

GORDINHA DE ALMA

<https://gordinhadealma.com.br/mundo-mesa-prazeres-da-mesa-e-sindrio-apresentam-folga-mesa-ao-vivo-rio-gestao-e-negocios-na-marina-da-gloria-em-16-e-17-de-junho/>

PANORAMA POP

<https://panoramapop.com.br/folga-mesa-ao-vivo-rio-reune-gaston-acurio-e-chefs/?amp=1>

ALEX FERRAZ

<https://alexferraz.com.br/2026/05/22/gaston-acurio-vem-ao-rio-para-evento-de-gastronomia/>

MARCAS E MERCADO

https://marcasmercados.com.br/mundo-mesa-prazeres-da-mesa-e-sindrio-apresentam-folga-mesa-ao-vivo-rio-gestao-e-negocios-na-marina-da-gloria-em-16-e-17-de-junho/#google_vignette

SOPA CULTURAL

<https://sopacultural.com/mundo-mesa-prazeres-da-mesa-e-sindrio-apresentam-folga-mesa-ao-vivo-rio-gestao-e-negocios-na-marina-da-gloria-em-16-e-17-de-junho/>

AURORA CULTURAL

<https://auroracultural.com/noticias/gastronomia/marina-da-gloria-recebe-forum-inedito-da-gastronomia/>

DIÁRIO DO RIO

<https://diariodorio.com/o-futuro-dos-restaurantes-sera-debatido-no-rio-em-evento-com-grandes-chefs-e-empresarios-do-setor/>

REVISTA DEGUSTA

<https://revistadegusta.com/folga-mesa-ao-vivo-rio-2026-reune-grandes-nomes-da-gastronomia-e-gestao-no-rio-de-janeiro/>

POVO NA RUA

<https://povonarua.com.br/mundo-mesa-prazeres-da-mesa-e-sindrio-apresentam-folga-mesa-ao-vivo-rio-gestao-e-negocios-na-marina-da-gloria-em-16-e-17-de-junho/>

GUIA GPHR

<https://guiagphr.com.br/mundo-mesa-prazeres-da-mesa-e-sindrio-apresentam-folga-mesa-ao-vivo-rio-gestao-e-negocios-na-marina-da-gloria-em-16-e-17-de-junho/>

JORNAL AGITO

<https://www.jornalagito.com/gastronomia-e-negocios-se-encontram-em-evento-na-marina-da-gloria>

RIOTUR

<https://riotur.rio/evento-calendario/folga-mesa-ao-vivo-rio-de-janeiro-gestao-negocios/>

PANORAMA DE VIAGEM

<https://panoramadeviagem.com.br/eventos-no-rio-em-junho-de-2026/>

VISIT RIO

<https://visitrio.com.br/folga-mesa-ao-vivo-rio/>

PRAZERES DA MESA

<https://www.prazeresdamesa.com.br/forum-de-lideres-na-gastronomia-se-une-ao-mesa-ao-vivo/>

O GLOBO

<https://oglobo.globo.com/conteudo-de-marca/sindrio/noticia/2026/06/12/do-prato-ao-negocio-encontro-reune-estrelas-da-gastronomia-na-marina-da-gloria.ghtml>

O GLOBO

https://oglobo.globo.com/rio/noticia/2026/06/15/rio-em-alta-na-gastronomia-evento-tera-chef-gaston-acurio-e-mais-para-tratar-de-ia-nas-cozinhas-operacao-e-servicos.ghml?utm_source=aplicativoOGlobo&utm_medium=aplicativo&utm_campaign=compartilhar

SOPA CULTURAL

<https://sopacultural.com/gaston-acurio-e-daniela-maia-abrem-folga-mesa-ao-vivo-rio-com-debate-sobre-gastronomia-e-identidade/>

MARCAS E MERCADO

<https://marcasmercados.com.br/gaston-acurio-e-daniela-maia-abrem-folga-mesa-ao-vivo-rio-com-debate-sobre-gastronomia-e-identidade/>

REVISTA DEGUSTA

<https://revistadegusta.com/folga-mesa-ao-vivo-rio-debate-gestao-inovacao-e-identidade-na-gastronomia-brasileira/>

