrcuma
Boi Truck Eireli - Boi Truck	FOOD TRUCK		Frango agridoce afrodisíaco. Especificação: coxinha da asa cozida, guamecida com molho a base de abacaxi, gengibre e pimenta dedo -de- moça.	Picanha ao vinho com arroz de puta rica. Especificação: picanha em tiras ao molho de vinho tinto guarnecido com arroz de puta rica ( toucinho, linguiça, frango, carne de sol, ervilha, pimenta biquinho e cheiro verde)
Germany meets Italy	RESTAURANTE - Alta Gastronomia - Cozinha Internacional	Bratwurst & Patato : Salsicha alemã sabor acentuado original da região da Turingia (Alemanha) grelhada, servida com deliciosa batata ao forno em dois sabores polvilhada com parmesão e alecrim. Acompanha dois molhos: dip ao curry e dip cocktail	Os pratos de 20 reais serão servidos com o pão caseiro típico da região de Gênova: focaccia. 1) Focaccia Sensazione: focaccia recheada com fino salame de Milão e fantástico pesto genovês. 2) Focaccia Mediterrânea: focaccia recheada com iscas de frango grelhadas acompanhado de fantástica peperonata, tomatinho fresco, manjeriço e azeitonas. 3) Focaccia ao Tonno: focaccia recheada com creme de atum, provolone em molho tártaro especial e salada verde	Parppadelle al Gamberi: massa caseira com camarões, abobrinha grelhada e molho especial ao limão siciliano e tomatinho cereja.
Chef Vinicius Justo Curtts	RESTAURANTE - Alta Gastronomia - Cozinha Brasileira		Pernil marinado e grelhado, cebola caramelizada no melado e cachaça, farofa crocante de barriga de porco e mostarda artesanal de cerveja.	
Indústria e Comercio Classe A Frutos Do Mar	RESTAURANTE - Alta Gastronomia - Cozinha Brasileira		Porção de Camarão servido no cone de papel feito artesanalmente, acompanhado de molho especial.	Bobó de camarão, acompanhado de mandioca palha.
Nishimura Keiko Sushi Bar Ltda ME / Keiko Sushi Bar	RESTAURANTE - Cozinha Mediterrânea & Oriental	Tofu artesanal servido com molho cítrico e molho picante de gengibre	Gyoza da casa recheado com porco ou frango é servido com molho da casa	Kakiague de batata, cebola e camarão seco
Estrada Real Bistrô	RESTAURANTE - Cozinha Regional Mineira	Mix de queijo de Minas com mel de engenho e shimeji salteado na manteiga de garrafa e ervas frescas	Mix de linguiça caseira flambada na cachaça e mandioca ao mel de engenho	Entrecote assado na parrilla com Mix de farofa do cerrado
Kóbes	RESTAURANTE - Cozinha Típica de Botequin	recordações da wowa ( Bolinho de batata recheado com pato acompanhado de geléia de cebola)	Cenouritos ( croquete de cenoura recheado com queijo e azeitona)	Chiken uai !! ( coxinha de asa de frango acompanhado de creme de milho e molho agridoce de mostarda e mel)
Edna Auxiliadora Araújo Silva	RESTAURANTE - Cozinha Típica de Botequin	Lasanha à Sabarabuçu: massa, ora-pro-nobis, molho branco e queijo minas	Bolinho do Edgar e do Targino - Bolinho vencedor do Juri técnico do Festival Como Sabará - Bolinho de Banana empanado na farinha de Jabuticaba com recheio de marreco com ora-pro-nobis.	Carrocel de Linguíças /linguiça com ora-pro-nobis, jabuticaba, jiló e taioba acompanhadas de queijo minas curado pachá.
Bartô Gastronomia Prática	RESTAURANTE - Cozinha Vegana & Vegetariana	Dadinho de Tapioca com geleia de pimenta defumada. Vegana	Lasanha com massa de abobrinha e recheio de cogumelo (molho ao sugo). Vegana Lasanha com recheio de brócolis e alho poró (molho bechamel) . Vegetariana	Escondidinho de batata baroa com alho poró e cogumelo. Vegetariana
68 LA PIZZERIA	RESTAURANTE - Pizzaria Gourmet	PIZZA FATIA LA PREMIATA - molho de tomate, mozzarella, queijo brie, champignon e presunto de parma SAN REMO - molho de tomate, mozzarella, tomate cereja, molho pesto e manjeriço BRASILEIRISSIMA - molho de tomate, carne de sol, catupiry, cebola e azeitona	Pão de calabresa	
Madre Pães Artesanais - Cristina Kistemman Chiodi	SNACK POINT - Boulangerie	Tartine de pão de abóbora, queijo mineiro artesanal maçaricado e Mel.	Tartine de Pão de Pequi, lombo defumado e mostarda de jabuticaba	
Butchery BBQ & Drinks	SNACK POINT - Espeteria	Cebolinhas recheadas com blend de carne de bovino e suína, muçarela, tomate seco, envoltos no bacon com farofa de dendê Butchery e molho BBQ Mineiro Butchery	Experiência com 200g de Carne de Wagyu com molho ChimiChurri Defumado Butchery	Camarões VM envoltos em Presunto de Parma com Molho de Mostarda de Maracujá Butchery
Duke N Duke Alimentos e Bebidas Ltda	SNACK POINT - Hamburgueria		Fish and chips (tradicional entrada da casa: peixe empanado na farinha panko servido com molho tártaro, acompanha batata chips artesanal.)	1- Montgomery´s - Burguer de picanha 180g, com queijo cheddar e cebola caramelizada na cerveja Sout. 2- Armstrong - Burguer de picanha 180g com queijo tipo golda , bacon e home souce (molho da casa com tomate e especiarias).
Lidice Peres	SOBREMESA - Pâtisserie		Saint honoré 3 choux recheados de creme pâtissier com a fava da baunilha e creme pâtissier com chocolate bela meio amargo creme chantilly com creme de leite fresco e base de massa folhada	

Alessa Sorveteria e Cafeteria Ltda	SOBREMESA - Sorveteria	Casquinhas/copinhos com sabor de sorvete exclusivo Alessa (premium artesanal). Dupla de Alfajores artesanais (clássico e chocolate).	Sundaes em copos especiais Alessa, com sabores de sorvete exclusivos, com caldas frias à escolha do cliente (caramelo/chocolate/morango) e acompanhamentos à escolha do cliente, como chantilly, castanhas picadas, etc. Pote de doce de leite Alessa 250ml.	Super sundaes em copos especiais Alessa, com sabores de sorvete exclusivos, caldas quentes especialmente desenvolvidas para o evento (hotfudge, doce de leite, caramelo salgado) e acompanhamentos à escolha do cliente, como brownies, farofa crocante, marshmallow, etc. Pote de doce de leite Alessa 400ml.
------------------------------------	------------------------	--	--	--