

RODA DE BOTECO



2025
GRANDE VITÓRIA

**VOTE NO
BOTEÇO
DO SEU
CORACÃO
ATÉ
06/07**



GUIA DE BARES

*MAIS QUE
UM FESTIVAL
UM GRANDE ENCONTRO
DE AMIGOS*

CHEGOU A HORA DE BOTECAR!



Qual o melhor bar e melhor boteco da Grande Vitória?

Todo ano essa pergunta se renova, à espera do troféu mais cobiçado da gastronomia capixaba: o Roda de Boteco. Quarenta bares e botecos já estão prontos para mais uma temporada deliciosa, com petiscos inéditos, cerveja gelada e a espera pelo veredicto mais importante: o seu, botequeiro, que tem de 6 de junho a 6 de julho para, junto de seus amigos e da família, votar no boteco do seu coração.

Este guia é perfeito para você traçar a sua rota, montar o seu "botecotour", e escolher as receitas que mais te agradam. Como notícia boa nunca é demais, ao pedir cada petisco, você ganha uma cerveja Original 600 ml de cortesia. E o resultado da apuração dos votos a gente te conta nos dias 11 e 12 de julho, no Botecão, a festa que reúne todos os botecos juntos no Shopping Vila Velha, com shows de Péricles e Pixote. Curtiram?

Chegar a 21 edições é uma honra para nós, que pensamos o "Roda" com tanto carinho. É mais que um festival, é um encontro de amigos. É a valorização da gastronomia de boteco - que faz parte da nossa cultura -, do atendimento ao público, das famílias unidas em seus bares, e dos amigos, que colecionam histórias até a chegada da saideira.

Que seja uma temporada deliciosa - como há duas décadas.

Um abraço,

Raimundo Nonato, criador do Roda de Boteco



O Banestes táon com você.

RECEBA POR PIX,
QR CODE,
APROXIMAÇÃO
E E-COMMERCE.

**Banestes e
Getnet com até
100% de desconto
no aluguel da
maquininha***

Procure a agência mais
próxima e peça a sua.



*Mediante antecipação e faturamento mensal.

COMO PARTICIPAR

Para dar o seu voto, o cliente deverá, primeiramente, provar o tiragosto concorrente, observando sua apresentação, sabor e originalidade. Esse prazer, acompanhado de uma boa bebida e um serviço à altura das expectativas do cliente, será determinante na avaliação;

1. Após desfrutar desses serviços, o cliente poderá solicitar a cédula de votação e registrar a sua avaliação nos quesitos do concurso: petisco; temperatura da bebida; atendimento do garçom e higiene;
2. Na cédula, o cliente deverá informar, ainda, seus dados para contato (nome, telefone e cidade) para que o Instituto de Pesquisa possa validar o voto, buscando assegurar o máximo de lisura no concurso;
3. As cédulas que tiverem dados rasurados serão automaticamente canceladas pelo Instituto de Pesquisa. Por isso, caso haja algum dado rasurado na cédula, o cliente deverá solicitar outra ao garçom;
4. O cliente deverá colocar pessoalmente a cédula na urna, de forma a garantir que o voto seja secreto e não seja adulterado;
5. Um voto consciente e criterioso irá ajudar a melhorar o atendimento, promover novas opções de cardápio e conscientizar a todos para a importância do respeito ao cliente, que é a razão de ser do Roda de Boteco.



RODA DE BOTECO



**MAIS QUE UM FESTIVAL
UM GRANDE ENCONTRO DE AMIGOS**



Balcão é lugar de prosa

Mais do que pedir a saideira, o balcão do bar é onde o papo rola solto, a amizade nasce e o garçom vira conselheiro.



Petisco é cultura, tá?

Torresmo, bolinho, pastel, fígado... O tira-gosto brasileiro é tão bom que já devia ter cadeira na Academia Brasileira de Letras!

Roda de Boteco: o boteco elevado à arte

Mais que festival, o Roda de Boteco é um brinde à tradição: aquele lugar onde se come bem, ri alto e brinda à vida com gosto!



Samba, suor e cerveja

Nos anos 1920, os botequins do Rio eram o ponto dos boêmios. De lá saíam sambas, paixões e discussões eternas sobre futebol.

