



PRATOS – 2º FESTIVAL DE CAMARÃO E FRUTOS DO MAR – CONCEIÇÃO DA BARRA

Barraca 01 – Espetáculo do Mar (Chef Kécia Leite)

Barraca 02 - Camarão Tropical, Crepe Francês, (Chef Gabriel Henrique)

Barraca 03 – Talharim ao Molho de Camarão, Torta Capixaba (Chef Ana Maria)

Barraca 04 – Camarão a Sherazade, Esfirras de Camarão a Sherazade (Chef Cláudio Senna)

Barraca 05 – 2 pasteis de Camarão e caldo de cana (Chef Inácio)

Barraca 06 – Churros, Crepe Suíço (Chef Reginaldo)

Barraca 07 – Batata Pocada, Escondidinho (Chef Katia Quartezeni)

Barraca 08 – Camarão a Louisiana, Tapioca de Camarão (Chef Reginaldo)

Barraca 09 – Moquequinha Amor de Verão, Sururu ao Molho Branco (Chef Ciara)

Barraca 10 – Maionese de Camarão, Yaksoba de camarão (Chef Pablo)

Barraca 11 – Nhoque de Camarão, Pescadinha de Boteco (Chef Mari Calatroni)

Barraca 12 – Canjiquinha de camarão, Vatapá (Chef Juliana)

Barraca 13 – Frick Magia, Tropical Magia (Chef Márcio)

Barraca 14 – Lasanha de camarão, Strogonoff de camarão (Chef Charles Lefevre)

Barraca 15 – Bobó de camarão, camarão frito (Chef Cigão)

Barraca 16 – Arroz de marisco, acarajé (Chef Roberto)

Barraca 17 – Feijão tropeiro de camarão, pizza de camarão (Chef Tiago)



Cafeteria Mariana – Mar, Doce lar (Chef Mariana)

Restaurante Pintinho – Cuscuz Barrense de camarão, Feijoada de marisco
(Chef Marinete)

Náutico Bar e Restaurante – Camarão ao creme de coco, Peroá Náutico (Chef
Ana Paula)

Restaurante Casarão do Cais – Bolinho de camarão (Chef Laurete)

Casarão – Camarão deitado (Chef Fabiana/Selma)