Rotas
turísticas
Lucas do Rio Verde

SOBRE O MUNICÍPIO

O município de Lucas do Rio Verde está localizado no Centro-Norte do estado de Mato Grosso, integrando a mesorregião do Norte Mato-grossense e microrregião do Alto Teles Pires, estando a 350 km de distância da capital (Cuiabá), com acesso pela rodovia BR-163.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE/2022), Lucas do Rio Verde é o 2° município que mais cresceu em Mato Grosso e a 16ª cidade que mais cresce no Brasil, com 83.798 habitantes vindos de todas as regiões brasileiras, principalmente da região Sul, crescendo mais de 5% ao ano.

Dotado de recursos naturais favoráveis, a economia gira em torno da agricultura (produção de soja, milho, algodão, bovinos e suínos) e conta com mais de 11 mil empresas.

Lucas do Rio Verde é uma cidade planejada, com praças, ruas e avenidas largas, pavimentadas, bem arborizadas, dotadas de iluminação pública. Com mais de 60 km de ciclovia, o município possui mais de 4 milhões de m² de área verde, sendo a maior área por habitante da América Latina.

Atrativos turísticos naturais como o Lago Ernani José Machado, Lago Harri Müller e Parque dos Buritis, e os eventos anuais como o Show Safra, Festa do Milho, Arraiá da Integração, Festa de Celebração do aniversário da cidade e Natal da Esperança, movimentam a rotatória do Paço Municipal, promovendo o lazer das famílias luverdenses.

Monumentos históricos, como o do 9° BEC (Batalhão de Engenharia e Construção), Emas, Galinha Preciosa, Figueira Histórica, Francisco Lucas, Luquinha, Nossa Senhora do Rosário de Fátima) e Semeador, fazem parte da trajetória do município, que cresceu a passos largos, e conquistou sua emancipação político-administrativa no dia 04 de julho de 1988, quando contava com 5.500 habitantes entre colonos e posseiros que vieram do Rio Grande do Sul e de São Paulo para trabalharem nas obras de abertura da rodovia BR-163 pelo batalhão, na década de 70.

No dia 05 de agosto de 1982, foi fundada a agrovila, e desde então, nesta data, é comemorado o aniversário de Lucas do Rio Verde, que recebeu este nome em homenagem a Francisco Lucas de Barros, que foi um seringalista, desbravador de sertões e profundo conhecedor da região, e ao Rio Verde, curso d'água que corta o território municipal, assim chamado pela cor esverdeada que apresenta.

APRESENTAÇÃO SOBRE O DESENVOLVIMENTO DA AÇÃO EM PARCERIA CITANDO O TURISMO E GASTRONOMIA

O Município de Lucas do Rio Verde, por meio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo e Sebrae Mato Grosso, vem empenhando esforços para o atendimento dos diversos aspectos relativos ao desenvolvimento do turismo na cidade, adotando de forma estratégica o apoio de projetos, a exemplo do Circuito Gastronômico.

Os eventos gastronômicos têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa, que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços e até mesmo a indústria de alimentos.

Quando promovidos de forma estratégica, possibilitam a valorização da cultura local, os saberes e os fazeres populares característicos de uma região, do comércio e do próprio destino turístico, configurando-se em um diferencial competitivo para a região, para os empresários e os profissionais da gastronomia envolvidos na atividade.

No turismo estão diretamente ligados, pois são capazes de promover e gerar fluxo turístico, contribuindo para o setor econômico através da geração de emprego e renda, além de revitalizar as tradições locais, elevar a autoestima da comunidade, resgatar os saberes e fazeres e as receitas originais vindos com o processo de imigração, gerando o fortalecimento e a revitalização da identidade cultural.

Aspectos como cultura, clima, localização geográfica e estação do ano interferem diretamente no resultado final da gastronomia e dos eventos gastronômicos em que os elementos naturais e humanos misturam-se para formar um só produto, singular, único e memorável, quando bem elaborado e conduzido, dando visibilidade aos pratos típicos e à culinária, com identidade cultural.

O Circuito Gastronômico promoverá a valorização dos pequenos negócios de alimentação; aumento do faturamento após visibilidade do negócio; integração com a cadeia de valor do setor; valorização da cultura, dos ingredientes e das potencialidades locais; promoção do turismo gastronômico; identificação de talentos locais e regionais; inserção da ação no calendário de eventos da região; conquista de novos clientes e aprendizado de trabalho em grupo.

Fala do Prefeito

Lucas do Rio Verde é fruto do trabalho coletivo, da união de esforços de brasileiros vindos de todas as regiões do País, e que juntos, formam o Povo Luverdense.
Costumamos dizer que Lucas do Rio Verde é a cidade mais brasileira do Brasil e toda essa diversidade se reflete, principalmente, nas manifestações culturais.
O Circuito Gastronômico é uma das iniciativas de incentivo à geração de renda, com foco na valorização e preservação das culturas e fortalecimento dos pequenos negócios.
A proposta é apresentar uma nova vertente do nosso município, já conhecido pelo turismo voltado ao agronegócio. É a economia criativa, que também gera empregos, como cartão postal de Lucas do Rio Verde.

Miguel Vaz Ribeiro
Prefeito

Fala da Superintendente

É com grande satisfação que apresentamos para vocês os potenciais turísticos e gastronômicos de Lucas do Rio Verde, esta cidade promissora, que se destaca por seu potencial econômico e uma das que mais crescem no país.
O turismo é um dos eixos que contribuem para a geração de emprego e renda, além de devolver as tradições locais e assim resgatar os saberes e fazeres deste povo com uma identidade cultural singular.
O Sebrae Mato Grosso tem como uma das prioridades a extensão da economia criativa por meio da inclusão produtiva no estado, valorizando os territórios e as vocações locais.
O Circuito Gastronômico tem justamente este objetivo: promover a valorização dos pequenos negócios voltados a gastronomia. Além disso, fomenta a cultura, os ingredientes e potencialidades locais, por meio do turismo gastronômico.
O projeto fomenta a economia local, abre espaço para novos negócios, aumento da carteira de clientes e contatos, promove o aumento do faturamento, visibilidade do negócio, além da integração com a cadeia de valor do setor.

Lélia Rocha Abadio Brun
Superintendente do Sebrae-MT

Fala do Gerente Regional Sebrae Lucas do Rio Verde

O Circuito Gastronômico é uma forma de criarmos uma Identidade Gastronômica para Lucas do Rio Verde e fazer o turista e população luverdense a compreender o que temos de produção agrícola em nossa região e as riquezas frutificas do nosso bioma que é o cerrado.
Nesta primeira edição, o foco foi priorizar os empreendimentos que possuem pontos físicos como forma de valorizar os investimentos feitos e permitir que pessoas que não os conheçam passem a conhecer suas estruturas físicas e seus produtos.
Nosso intuito é incentivar os empresários a inovar em seus negócios e criar melhores ambientes para as pessoas que moram e estão de passagem no município. Este Circuito será o ponta pé inicial que transformará a visão que o turista enxergará a cidade de Lucas do Rio Verde.