BAR



A OCA

BAIÃO DE DOIS DA OCA

Arroz, feijão fradinho, bacon, linguiça, carne seca, verdes, temperos secretos do Chef, manteiga de garrafa e queijo coalho.

Rua do Rosário, 114, Centro de Vitória
Casa com fachada grafitada, acesso pela escadaria do Rosário, porta amarela

Quarta a Domingo das 17h às 22h

@_aoca

BOTECO



BAR BARRACO

CROQUETE BURACO QUENTE

Croquete de carne de panela recheado com queijo, no estilo kieber acompanhado de geleia de pimenta

Rua João da Cruz, 150,
Praia do Canto, Vitória

Terça a Domingo a partir das 17 horas

barracodelivery@gmail.com

BAR



BAR DOS AMIGOS

PUXADA DE REDE

Camarão empanado ao molho de moqueca e Catupiry, bolinho de salmão com cebolinha e cream cheese, croquete de bacalhau e coxinha de siri desfiado.

Acompanha molho de limão siciliano e molho da casa.

Total: 12 unidades

Rua São Paulo, 3009 Itapuã - Vila Velha

De terça a sexta das 17h à 0h
e sábado de 12h às 21h

@bardosamigosv

BOTECO



BAR DO GETÚLIO

CASSOLET CAPIXABA

Cozido de frutos do mar com camarão, sururu, peixe, feijão branco, tomate, cebola, alho e cheiro verde, coberto com requeijão cremoso

Rua Antero Rosa, 95,
Nossa Senhora da Penha, Vila Velha

Segunda, Terça, Quinta, Sexta e Sábado
de 17h à 0h

@BardoGetúlio

BOTECO



BAR DO MANCHA

FEIJÃO COM CHOCOLATE

Delicioso feijão mais que amigo, rico em carnes selecionadas, linguiças e bacon, e feito com ingredientes e pimenta produzidos em nossa terra capixaba. Isso tudo finalizado com chocolate aqui também da terrinha, o que proporciona sabores e texturas inigualáveis, além de ser uma grata e surpreendente experiência ao paladar.

Vai muito bem acompanhado de farofinha e vinagrete!

Av. Ferreira Coelho, 100 - Praia do Suá - Vitória

Terça a Sábado das 18s às 22h

@bardomancha

BOTECO



BAR DO MINEIRO

ENTRECÔTE AD CREME

Delicioso creme de aipim, com pequenos cubos de bacon e linguiça calabresa. Ao meio, um succulento entrecôte (filé de costela bovina) desfiado e com queijo muçarela.

Finalizado por cima com queijo muçarela maçaricado e farofa de bacon

Avenida Abido Saad, 262, Parque Jacaraípe, Serra (ao lado do Extrabom Supermercado)

Segunda a Sábado de 12h às 21h30

@bar_do_mineirojc



BAR

BAR DO PAULISTA

O NORDESTE EM SP

Carne de sol feita na casa,
com aipim, queijo, pétalas de cebola
e vinagrete de feijão fradinho

Rua Amaranto, s/n - Yahoo Residence
Manguinhos - Serra
(ao lado do Bob's Manguinhos)

Quarta a Sábado de 17h à 0h
e domingo de 12h às 21h

@do_paulista



BAR

BAR DO PAULISTA - COLINA

PASTEL COM TORRESMO E GOIABADA

Pastel de vento com recheio
de torresminho crocante
com pedaços de goiabada

Av Brauna , 67 - Colina de Laranjeiras - Serra
Quarta a Sábado das 17h à 0h,
Domingo das 12h às 20h30

@Bardopaulista_colina

BOTECO



BAR DO PIAUÍ **O POINT DA FAMÍLIA**

BOLINHO DE MACAXEIRA RECHEADO DE CARANGUEJO

Bolinho de macaxeira,
recheado de caranguejo.
Acompanha vinagrete
de abacaxi e molho
de geleia de pimenta

Rua Rubens Decottignies, 336
Santa Mônica

Ao lado da praça de Santa Mônica
Em frente a loja Vila Bella

Terça a Sexta, das 17h à 0h

Sábado de 16h à 0h e domingo de 13h às 19h

@_barpiaui

BAR



BAR DOS MENINOS

PORQUETINHO BDM

Oito bolinhos crocantes de pernil
suíno com queijo meia cura,
servidos sobre purê de batata e
acompanhados de geleia
de pimenta dedo-de-moça.

