



Tradicional cuisine from the mountain with sequence fondues, grilled trout and cod, Pizza oven and buffet in the wood stove.

Beth Blue

☎ 3662 4132 • 3662 4261
Rua Djalma Forjaz 93
Boulevard Geneve lojas 3 e 4
Capivari mapa C18
www.bethblue.com.br

Cravo e Canela

☎ 3662 7088
Av. Brigadeiro Jordão 460 loja 03
Abernêsia mapa J6

De Bellis

☎ 3663 4231
R. Djalma Forjaz 140
Center Calil loja 01 Capivari
mapa C18

Eliane

☎ 3663 3705
Av. Macedo Soares, 340
Shopping Cadil loja 16
Capivari mapa C19

Fabriketa

☎ 3663 3432
R. Djalma Forjaz 78
Shopping Aspen Mall lj. 10
Capivari mapa C18
☎ 3663 6411
Av. Macedo Soares 121
Capivari
☎ 3662 5285
Av. Frei Orestes Girardi 967
Abernêsia mapa I6

Gracibellis

☎ 3663 4241
Av. Macedo Soares 174
Capivari mapa C18

Janina

☎ 3663 3723
Rua Djalma Forjaz, 155
Capivari mapa C18
janinaboutique@ig.com.br

Maria Bonita

☎ 3664 1626 • 9712 0642
R. Francisco de Castro 460
Loja 7
Abernêsia mapa H10

Meg Mix

☎ 3663 1673
Av. Macedo Soares 420 lj.
2 Shopping Jardins Capivari
mapa D17

Mix Magazine

Tamanhos especiais
☎ 3664 2229
R. Francisco de Castro 22
(calçadão)
Abernêsia mapa J6
☎ 3664 5966
R. Brigadeiro Jordão 492
Abernêsia mapa J6

Montana Wrangler

☎ 3664 2197
R. Brigadeiro Jordão 406
Abernêsia mapa J6

Parresh

☎ 3663 6383
Av. Macedo Soares, 457
Shopping Center Sulço loja
12 Capivari mapa D17

Peony

☎ 3662 2170
Av. Macedo Soares 457
Shopping Center Sulço
Capivari
www.peony.com.br
peonymodas@hotmail.com

Cozinha tradicional da montanha



Constantemente buffet no fogão a lenha. Aos sábados é servida a feijoada; aos domingos leitão a pururuca

O restaurante ganhou novo espaço e passou a exibir uma face rústica e aconchegante. Logo na entrada o salão do deck recebeu cobertura retrátil, ideal para um bom papo, boa companhia e perfeito para se saborear os pratos sugeridos pelo chef: salmão grelhado ao molho shitake com ervas finas, batatas sauté e arroz com rúcula, filet de traíra à provençal com batatas coradas, palmito na manteiga e arroz com pinhão, filet de abadejo com fetuccini al mare e o medalhão de filet mignon ao molho madeira com shitake, arroz piemontês e batata noisette.

Tradicionalmente esses pratos são harmonizados com a excelente carta de vinhos. Também as cervejas especiais vêm se consolidando como alternativa à harmonização. Uma ótima opção é Weltenburger Kloster importada pela Itaipava.

O Cantinho da Serra oferece um cardápio variado de pratos a La carte: delicioso bolinho de bacalhau, creme no pão italiano, massas gratinadas, festival de frutas, lombo de bacalhau, picanha na pedra, filet a parmegiana, rodizio de fondue e sobremesas deliciosas.



A pizza gourmet é preparada de quinta a domingo a partir das 20h.



Bacalhau grelhado



ITAIPAVA



☎ 3663 2778

Boulevard Geneve