



Wanderlust

Revista Wanderlust

FIQUE POR DENTRO DO QUE ESTÁ ACONTECENDO EM
CAMPOS DO JORDÃO E NOTÍCIAS SOBRE O WANDERLUST!

Sumário

- Viaje nos nossos ambientes - 01
- Conhecendo Campos do Jordão - 02
- Desfrute da gastronomia - 03
- Acompanhe o Wanderlust - 04
- Receitas de inverno - 05

EDIÇÃO JULHO 2021



VIAJE NOS NOSSOS AMBIENTES



Conheça um pouco mais do nosso conceito!



Você já sabe que o conceito da decoração do Wanderlust traz um pouco da cultura dos 5 continentes. Vamos viajar um pouquinho no nosso **restaurante**?



O destaque do ambiente fica para as luminárias que foram inspiradas na **cultura oriental** de diversos países como Turquia, Tailândia e Japão. Elas criam uma atmosfera lúdica e irreverente no restaurante, tornando o clima perfeito para apreciar uma comida típica de algum canto do mundo acompanhada de um bom vinho ou uma cerveja artesanal. Além disso, grandes mesas para uso compartilhado possibilitam um ambiente descontraído onde as pessoas poderão se conhecer e trocar experiências.



A cozinha ao fundo do restaurante será fechada por uma grande porta de vidro que se abre, para que os hóspedes possam adentrar no universo culinário em aulas experimentais, provar aromas e sabores exóticos, compartilhar momentos de descobertas e sensações diferentes.





CONHECENDO CAMPOS DO JORDÃO

Passeios ao ar livre que não podem faltar no seu roteiro!

PARQUE DA CEREJEIRA

O Parque da Cerejeira ficou fechado por bastante tempo devido a pandemia do COVID-19 e reabriu no dia 17/07.

Normalmente é realizado o evento da Festa da Cerejeira para celebrar a beleza da floração, entretanto o evento de 2021 foi cancelado para prevenir a disseminação do vírus.

O Parque da Cerejeira conta com um encantador Jardim Oriental com uma grande estátua de Buda, pontes, cascatas, esculturas e um lago com carpas, que dão um clima ainda mais japonês ao parque. Passear por lá é uma verdadeira viagem ao Japão!

Horário de funcionamento: Aberto todos os dias das 9h às 16h, do dia 17/07/2021 até a duração da floração.

Endereço: Av. Tassaburo Yamaguchi, 2.173, Vila Albertina - Campos do Jordão - SP.

Preços: Inteira 20 reais e meia 10 reais.



Imagem meramente ilustrativa





DESFRUTE DA **GASTRONOMIA**



Restaurantes de fondue que não podem faltar no seu roteiro!

SAINT MORITZ

Restaurante para quem busca passar uma noite agradável em um clima romântico e aconchegante em Campos do Jordão. Um dos locais mais procurados entre os visitantes da cidade que desejam comer fondue e outros pratos deliciosos.

Telefone: 12 3663-7171.

Endereço: Av. Paulo Ribas, N° 165, Vila Capivari, Casa 1. Campos do Jordão - SP.

MATTERHORN

O restaurante é perfeito para casais e pessoas que gostam de ambientes clássicos e românticos. O salão do local possui vista para a Praça do Capivari e para o Morro do Elefante.

Além disso, também conta com música ao vivo de pianistas, o que ajuda a criar um clima ainda mais romântico e acolhedor.

Telefone: 12 3663-1841.

Endereço: Rua Djalma Forjaz 93 Loja 20. Campos do Jordão - SP.





ACOMPANHE O WANDERLUST



As ferragens da estrutura da primeira laje estão sendo montadas para iniciar o processo de concretagem da sua casa de férias em Campos do Jordão! Está sendo executado também a estrutura da galeria onde ficarão as instalações hidrossanitárias centrais do empreendimento e a escavação do poço dos elevadores.





RECEITAS DE INVERNO



Comidas que aquecem o coração!

BOLO DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 lata de milho verde s/ água
- 1/2 xícara de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 4 xícaras de leite
- 50g de queijo parmesão ralado
- 3/4 de xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de fubá fino
- 1 colher de sopa de fermento



MODO DE PREPARO

Em um liquidificador acrescente os ovos, a lata de milho, a manteiga, o açúcar e o leite e bata por 3 minutos. Coloque essa mistura em um recipiente e acrescente o queijo ralado, a farinha de trigo, o fubá e o fermento em pó. Misture tudo até formar uma massa homogênea e líquida. Despeje em uma forma retangular untada e deixe em forno pré-aquecido a 180° por 1 hora ou até dourar.

