

Afro brasileira

- Acarajé
- Vatapá
- Caruru
- Bobó de Camarão

Indígena

- Moqueca de Dourado e Camarão VG, acompanhada de arroz e pirão de peixe.
- Moqueca de banana da terra

Regional da Baixada Campista

- Costela bovina com aipim
- Galinhada Caipira com guandu

Quilombola

- Cantão (carne seca com purê de banana nanica verde)
- Ensopado de carne de porco com inhame

Sobremesas típicas

- Pé de Carukango (pé de moleque quilombola)
- Compota de Goiaba
- Bom-bocado
- Doce de mamão com coco em espelho (laminados)

17/09/2015 – Quinta-feira – 9h às 17h

Afro-brasileira

- Acarajé
- Vatapá
- Caruru

Indígena

- Moqueca de Dourado e Camarão VG, acompanhada de arroz e pirão de peixe

Regional da Baixada Campista

- Costela bovina com aipim

Quilombola

- Cantão (carne seca com purê de banana nanica ou caturra verde)

Sobremesas típicas

- Pé de Carukango (pé de moleque quilombola)

- Compota de Goiaba

18/09/2015 – Sexta-feira, 9h às 16h

Afro-brasileira

- Bobo de Camarão

Indígena

- Moqueca de banana da terra

Regional da Baixada Campista

- Galinhada Caipira com guandu

Quilombola

- Ensopado de carne de porco com inhame

Sobremesas típicas

- Doce de mamão com coco em espelho (laminados)