Rua Goiânia, número 293, Itapuá, Vila Velha

Segunda a Sexta de 18h à 0h,

Sábado de 11h30 à 0h

e Domingo 11h30 às 22h

@bardosmeninos

BAR



BOTECO DA VILA

MOCODINHO

Linguiça de mocotó
com feijão vermelho e bacon,
servido na panela de barro.
Acompanhado de farofa
de cebola e vinagrete

Rua Alegre 4442, Vila Capixaba,
Cariacica

Segunda de 17h às 23h
Terça a Sábado de 11h às 23h
Domingo de 11h às 14h30

@botecodavilacariacica

BOTECO



BOTECO DO JOAO

PASTEL DO BAFO!!

Pastel recheado de pernil
suíno servido com chutney
de manga e pimenta

Rua Mestre Ângelo- 68- Santa Martha
Vitoria

Quarta e Quinta de 15h à 0h
Sexta, Sábado e Domingo de 10h30 às 18h

@Botecodojoao.vix

BAR



CABANA DA ORLA

CROQUETE CAPIXABA

Massa leve e cremosa de abóbora com coco queimado, recheado com camarões suculentos puxados no alho, pimenta biquinho e tempero tipicamente capixaba. Crocante por fora, macio por dentro, empanado na Panko dourada. Servido com uma deliciosa maionese cítrica especial do Cabana da Orla.

Av. Est. José Júlio de Souza, 23
Quiosque 18, Itapuã, Vila Velha
Segunda a Sábado de 09h às 22h
Domingo 09h às 20h
@cabanadaorla

BAR



CANTO DA PENHA

BOLINHO DA PENHA

Uma explosão de sabor!
São 6 bolinhos (300g) de costela desfiada, recheados com provolone derretido e empanados na Panko super crocante, finalizados com nosso barbecue de goiabada picante e servidos sobre uma irresistível cama de cebola crispy. Um petisco digno de boteco raiz!

Av. Saturnino Rangel Mauro 975, Jardim da Penha
Vitória
Terça a Sexta de 17h às 23h
Sábado de 11h às 23h
Domingo de 11h às 17h
@Cantodapenha

BOTECO



CAPIXABAR PRAINHA

DUPLA DE DOIS

Dois polpetones cuidadosamente temperados, acrescido de um molho de tomate com leve toque de azeitonas verdes e finalizado com queijo muçarela maçaricado...

Rua Luciano das Neves 250 centro- Vila Velha

Quarta a Sexta de 17h às 23h

Sábado de 11h às 23h

Domingo de 11h às 17h

@capixabarprainha

BOTECO



CASTANHEIRA BAR

DAMA DO MALTE

Fraldinha desfiada, cozida lentamente na cerveja com creme de cebola, servida sobre um purê de aipim cremoso com manteiga, requeijão e creme de leite, finalizado com flambagem de queijo parmesão. Acompanha farofa crocante de Panko com manteiga e cebola ralada. Um prato que é puro carinho em forma de boteco!

Rua Rio Branco, 107- Vila Velha

Terça a Sábado de 11h30 às 23h

Domingo de 11h às 17h

@castanheirabar

BOTECO



DONA DALVA BOTEQUIM

TRIO THE BEST

Três Deliciosos Bolinhos com base de aipim levemente temperada com ervas, empanados na farinha Panko, com recheio de queijo e carne bovina desfiada.

Rua Carlos Gomes, 433 - Parque Res. Laranjeiras
Serra

Terça a Sábado de 17h30 à 0h

@donadalva1999

BAR



ESCRITÓRIO BAR E BOTEQUIM

BOLINHO DE TORTA CAPIXABA

O autêntico sabor da culinária capixaba em cada mordida! Preparado com ingredientes nobres como bacalhau, camarão, palmito e azeitonas, envoltos em uma cremosa massa de aipim bem temperada, esse bolinho traz toda a essência da tradicional torta capixaba em uma versão prática e irresistível. Finalizado com cheiro-verde e aquele toque caseiro que conquista!