Renato Ícaro Pereira de Magalhães

Fala da Secretária de Cultura e Turismo

A realização do 1° Circuito Gastronômico Luverdense "Temperos do Cerrado", reflete a união de esforços de diversos setores do nosso município e o comprometimento da Prefeitura de Lucas do Rio Verde, por meio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, em seguir apoiando iniciativas que promovam o desenvolvimento econômico, fortalecendo a cultura local e promovendo o Turismo.
"O objetivo principal é celebrar a gastronomia e todo o seu impacto na economia local. Queremos não só valorizar as receitas dos bares e restaurantes participantes, mas também proporcionar à comunidade, a oportunidade de experimentar a nossa culinária, que é acessível e de alta qualidade".
Destacamos que entre os produtos impulsionados por este projeto, está previsto a elaboração do primeiro Mapa Gastronômico do município, e junto a ele, apresentar pontos turísticos e serviços essenciais aos visitantes e munícipes.
O turismo gastronômico, com foco em imersão cultural, é um forte aliado para o desenvolvimento econômico e social da localidade, além de ser transformador para o viajante. Satisfeitos com o que estamos alcançando, convidamos a todos para prestigiar e conhecer as potencialidades turísticas de Lucas do Rio Verde.

Luciana de Souza Bauer

Fala do Chef e consultor credenciado ao Sebrae-MT

O circuito gastronômico é uma iniciativa muito importante para o desenvolvimento da gastronomia para os empresários da região, por meio do olhar do Sebrae/MT, que sempre visa qualificar e incentivar os empreendedores através de ações para desenvolvimento dos seus negócios.
Trabalhar a gastronomia tendo como viés principal a manutenção da cultura e tradição é, sem dúvida, uma das estratégias mais inteligentes para alavancar o turismo.
Seja em viagens à trabalho ou à lazer, os turistas buscam sempre conhecer a cultura do local através da alimentação, sendo assim, a principal estratégia de colocar os holofotes em itens do cerrado e produtos que representam a região como: milho, soja, suínos e aves, que com certeza é "a melhor receita".
A partir da construção e realização do Circuito, os empresários compreenderão a versatilidade destes ingredientes, e com isso, valorizar e estimular a criatividade para que essa se aflore em outros momentos, e novos produtos sejam constantemente criados.
Acreditamos que o Circuito possibilitará a população de Lucas do Rio Verde a obter um novo olhar gastronômico.

Marcelo Cotrim

.....

Fala da Turismóloga e consultora credenciada ao Sebrae-MT

O turismo gastronômico é uma das experiências turísticas mais apreciadas dos últimos tempos e permite através da culinária, que o turista conheça a história, os costumes e as tradições do lugar, além de estabelecer uma ligação afetiva com o destino turístico gerando a lembrança dos sabores, cores e aromas que compõem a oferta.
Nesse sentido, Lucas do Rio Verde potencializa a satisfação dos seus visitantes através do aprimoramento da oferta gastronômica, estabelecendo a identidade da culinária local, promovendo seus talentosos chefs de cozinha, personalizando a linguagem de oferta e alavancando os negócios locais.
Assim, os resultados do Circuito Gastronômico é a valorização dos empreendimentos de alimentação envolvidos nos trabalhos apoiados pelo Sebrae que desdobra em crescimento das vendas, gerando sustentabilidade sócio econômica através da transformação do turismo em uma economia forte. Contribui com a percepção da sociedade local de que o visitante deixa mais divisas no município a partir de iniciativas que aprimorem os gatilhos de consumo a partir da qualidade e excelência no atendimento.

Amanda Maciel

LAGO ERNANI JOSÉ MACHADO

Grano Santo

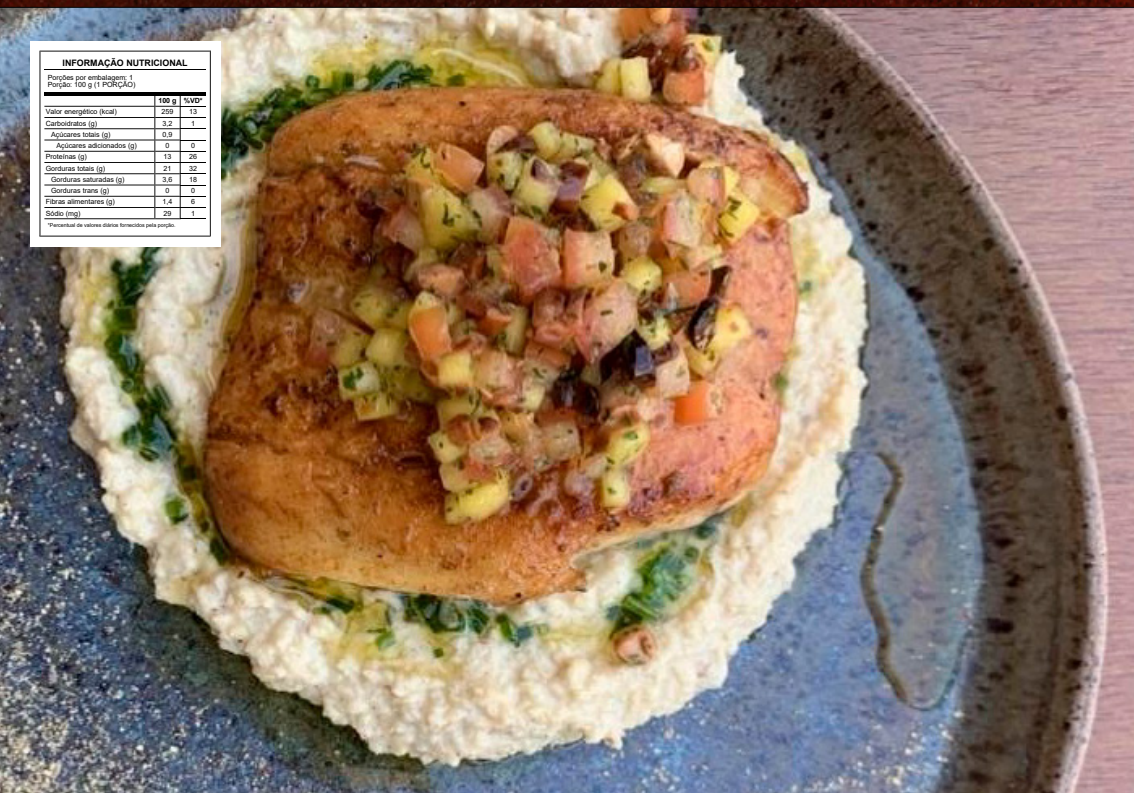
PADARIA ARTESANAL

@granosantolucas

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

PINTADO GRELHADO COM HOMMUS DE SOJA E VINAGRETE DE CUMBARU

Ingredientes: Filé de pintado grelhado, pasta de soja com tahine, azeite, alho e sal, vinagrete de cebola, alho, salsa, azeite, limão e ciboulette com castanhas de cumbaru.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	259	13
Carboidratos (g)	3,2	1
Açúcares totais (g)	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	13	26
Gorduras totais (g)	21	32
Gorduras saturadas (g)	3,6	18
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	6
Sódio (mg)	29	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CONVENIÊNCIA BH BEER

