



UMA AUTÊNTICA IMERSÃO PELA TRADIÇÃO GAÚCHA
NOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA



18 A 20 / SETEMBRO



CAMBARÁ DO SUL



A COZINHA GAÚCHA NASCEU DO CAMPO, DO FOGO E DA CONVIVÊNCIA.

Mas tradição também evolui — e é exatamente isso que este fim de semana propõe. No Parador, o chef anfitrião, **Vladimir Paiva**, recebe o chef convidado **Rodrigo Bellora**, conhecido por sua cozinha conectada à natureza e aos produtores locais, para revisitar clássicos da culinária Farroupilha com novas interpretações.

Entre o churrasco campeiro, oficina de cortes, degustações de pratos e ingredientes gaúchos e jantares especiais, a experiência celebra a identidade gastronômica do Rio Grande do Sul com olhar contemporâneo e profundo respeito às suas origens.



SEXTA

15H • CHECK-IN

Early check-in mediante disponibilidade.
Consulte a Central de reservas.

16H ÀS 17H • CHÁ DA TARDE

Um ritual diário para pausar, aquecer e aproveitar o tempo sem pressa.

18H ÀS 20H • HAPPY HOUR

O encontro que dá início à experiência, entre música ao vivo, espumantes.

20H • JANTAR DE BOAS-VINDAS

Jantar especial no Restaurante Alma RS conduzido pelo chef **Vladimir Paiva** e pelo chef convidado **Rodrigo Bellora**, reinterpretando clássicos da cozinha gaúcha com ingredientes de produtores regionais. A experiência é acompanhada por harmonização de vinhos e espumantes selecionados pelo sommelier **Gustavo Buske**.

SÁBADO

10H • DO CORTE AO FOGO

Imersão no universo das carnes com especialista convidado, explorando cortes, técnicas e fogo.

13H • CHURRASCO CAMPEIRO*

Nosso assador Vladimir Paiva apresenta o melhor da cultura e do churrasco gaúcho de forma única: à beira do rio, com fogo de chão, à maneira tradicional dos Pampas.

18H • WORKSHOP DE CHIMARRÃO

A arte da guasqueria com a matéria da Capitão Rodrigo. Descubra a origem da cultura gaúcha, entenda como o chimarrão se tornou um hábito e um símbolo do RS e surpreenda-se com a técnica milenar do couro.

20H • JANTAR ESPECIAL*

Clássicos como puchero e carreteiro celebrando a culinária farroupilha.

DOMINGO

Dia livre para curtir o Parador.
Late check-out mediante disponibilidade.

*Bebidas não inclusas.





UM FIM DE SEMANA PARA VIVER A
COZINHA GAÚCHA ALÉM DO ÓBVIO

RESERVE AGORA

INCLUSOS NO EVENTO

Diárias com café da manhã completo
Chá da tarde
Happy hour de abertura
jantar especial de sexta-feira com bebidas inclusas
Workshop e imersão sobre carnes
Almoço campeiro no sábado
Workshop de chimarrão
Jantar especial de encerramento
Early check-in e late check-out, conforme disponibilidade

PARADOR

HOTEL | CAMBARÁ DO SUL