Rua das Cruzadas, 127, Vila Palestina, Cariacica

Terça a Domingo de 18h às 01h30

@escritóriobarebotequim

BOTECO



ESPETARIA E PETISCARIA DO GUGU

BOLECO (BOLO DI BUTECO)

Delicioso puré de batata rústico, com bacon crocante, ragu de alcatra bovina com cream cheese, fonduta de queijo parmesão e batata palha por cima.

Rua Sérgio Cardoso, 19 Ilha dos Bentes
Vila Velha

Segunda a Sexta de 17h30 às 23h30
@espetariaepetiscariadogugu

BOTECO



ESQUINA DE CASA BAR E PETISCARIA

PEDACINHO DE ESQUINA

Delicioso bolinho de linguiça Cofril crocante, com tempero especial, recheado com queijo, acompanhado de geleia de abacaxi perfeita e sabor marcante.

Rua Mestre Gomes 780, Glória - Vila Velha
Quarta a Sexta de 17h à 0h
Sábado de 16h à 0h
Domingo de 14h às 22h
@esquinadecasabar



11 E 12 JULHO

LOCAL shopping
vila velha

INGRESSOS

le billet



TODOS OS BOTECOS JUNTOS



SEXTA - 11/07
FERNA | PÉRICLES | ELAINE
AUGUSTA

SÁBADO - 12/07
PIXOTE | MONIQUE ROCHA
MALANDRAGEM S.A

BOTECO



GOSTINHO MINEIRO O REI DO TIRA GOSTO

TREM DA ROÇA

Rabada cozida temperada com alho poró e ervas finas, aipim temperado com alho, bacon e calabresa picados. Acompanhado de agrião.

Rua Flocos, 151, Jardim Colorado - Vila Velha

Quinta e Sexta de 18h30 às 23h

Sábado, Domingo e Feriado de 11h30 às 17h

@gostinhomineiro11

BAR



JARDIM BAR E PETISCARIA

SUSHI DE BOTECO

Uma versão do hot philadelphia feito com lombo suíno, recheado com camarão e cream cheese. Crocante e suculento. Acompanha molho caseiro agri doce.

Av. Espírito Santo, 18 - Jardim América
Cariacica

Terça a Domingo de 18h às 0h

@jardimbarepetiscariacariacica

BAR



KCHAÇA BRASIL

BEM CAPIXABA

Tilápia grelhada na manteiga,
temperada no lemon pepper com
uma pitada de pimenta do reino
recheada com Catupiry ORIGINAL

Av. Cariacica, 879 lateral da Águia Branca
Cariacica

Todos os dias de 17h à 0h
@kchacabrasil

BAR



MAHO GASTROBAR

VULCÃO DE COSTELA

Delicioso vulcão de creme de
aipim recheado com nossa costela
suculenta e desfiada cozida em
cocção lenta, lhes entregando
um sabor inesquecível.

Av. Dante Michelini, 1600 - Mata da Praia
Orla de Camburi - Quiosque 05 - Vitória

Terça a Sexta de 10h30 às 22h30
Final de semana e Feriado de 10h às 22h30

@mahogastrobar

BAR



MARÉ RESTAURANTE

MARÉ CHEIA

Creme de camarão com pedaços de bacon, sob cama de abóbora, gratinados e servidos com torradas.

Avenida José Eccar de Oliveira, 20 Itacibá
Cariacica

Terça a Quinta de 11h às 16h
Sexta e Sábado de 11h às 22h
Domingo de 11h às 18h

@mare.rfrutosdomar

BOTECO



MEU BUTECO

TERRA FISH

Delicioso creme de banana da terra, batata, brócolis, bacon e alho-poró salteado com queijo derretido.

Finalizado com filé de tilápia e farofinha crocante de maracujá.

Equilíbrio perfeito entre o doce, salgado e o cítrico.

Rua Jasmim, 125 - Jardim Colorado - Vila Velha
Quarta e quinta de 18h às 23h30,
Sexta de 18h à 00h30 e
Sábado de 12h às 0h

@Meubutecovv

BAR



MISTURAS BAR

COSTELA CAPIXABA

Um saboroso creme de aipim, coberto por uma succulenta costela desfiada, com um toque de molho madeira e alho dourado dando um gostinho especial à costela e finalizada com queijo gratinado e temperado verde.