@convenienciabhbeer

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

FRANGO A PASSARINHO COM MAIONESE DE PEQUI

Ingredientes: Frango à passarinho, leite integral aurora, milho verde cru, alho, molho de pequi, sal refinado, tempero sázon de carne, ervas finas tempero desidratado, pimenta do reino e páprica doce.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	154	8
Carboidratos (g)	3,9	1
Açúcares totais (g)	1,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	12	24
Gorduras totais (g)	9,9	15
Gorduras saturadas (g)	3,1	16
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	13	52
Sódio (mg)	742	37

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Bangalô
RESTAURANTE
SINCE 2023

@bangalo.Irv

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

GRATIN DE MILHO C/ FRANGO ASSADO

Ingredientes: Coxa e sobrecoxa de frango cru, mandioca cozida, leite integral aurora, milho verde cru, creme de leite, mussarela, farinha de rosca, farinha de trigo branca, alho, manteiga com ou sem sal, açafrão em pó, óleo de soja, cebola crua, cheiro verde e sal refinado.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	172	9
Carboidratos (g)	15	5
Açúcares totais (g)	1,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	7,8	16
Gorduras totais (g)	9,2	14
Gorduras saturadas (g)	4	20
Gorduras trans (g)	0,2	10
Fibras alimentares (g)	14	56
Sódio (mg)	183	9

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Portal do Peixe

@portaldopeixelrv
Portal do Peixe

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

RISOTO DE ABÓBORA COM PEIXE SECO

Ingredientes: Abóbora cabotiã, filé de pintado cru, milho verde cru, arroz arbório, alho, vinho branco seco, tomate cereja, cheiro verde, queijo parmesão, sal refinado e azeite de oliva.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	93	5
Carboidratos (g)	12	4
Açúcares totais (g)	1,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	5,4	11
Gorduras totais (g)	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	5
Sódio (mg)	977	49

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Espetinho do Léo

@espetinhodoleolrv

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

MEDALHÃO SUÍNO COM TROPEIRO DE SOJA

Ingredientes: Filé mignon suíno, arroz branco cozido, farinha de mandioca, mandioca cozida, vinagre de álcool , feijão de corda, couve crua, bacon, sal refinado, linguiça calabresa sadia, cebola crua, tomate, alho, óleo de soja, salsinha, tempero sabor ami sem pimenta, cheiro verde, chimichurri sem pimenta, cebolinha e pimenta do reino.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	166	8
Carboidratos (g)	22	7
Açúcares totais (g)	0,4	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0
Proteínas (g)	8,8	18
Gorduras totais (g)	4,8	7
Gorduras saturadas (g)	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	7
Sódio (mg)	2192	110

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

HAMBURGUERIA ARTESANAL
Le Bruto®
O BRUTO SOFISTICADO

@lebruto.hamburgueria
Le Bruto
lebruto.com.br

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

VISCONDE

Ingredientes: Coxa e sobrecoxa de frango cru, milho verde cru, farinha de rosca, farinha de trigo branca, leite integral aurora, Óleo de soja, cebola cru(a), mussarela, sal refinado, açúcar cristal, bacon, cebolinha, mostarda dijon, gordura vegetal, polpa de tamarindo, alface, tomate, lemon pepper, fermento biológico fresco fleischann.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	235	12
Carboidratos (g)	17	6
Açúcares totais (g)	3,1	
Açúcares adicionados (g)	1,1	2
Proteínas (g)	11	22
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	3,4	17
Gorduras trans (g)	0,1	5
Fibras alimentares (g)	5,8	23
Sódio (mg)	743	37

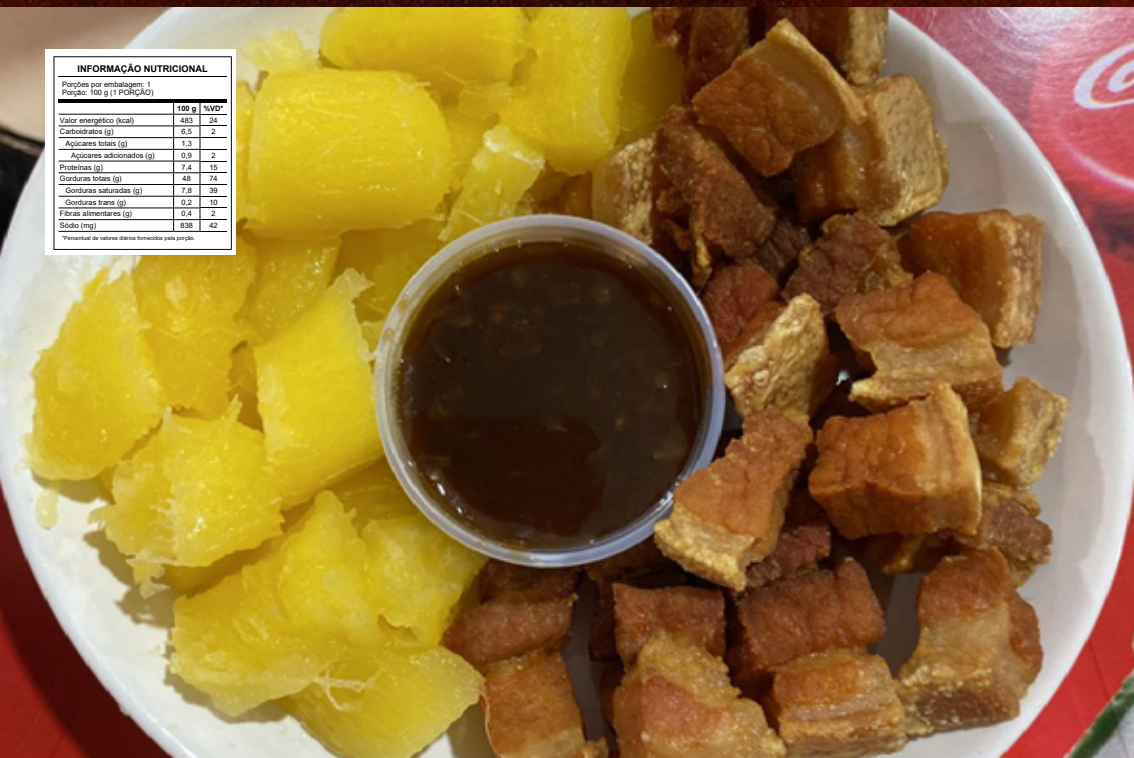
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

