



NOTÍCIAS

16/03/2018

Escondidinho Caiçara fica no cardápio do Bistrô até quarta

RESTAURANTE-ESCOLA

ESTAÇÃO BISTRÔ

ESCONDIDINHO CAIÇARA

Qual prato escolher? O Escondidinho Caiçara dividiu a preferência do público, hoje (15), no Estação Bistrô Restaurante-escola, que tinha ainda como opções do dia costelinha suína ao molho barbecue e penne ao molho de queijo.

Prato campeão no Festival Sabor São Paulo de 2015, o escondidinho entrou hoje no cardápio, onde permanece até o dia 21, por conta da Semana da Cultura Caiçara. "Muitas pessoas ficaram na dúvida, porque a costelinha suína é a preferência das quintas-feiras", reconheceu o chef Júnior Monteiro.

Preparado com ingredientes típicos caiçara, como a tainha e banana-da-terra, além da muçarela de búfala (há uma criação na área continental de Santos), o escondidinho é sucesso cada vez que volta ao cardápio, conforme explicou Marcela Figueiredo, coordenadora do restaurante-escola junto à [UniSantos](#), parceira da Setur (Secretaria de Turismo) nesse projeto.

O prato, criado pelo então chef do Estação Bistrô José Monteiro Leite Jr., custa R\$ 35,00. O restaurante-escola funciona de terça a sábado, das 12h às 15h, no térreo da Estação do Valongo (Largo Marquês de Monte Alegre, 2, Centro Histórico).