Avenida Presidente Castelo Branco, n. 180,
Bairro República, Vitória

Terça a Sexta de 17h até à 0h

Sábado de 11h à 0h

Domingo de 11h às 17h

@misturasbar

BAR



NOSSO BAR BOTEQUIM

BOLINHO DE COSTELA DE SOL RECHEADO COM QUEIJO, ERVAS FINAS E CHIMICHURRI

Deliciosos bolinhos artesanais feitos com costela de sol desfiada e temperada no ponto certo, recheados com queijo, ervas finas e finalizados com um toque especial de chimichurri. Crocância por fora, succulência por dentro – um convite irresistível a cada mordida.

Rua Muqui 14 - Vila Capixaba, Cariacica

Terça a Sexta de 18h às 23h30

Sábado de 13h às 23h30

Domingo de 13h às 19h

@nossobarbotequim

BOTECO



PETISCARIA DO JOJO'S

50 TONS DE MOELA

Moela macia, marinada e cozida lentamente na cerveja preta artesanal, carregando um tempero marcante e ousado. Servida sobre uma polenta cremosa e generosamente amanteigada, com queijo derretido. Finalizada com um toque de couve bem fininha e pimenta biquinho. Um prato feito para os aventureiros do paladar.

Rua Humberto Pereira, 359 - Itaparica - Vila Velha
Terça a Sexta de 18h à 0h
Sábado de 12h às 23:30
Domingo de 12h às 18h
@Jojo_petiscaria

BAR



POSTINHO BAR E PETISCARIA

BOLINHO DE COSTELA COM QUEIJO

O bolinho sensação do Postinho, é um bolinho de costela desfiada, recheado com queijo muçarela, sem massa, apenas carne e queijo, bem recheado, crocante por fora e macio por dentro, com aquele queijão fazendo linha que todo mundo ama! É um prato que amamos servir e que retrata bem a culinária do Postinho Bar e Petiscaria

Rua Maria de Oliveira Mares Guia, 7
Vila Velha

Segunda a Quinta de 17h à 0h
Sexta, Sábado, Domingo de 11h à 0h
@postinhobarepetiscaria

RODA DE BOTECO



PURPLE GIN

GIN E RED BULL POMELO
EDITION SUGARFREE



MOTORISTA DA RODADA

LIMÃO, MAÇÃ, HORTELÃ,
ÁGUA COM GÁS E RED BULL
ENERGY DRINK



BAR



RECANTO GASTRO BAR

VACA MIMADA

Uma explosão de sabores!
Suculenta carne de panela cozida no molho de cerveja em meio à um irresistível creme de aipim com queijo e Catupiry, finalizados com crispy de cebola agridoce, farofa crocante de bacon e muçarela gratinada.
Uma combinação perfeita para aquecer o coração e satisfazer os sentidos.

Rua Ulisses Sarmiento, 232, Praia do Suá - Vitória

Terça a Sexta de 18h à 0h
sábado de 15h à 0h

@recantovix

BAR



REGINA MARIS

JOELHO POCADO

Joelho de porco guisado
com arroz caldoso de açafrão

Rua Deolindo Perim, 79, Itapuá - Vila Velha

Segunda a Quarta de 11h às 23h
Sábado e Domingo de 11h às 23h30

@reginamariss

BAR



REPIQUE SAMBA LOUNGE

DEIXA A VACA ME LEVAR

Vaca atolada:
Costela cozida com aipim
e creme de aipim gratinado

Av. Dante Michelini, 2400 - Quiosque 07
Mata da Praia, Vitória

Terça a Sexta de 18h à 0h
Sábado e Domingo de 12h à 0h

@repiquevix

BOTEQUIM



SANTO ES BOTEQUIM

LÁ RABETA

Rabada com agrião servida
na tradicional panela de barro
capixaba, acompanhada de dois
molhos especiais e arroz cremoso.
Um prato reconfortante e saboroso,
que combina perfeitamente a riqueza
da rabada com o frescor do agrião

Avenida Ranulpho Barbosa dos Santos, 587
1 e 2, Jardim Camburi, Vitória

Terça a Sexta de 16h às 23h
Sábado de 10h às 23h
Domingo de 10h às 22h

@santoesbotequim

BOTECO



SHEIK'S BAR

BOLINHO DO SHEIK'S

Bolinho de porco recheado com queijo empanados na farinha Panko, servidos com o molho barbecue.