@tchelanches.lrv
Tchê Lanches

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

PANCETA SUÍNA COM MOLHO AGRIDOCE DE SOJA E MAIONESE DE MILHO

Ingredientes: Panceta suína crua, óleo de soja, mandioca cozida, milho verde cru, cebola crua, suco de laranja, ovo de galinha cru, sal refinado, polvilho doce, shoyu, mel, vinagre de álcool, alho, bicarbonato de sódio e alecrim seco.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	483	24
Carboidratos (g)	6,5	2
Açúcares totais (g)	1,3	
Açúcares adicionados (g)	0,9	2
Proteínas (g)	7,4	15
Gorduras totais (g)	48	74
Gorduras saturadas (g)	7,8	39
Gorduras trans (g)	0,2	10
Fibras alimentares (g)	0,4	2
Sódio (mg)	838	42

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

@emporiogourmetlrv
Empório Gourmet e Bar

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

FRANGO À MODA LUVERDENSE

Ingredientes: Mandioca cozida, filé de peito de frango sem pele cru, mussarela, bacon, creme de leite, milho verde cru, molho madeira , catupiry, arroz branco cozido, presunto, leite integral aurora, farinha de trigo branca, farinha de rosca, ovo de galinha cru, manteiga com ou sem sal, champignon em conserva, cebola crua, caldo de galinha knorr e salsinha.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	218	11
Carboidratos (g)	14	5
Açúcares totais (g)	1,2	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0
Proteínas (g)	12	24
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	5,8	29
Gorduras trans (g)	0,2	10
Fibras alimentares (g)	3,2	13
Sódio (mg)	316	16

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

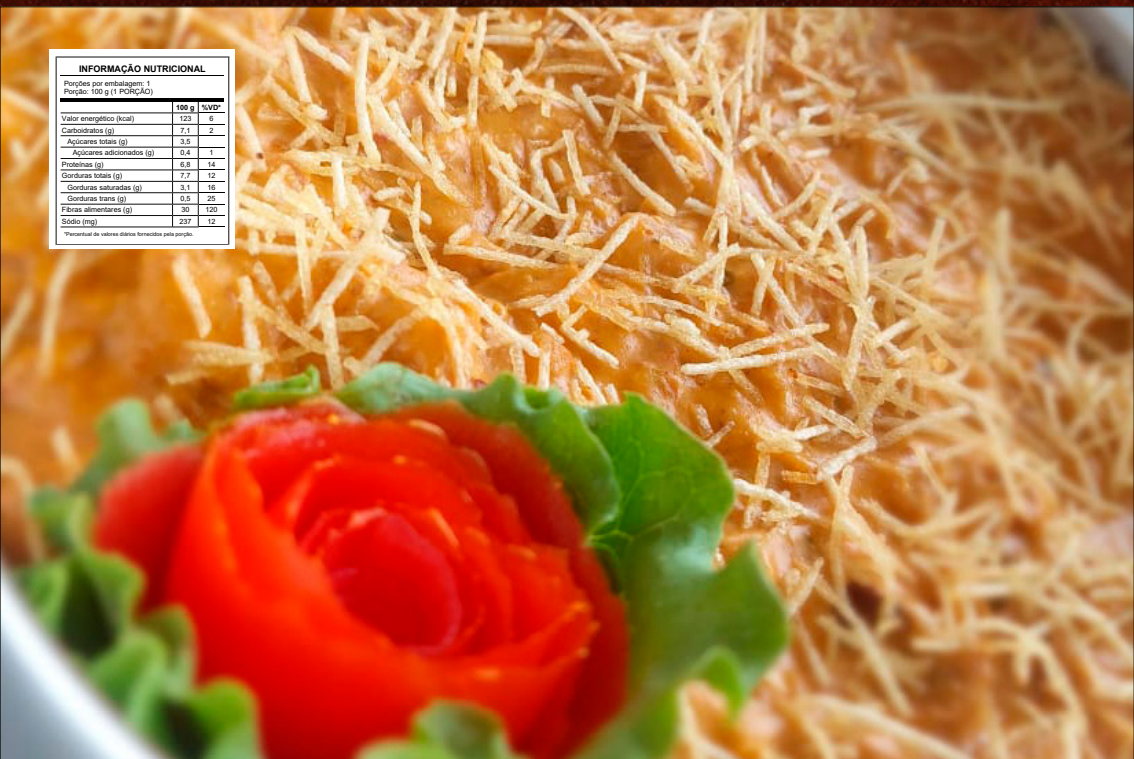
RESTAURANTE
CANTINA DO SUL

@restaurantecantinadosul
Restaurante Cantina do Sul LRV

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

STROGONOFF SUÍNO COM CREME DE MILHO

Ingredientes: Leite integral aurora, lombo suíno cru, cebola crua, soja em grão, creme de leite, milho verde cru, tomate, vinagre de maçã, farinha de trigo branca, margarina com ou sem sal, pepino, azeite de oliva, cheiro verde, molho de mostarda, catchup, sal refinado, ervas finas tempero desidratado e açúcar cristal.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	123	6
Carboidratos (g)	7,1	2
Açúcares totais (g)	3,5	
Açúcares adicionados (g)	0,4	1
Proteínas (g)	6,8	14
Gorduras totais (g)	7,7	12
Gorduras saturadas (g)	3,1	16
Gorduras trans (g)	0,5	25
Fibras alimentares (g)	30	120
Sódio (mg)	237	12

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Chopp
Choperia Bar
SINCE 2021

@choppchoperiabar
Chopp Choperia Bar Lrv

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

BOLINHO DE MILHO VERDE

Ingredientes: Leite integral aurora, milho verde cru, manteiga com ou sem sal, farinha de trigo branca, farinha de rosca, cebola crua, maizena amido de milho, alho, ovo de galinha cru, sal refinado e orégano.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	225	11
Carboidratos (g)	25	8
Açúcares totais (g)	3,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	4,5	9
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	7,3	37
Gorduras trans (g)	0,4	20
Fibras alimentares (g)	21	84
Sódio (mg)	497	25

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

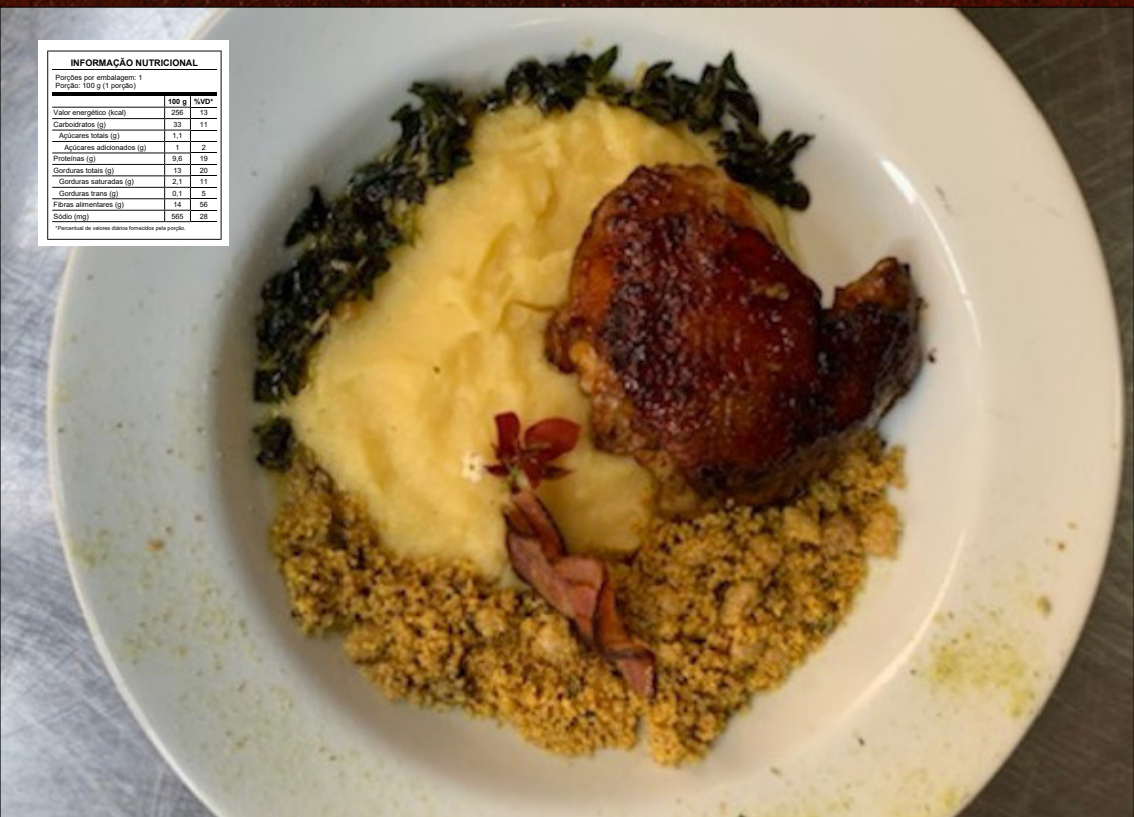
RESTAURANT
camu camu
Cheff Rafa Dias

Restaurant Camu Camu
camucamurestaurant

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

SOBRECOXA COM POLENTA, FAROFA DE SOJA E BACON E PESTO DE SÁLVIA

Ingredientes: Sálvia, fubá de milho, coxa e sobrecoxa de frango cru, farinha de mandioca, bacon, soja em grão, azeite de oliva, manteiga com ou sem sal, óleo de soja, sal refinado e açúcar.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 porção)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	256	13
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares totais (g)	1,1	
Açúcares adicionados (g)	1	2
Proteínas (g)	9,6	19
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	2,1	11
Gorduras trans (g)	0,1	5
Fibras alimentares (g)	14	56
Sódio (mg)	565	28

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CHOPERIA PALMITENSE

@choperiapalmitense
Choperia Palmitense

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

OSTRA DE SOBRECOXA ACOMPANHADA DE POLENTA

Ingredientes: Ostra de sobrecoxa, fubá de milho, cebola, leite integral, shoyu, laranja, mel de abelha, alho, açúcar cristal, amido de milho e sal refinado.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	123	6
Carboidratos (g)	10	3
Açúcares totais (g)	4,9	
Açúcares adicionados (g)	3,4	7
Proteínas (g)	9,5	19
Gorduras totais (g)	4,9	8
Gorduras saturadas (g)	1,6	8
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	6,8	27
Sódio (mg)	1106	55

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

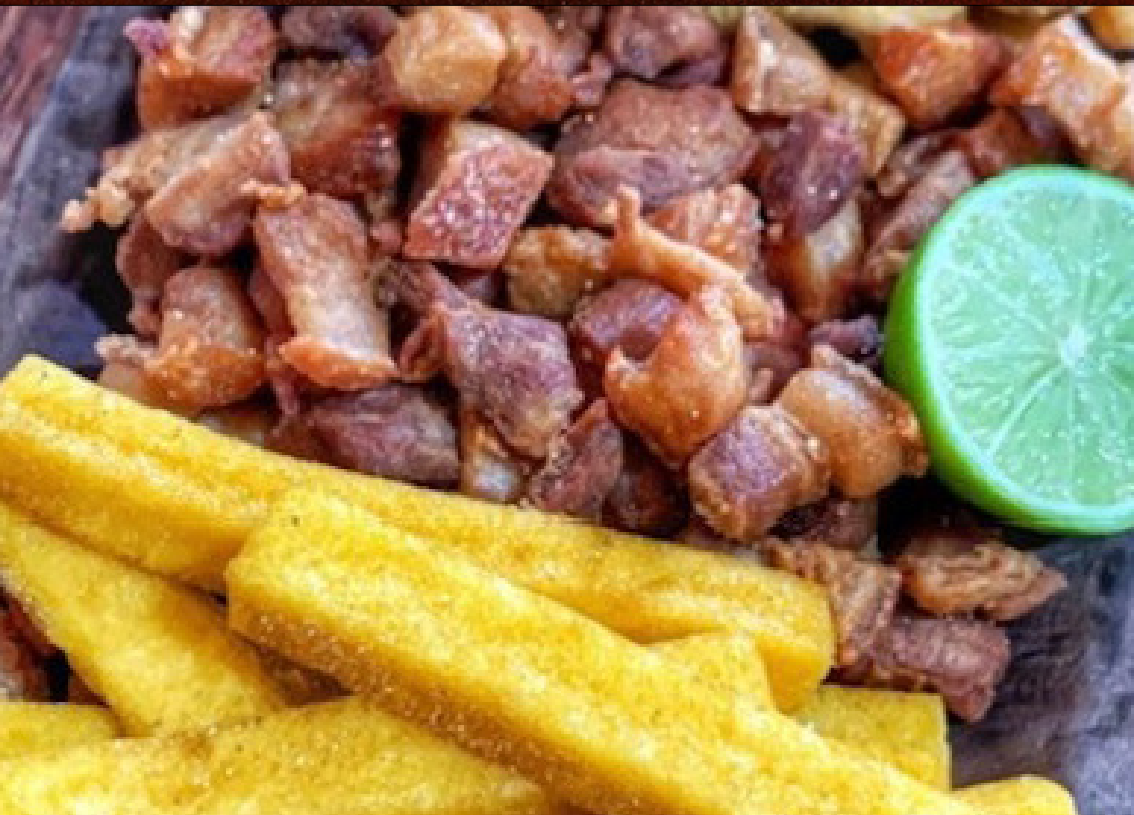
Macanudo
LANCHONETE

Macanudo Lanchonete
restaurantemacanudo

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

QUARTETO LUVERDENSE

Ingredientes: Porção de costelinha suína temperada com sal e páprica, frita por imersão em óleo de soja, polenta frita e filé de frango, temperado com sal e empanado com farinha de rosca e frito por imersão, acompanhado de molho bechamel de molho de soja (molho bechamel acrescido de shoyu).