Rua Dr. Jair De Andrade, 434, Itapoã - Vila Velha

Terça a Sexta de 10h às 23h30

Sábado de 10h às 22:00h

Domingo de 10h às 18h

@sheik's bar

BAR



SÓ SANTO BOTEQUIM

COSTELINHA BRASILEIRA

Deliciosa costelinha suína ao molho de laranja da casa, servido com purê de mandioca na manteiga e finalizado com cebola crispy. Um clássico repaginado com alma de boteco.

Rua Castelo Branco, 815, Praia da Costa
Vila Velha

(Próximo ao Hospital Praia da Costa)

Terça a quinta de 18h às 23h

Sexta e Sábado de 18h à 1h

@sosantobotequim

BAR



SEU JOAQUIM BAR BOBÓLINHO

Sabe aquele bobó de camarão que dá vontade de raspar o prato? Agora ele virou bolinho e tá liberado comer com a mão, com garfo, com a alma! Por fora, é crocância.

Por dentro, é cremosidade com gostinho de mar e boteco. É o tipo de petisco que some da mesa antes de chegar o segundo chopp.

Rua Joaquim Lirio, 778, Loja 01- Praia do Canto
Vitória
Terça a Sábado de 11h às 1h20
Domingo de 11h à 0h
@seujoaquimbar

BOTECO



SPETTARIA & CIA

OS TRÊS MOSQUETEIROS E A GELEIA REAL

Os Três Mosqueteiros e a Geleia Real é um prato de medalhões de ancho, peito de frango e queijo coalho com melão. São feitos na brasa e servidos com uma geleia de abacaxi com pimenta que será como uma experiência Monarca

Rua Itaciba, 135, lojas 9 e 10
(esquina com a Av. Saturnino Rangel Mauro)
Praia de Itaparica - Vila Velha

Segunda a Domingo de 18h às 23h
@spettaria.e.cia

26 a 30
AGOSTO

GASTRONOMIA
EXPERIÊNCIA
CONHECIMENTO
ARTE
MÚSICA

ENCONTRO
das CHEFS

ESPÍRITO SANTO
2025

APOIO CULTURAL



PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Cultura



BAR



UBAR

CROQUETA DE RABADA

Uma explosão de sabor e aconchego: essa receita traz a nobreza da rabada desfiada, cozida lentamente até ficar macia e suculenta, misturada ao toque cremoso do Catupiry e à picância refrescante do agrião. O diferencial?

Um coração de polenta cremosa recheada com queijo derretido, que derrete na boca a cada mordida. É um prato que abraça, surpreende e conquista! Perfeito para quem ama comida com alma e personalidade.

Rua Dois Irmãos, 29 - Campo Grande - Cariacica
(na rua do colégio Lusitadas, em frente à pracinha)

Terça a sábado de 18h à 0h

@ubar.vix

BOTECO



VOVÓ AGRO BISTRÔ

PORCO ESPINHO

Uma desconstrução do escondidinho de aipim na versão de croquetes, são recheados com sabores do Brasil (carne de sol, galetto com requeijão, muçarela mineira e moqueca capixaba), servidos com geleia de pimenta e molho da casa.

R. Manoel Joaquim dos Santos, 770
Itacibá, Cariacica (segundo andar)
Mercado Municipal de Cariacica

Segunda e Terça de 11h às 19h,
Quarta a Sábado das 11h às 22h
Domingo - Mercado fechado

@svovoagro_bistro



ORIGINAL

NASCIDA E CRIADA NA MESA DO BAR.

PATROCÍNIO



PRODUÇÃO



APOIO



FOTOS



APURAÇÃO



INGRESSOS



PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Cultura

f @ rodadeboteco

BEBA COM MODERAÇÃO