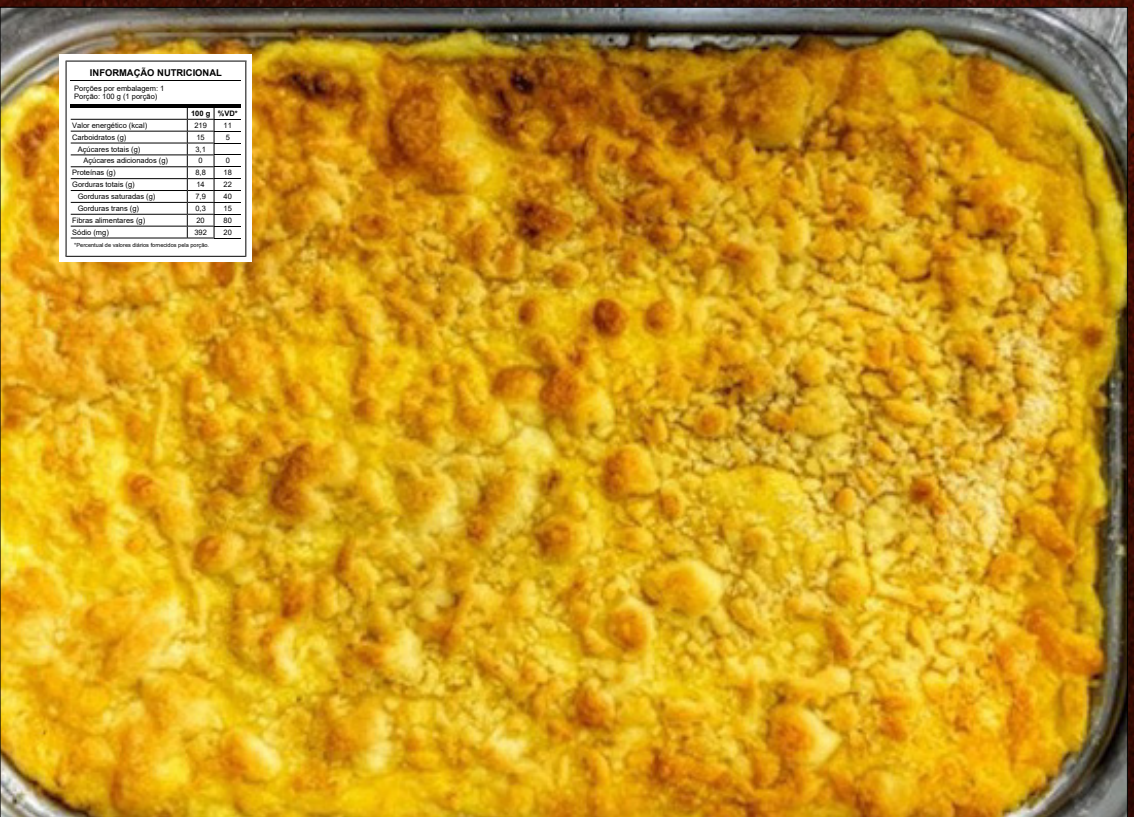
Romancini
Restaurante

@romancini.restaurante

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

GRATIN DE MILHO COM COSTELINHA SUÍNA ASSADA

Ingredientes: Leite integral aurora, mussarela, milho verde cru, farinha de trigo branca, costela suína assada, manteiga com ou sem sal, requeijão, farinha de rosca, tomate, pimentão, cheiro verde, alho, sal refinado, óleo de soja e páprica defumada.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 porção)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	219	11
Carboidratos (g)	15	5
Açúcares totais (g)	3,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	8,8	18
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	7,9	40
Gorduras trans (g)	0,3	15
Fibras alimentares (g)	20	80
Sódio (mg)	392	20

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

SUSHI ONLINE
• HOUSE •

@sushionlinehouse
sushi-online.goomer.app

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

USUZUKURI COM MOLHO DE BURITI E TAMARINDO

Ingredientes: Filé de tilápia, shoyu, suco de laranja, suco de limão, buriti, polpa de tamarindo, limão siciliano e cebolinha.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	95	5
Carboidratos (g)	8	3
Açúcares totais (g)	5,3	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	12	24
Gorduras totais (g)	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	7
Sódio (mg)	451	23

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

PIZZA Dom Rodrigo

@pizza_domrodrigo
Pizza Dom Rodrigo

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

BOLINHO DO CERRADO

Ingredientes: Soja em grão, costela suína crua, mandioca cozida, cebola crua, pimenta de cheiro, alho, cheiro verde, mostarda em pó, sal refinado, páprica doce e páprica picante.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (3 UNIDADES)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	236	12
Carboidratos (g)	11	4
Açúcares totais (g)	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	16	32
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	4,2	21
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	3,3	13
Sódio (mg)	268	13

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VILLA GENERAL
GASTROBAR

@villageneralgastrobar
Villa General - Cozinha Tex-Mex

EXPERIMENTE O PRATO ESPECIAL:

PORK FINGERS

Ingredientes: Tiras de porco crocante com molho de soja especial do cerrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1
Porção: 100 g (1 PORÇÃO)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	183	9
Carboidratos (g)	5,5	2
Açúcares totais (g)	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	13	26
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	6	30
Gorduras trans (g)	0,2	10
Fibras alimentares (g)	2,9	12
Sódio (mg)	225	11

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

MONUMENTO EMAS

ONDE VISITAR

BIBLIOTECA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO
Avenida São Paulo, nº 363 E, bairro Cidade Nova
Segunda a sexta: 7h às 11h e 13h às 17h
(65) 3548-2549

CÂMARA MUNICIPAL DE LUCAS DO RIO VERDE (PALÁCIO DO CIDADÃO)
Avenida Pará, n° 359, bairro Cidade Nova.
Segunda a sexta: 7h às 13h
(65) 3548-1000

CASA DO ARTESÃO
Avenida Goiás, na Praça da Liberdade, bairro Jardim das Palmeiras
Quarta-feira: 14h às 18h
Quinta-feira: 16h às 20h
Sexta-feira: 16h às 20h
Sábado: 15h às 20h
Domingo: 8h às 12h

CENTRO DE EVENTOS ROBERTO MUNARETTO
Avenida Umuarama, s/nº, bairro Menino Deus.

CENTRO DE TRADIÇÕES GAÚCHAS (CTG)
Rua Tolêdo, s/nº, bairro Menino Deus.

CONCHA ACÚSTICA
Rua Colíder com Tangara da Serra, s/nº, bairro Jardim Imperial.

COMPLEXO INDUSTRIAL ATTÍLIO FONTANA
Rodovia da Mudança (MT-449), 6 km do centro da cidade, sentido município de Tapurah.

ESTÁDIO PASSO DAS EMAS
Avenida Goiás, s/nº, bairro Menino Deus.

FIGUEIRA HISTÓRICA
Rua Horizontina, s/nº, bairro Pioneiro.

FÓRUM DE LUCAS DO RIO VERDE DES. MUNIR FEGURI
Avenida Brasil, n° 3183 S, bairro Florais dos Buritis.

FUNDAÇÃO RIO VERDE
Rodovia da Mudança (MT-449), 8 km do centro da cidade, sentido município de Tapurah.
Segunda a sexta: 7h30 às 11h30 e 13h às 17h30
(65) 3549-1161

HORTO MUNICIPAL
Avenida das Indústrias III, setor industrial V, com acesso pela Rodovia da Mudança (MT-449).

IGREJA MATRIZ N. SRA. DO ROSÁRIO DE FÁTIMA
Rua Guarapuava, n° 189 E, bairro Pioneiro.
(65) 3549-1311

IGREJA N. SRA. DA ROSA MÍSTICA
Avenida Mato Grosso, s/n°, bairro Rio Verde.
(65) 3549-4721

LAGO ERNANI JOSÉ MACHADO
Avenida Tocantins, s/n°, bairro Centro.

LAGO HARRI MÜLLER
Avenida Chapada, s/n, bairro Parque das Araras.

MERCADO DO PRODUTOR LUIZ ALBERTO TECCHIO
Rua dos Girassóis, n° 13591, no bairro Parque das Emas.
Terças e sextas: 15h às 20h
Sábados: 7h às 12h

MERCADO DO PRODUTOR EDIVINO GELLER
Avenida Goiás, s/n°, bairro Jardim das Palmeiras.
Quinta a sábado: 15h às 20h
Domingo: 7h às 12h

MONUMENTO DA BÍBLIA SAGRADA
Rua Campo Verde, s/n°, bairro Jardim Imperial.

MONUMENTO DAS EMAS
Rotatória da Avenida das Nações com Avenida Brasil, s/n°, bairro Parque dos Buritis.

MONUMENTO FRANCISCO LUCAS DE BARROS
Avenida São Paulo, s/n°, bairro Cidade Nova.

MONUMENTO DA GALINHA PRECIOSA
Rotatória da Rodovia da Mudança (MT-449) com Avenida da Fé, sentido município de Tapurah.

MONUMENTO DOS GARIS
Avenida Ângelo Antônio Dall Alba, s/n°, bairro Jardim Imperial.

MONUMENTO LUQUINHA (PORQUINHO)
Entroncamento da Avenida Amazonas com Avenida Goiás, às margens da BR-163.

MONUMENTO N. SRA. DO ROSÁRIO DE FÁTIMA (PADROEIRA DO MUNICÍPIO)
Avenida Amazonas, na altura da Rua Espumoso, bairro Centro.

MONUMENTO
LUQUINHA
(PORQUINHO)

MONUMENTO O SEMEADOR
Rotatória da Avenida Goiás com Avenida Brasil.

MONUMENTO VOO DA LIBERDADE
Avenida Goiás, s/n, bairro Jardim das Palmeiras.

MUSEU DO CERRADO
Avenida Bahia, s/n°, bairro Rio Verde (nos fundos da Creche Irmãs Carmelitas de Vedruna)

MUSEU HISTÓRICO DE LUCAS DO RIO VERDE (CASA DE PEDRA)
Rua Chapecó, n° 493, bairro Centro (dentro do Parque dos Buritis)

NICE ÁGUA PARK
Acesso pela Rua Angelim e Estrada do Morocó, 2 km após ponte sobre o Rio Verde.

PARQUE DOS BURITIS
Avenida Mato Grosso, s/n°, bairro Centro.

PRAÇA DOS PIONEIROS
Rua Horizontina, s/n°, bairro Pioneiro.

PRAÇA FLORAIS DOS BURITIS
Avenida Copacabana, s/n°, bairro Parque dos Buritis.

PREFEITURA DE LUCAS DO RIO VERDE (PAÇO MUNICIPAL)
Avenida América do Sul, n° 2500-S, bairro Parque dos Buritis.
Segunda a sexta: 7h às 13h
(65) 3549-8300

RIO VERDE
Visualizado ao passar sobre a ponte na BR-163, na divisa territorial entre os municípios de Lucas do Rio Verde e Sorriso.

USINA HIDROELÉTRICA CANOA QUEBRADA
Rodovia da Mudança (MT-449), 30 km do centro da cidade, sentido município de Tapurah.

HOSPITAL SÃO LUCAS
Endereço: Av. Brasil, 120 - Cidade Nova, Lucas do Rio Verde
Telefone: 65 3548-4004

OPÇÕES DE MOBILIDADE URBANA
Urbano Norte (aplicativo)
Borali (aplicativo)
Taxi

FARMÁCIA 24 HORAS
DrogaVida Centro | Delivery
Endereço: Av. Paraná, 272 - Centro, Lucas do Rio Verde
Telefone: 65 3549-2866

As instituições e pontos mapeados são informações de utilidade público extraídos pela Secretaria de Cultura e Turismo

SABORES DE LUCAS DO RIO VERDE

1 – GRANO SANTO PADARIA ARTESANAL
Avenida das Acácias, nº 2446 W, bairro Parque das Emas
Terça a sexta: 6h30 às 18h50
Sábado: 6h30 às 13h50
Domingo: 6h30 às 10h50
(65) 99617-7017
@granosantolucas

2 – BANGALÔ RESTAURANTE
Rua dos Periquitos, nº 2684 W, bairro Parque das Emas
Almoço: Segunda a sexta: 11h às 13h15
Noite: Quarta a sábado: 17h30 às 23h
Feijoada: Sábado: 11h às 15h30
(65) 99350-0930
@bangalo.lrv

3 – PORTAL DO PEIXE
Avenida Tocantis, no Lago Ernani José Machado
Almoço: Terça a sexta:10h30 às 13h30
Quinta a sábado: 10h30 às 23h
Domingo: 10h30 às 14h30
(65) 99697-7186
@portaldopeixelrv
Portal do Peixe - Facebook

4 – ESPETINHO DO LÉO
Rua Avelino Meneguetti, nº 1735, bairro Alvorada
Segunda a sábado: 18h45 às 23h
(65) 3549-4690
@espetinhodoleolrv
Espetinho do Leo

5 – HAMBURGUERIA LE BRUTO
Avenida Paraná, nº 855, sala 4, bairro Menino Deus
Segunda a sexta: 11h às 13h30
Segunda a sábado: 17h30 às 23h
(65) 3549-5151 | (65) 99621-4624
@lebruto.hamburgueria
Le Bruto
lebruto.com.br

6 – CONVENIÊNCIA BH BEER
Avenida Ângelo Antônio Dall Alba, nº 974, bairro Veneza
Domingo a quinta: 08h as 23h30
Sexta, sábado e feriado: 08h00 às 02:30
(65) 99699-1635
@convenienciabhbeer

7 – VILLA GENERAL GASTROBAR
Avenida Rio Grande do Sul, nº 433, bairro Centro
Terça a domingo: 18h às 23h
(65) 99802-3257
@villageneralgastrobar
Villa General – Cozinha Tex-Mex - Facebook

8 – TCHÊ LANCHES
Avenida das Emas, nº 2470 W, bairro Parque das Emas
Segunda a domingo: 17h30 às 23h
(65) 3549-5481 | (65) 99636-2015 | 99667-2013
@tchelanches.lrv
Tchê Lanches

9 – EMPÓRIO GOURMET
Rua Vitória Régia, nº 495, bairro Bandeirantes
Domingo a quinta: 17h às 23h
Sexta e sábado: 17h à 00h00
(65) 99985-8021
@emporiogourmetlrv
Empório Gourmet e Bar

10 – RESTAURANTE CANTINA DO SUL
Avenida Amazonas, nº 1639, bairro Menino Deus
Segunda a sábado: 10h30 às 13h45
(65) 3549-4994
@restaurantecantinadosul
Restaurante Cantina do Sul LRV

11 – CHOPP CHOPERIA BAR
Avenida Vitória Régia, nº 654, bairro Bandeirantes
Segunda a sábado: 16h à 00h00
(65) 99685-2298
@choppchoperiabar
Chopp Choperia Bar Lrv

12 – RESTAURANT CAMU CAMU
Avenida Universitária, nº 408, bairro Parque das Emas (anexo ao Terras Hotel)
Segunda a sábado: 19h às 23h
(65) 99939-2228
Restaurant Camu Camu

As empresas em destaque participaram do Circuito Gastronômico de 2023.

13 – CHOPERIA PALMITENSE
Avenida Paraná, nº 1498 S, bairro Menino Deus
Segunda a sábado: 7h às 23h
Domingo: 7h às 13h e 16h às 20h
(65) 3549-4215 | (65) 99223-3846 | 9939-1324
@choperiapalmitense
Choperia Palmitense

14 – MACANUDO LANCHONETE
Rua das Primaveras, nº 2114, bairro Bandeirantes
Segunda a domingo: 9h às 2h ou de Terça a domingo: 7h30 às 23h CONFIRMAR
(65) 99948-7926
Macanudo Lanchonete

15 – RESTAURANTE ROMANCINI
Avenida Brasil, nº 80 S, bairro Alvorada
Segunda a sábado: 11h às 14h
(65) 3549-3480
@romancini.restaurante

16 - SUSHI ONLINE HOUSE
Avenida Paraná, nº 244, bairro Pioneiro
Terça a domingo: 17h30 às 22h30
(65) 99904-3562
@sushionlinehouse
sushi-online.goomer.app

17 – PIZZARIA DOM RODRIGO
Avenida Rio Grande do Sul, nº 453, bairro Centro
Terça a domingo: 18h às 23h
(65) 99805- 9060 / (65) 99925-1193 / 99999-1376 / 3549-2763
@pizza_domrodrigo
Pizza Dom Rodrigo

ONDE DORMIR

RIO VERDE HOTEL
CNPJ: 09.128.544/0001-08
ENDEREÇO: Rua Hermindo Dalastra, n° 1266-S, bairro Alvorada.
CONTATO: (65) 9.9815-1366 ou 3549-5086

HOTEL MANDINO
CNPJ: 00.971.582/0002-34
ENDEREÇO: Rua Rio Grande do Sul, n° 2349-S, bairro Menino Deus.
CONTATO: (65) 9.9986-5766 ou 3549-5589

RESIDENCE PALACE HOTEL
CNPJ: 03.679.049/0001-00
ENDEREÇO: Avenida Rio Grande do Sul, n° 938-S, bairro Menino Deus.
CONTATO: (65) 9.9989-4416 ou 3212-4100

FLORENÇA PALACE HOTEL
CNPJ: 73.967.044/0001-69
ENDEREÇO: Avenida Rio Grande do Sul, n° 272-E, bairro Centro.
CONTATO: (65) 3549-2040

HOTEL HOLLYWOOD
CNPJ: 04.318.477/0001-70
ENDEREÇO: Rua Sarandi, n° 1923-E, bairro Rio Verde.
CONTATO: (65) 9.9663-0077 ou 3549-2337

EXECUTIVE HOTEL
CNPJ: 10.790.637/0001-82
ENDEREÇO: Rua Guarás, n° 2682-W, bairro Parque das Emas.
CONTATO: (65) 9.9667-8880 ou 3549-3135

HOTEL SCHMIDT
CNPJ: 22.934.345/0001-55
ENDEREÇO: Avenida Rio Grande do Sul, n° 348-S, bairro Centro.
CONTATO: (65) 9.9619-8619 ou 3549-5562

HOTEL TRANSAMÉRICA FIT
CNPJ: 40.932.415/0001-18
ENDEREÇO: Avenida das Acácias, n° 2425-W, bairro Parque das Emas.
CONTATO: (65) 3548-1900

POUSADA COLINA VERDE
CNPJ: 07.571.990/0001-67
ENDEREÇO: Avenida Rio Grande do Sul, n° 2259-S
CONTATO: (65) 3549-4228

As empresas aqui destacadas estão cadastradas no CADASTUR, no site https://cadastur.turismo.gov.br.

Dicas

- O fuso horário de Lucas do Rio Verde acompanha o mesmo de Cuiabá, capital do Estado do Mato Grosso, registro uma hora a menos em relação a Brasília (DF)

- De clima tropical, são comuns as temperaturas altas acima de 30°C, que pedem roupas leves e claras, tênis, sandálias, bonés e protetor solar.

- Período chuvoso de outubro a março, e período seco de abril a setembro.

APOIO:

AIC
ALIANÇA DE INOVAÇÃO DO CERRADO

CONHEÇA OS DESTAQUES DA GASTRONOMIA LUVERDENSE

REALIZAÇÃO:

SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

PREFEITURA LUCAS DO RIO VERDE
Cidade de Oportunidades

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO
Avenida São Paulo, nº 363 E, bairro Cidade Nova
Horário de Atendimento: Segunda a sexta-feira: 7h às 11h e 13h às 17h
(65) 3548-2549 | (65) 3548-2513
cultura.turismo@lucasdorioverde.mt.gov.br

SEBRAE

SEBRAE MATO GROSSO
Avenida Pará, 484 S, bairro Alvorada
Horário de Atendimento: Segunda a sexta-feira: 07h30 às 12h e 13h30 às 17h
(65) 3548-2450
lucasdorioverde@mt.sebrae.com.br

TELEFONES DE EMERGÊNCIA
Corpo de Bombeiros: (65) 9 9929-2844
Guarda Civil Municipal: 153
Corpo de Bombeiros: (65) 9 9929-2844
Núcleo de Atendimento à Criança, Adolescente, Idoso e Mulher:
(65) 9 8464-0568
Polícia Civil: 197 e (65) 3549-1555
Polícia Militar: 190