JANTAR MAGNO

CLARA CARPEGIANI

<https://www.instagram.com/p/DZv8tPtFCzY/?igsh=MWw0MTN3cDdlcWNtNg==>

RIO DE JANEIRO HOJE

<https://riodejaneirohoje.com.br/jantar-magno-no-lettoile-une-chefs-renomados-em-noite-inspirada-no-rio-de-janeiro-com-menu-exclusivo/>

TURISNEWS

<https://turisnews.com.br/jantar-magno-no-lettoile-reune-chefs-renomados-e-menu-exclusivo-inspirado-no-rio/>

DIÁRIO DO RIO

<https://diariodorio.com/jantar-no-lettoile-tera-chefs-renomados-com-menu-inspirado-nos-sabores-do-rio/>

GUIA GPHR – GUIA DO PROFISSIONAL DE HOTELARIA, TURISMO, GASTRONOMIA E ENOLOGIA

<https://guiagphr.com.br/jantar-magno-no-lettoile-reune-chefs-renomados-e-menu-exclusivo-inspirado-no-rio-em-15-de-junho/>

TURISMO S/A

<https://www.turismo-sa.com/eventos/8949/lettoile-promove-jantar-exclusivo-com-chefs-renomados-e-menu-inspirado-nos-sabores-do-rio>

SOPA CULTURAL

<https://sopacultural.com/jantar-magno-lettoile-chefs-menu-exclusivo-rio-15-junho/>

MARCAS E MERCADO

<https://marcasmercados.com.br/jantar-magno-no-lettoile-reune-chefs-renomados-e-menu-exclusivo-inspirado-no-rio-em-15-de-junho/>

POVO NA RUA

<https://povonarua.com.br/jantar-magno-no-lettoile-reune-chefs-renomados-e-menu-exclusivo-inspirado-no-rio-em-15-de-junho/>

PRAZERES DA MESA

<https://www.prazeresdamesa.com.br/jantar-magno-lettoile-folga-mesa-ao-vivo-rio/>

ZÉ RONALDO

<https://zeronaldo.com.br/2026/jantar-magno-no-lettoile-reune-chefs-renomado/>

@gastronominho.noticias

<https://www.instagram.com/p/DZg-xrKjlf/?igsh=b2lsZG8zemgzNHI5>

GASTRONOMINHO

<https://gastronominho.com.br/comidas/2026/06/letoile-jantar-magno-mesa-ao-vivo-rio-2026/>

CORREIO DA MANHÃ

<https://www.correiodamanha.com.br/cultura/gastronomia/2026/06/amp/293521-jantar-especial-no-letoile.html>

PRAZERES DA MESA

<https://www.prazeresdamesa.com.br/gaston-acurio-e-daniela-maia-abrem-folga-mesa-ao-vivo-rio/>

PRAZERES DA MESA

<https://www.prazeresdamesa.com.br/primeiro-dia-do-folga-mesa-ao-vivo-rio-conecta-identidade-gestao-na-gastronomia/>

AURORA CULTURAL

<https://auroracultural.com/noticias/eventos/gastronomia-alem-do-prato-marca-abertura-do-folga-mesa-ao-vivo-rio/>

PANORAMA DE VIAGEM



Eventos No Rio Em Junho De 2026

Publicado em: 13/06/2026

15 de junho – Às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o Jantar Magno de abertura do evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio – Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindrRio. Os chefs anfitriões Juan José Molina e Ataniel Sousa recebem o público e convidados no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, tendo como cenário uma das mais belas vistas da cidade, e prometem uma noite emblemática. O convite para o Jantar Magno custa R\$ 450 + 10% de taxas (por pessoa) e pode ser adquirido por WhatsApp (21 99129-3828) ou e-mail (rio@letoile.com).

TURISNEWS



Jantar Magno no L'Etoile reúne chefs renomados e menu exclusivo inspirado no Rio

Experiência terá harmonização de vinhos, alta gastronomia e vista panorâmica no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort em 15 de junho às 20h

Por Redação TurisNews - 15/06/2026

Foto: divulgação

No dia 15 de junho, às 20h, **Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo** são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o Jantar Magno de abertura do evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio – Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindrRio. Os chefs anfitriões **Juan José Molina e Ataniel Sousa** recebem o público e convidados no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, tendo como cenário uma das mais belas vistas da cidade, e prometem uma noite emblemática.

RIO DE JANEIRO HOJE

Rio de Janeiro Hoje

Início » Últimas Notícias » Gastronomia



Jantar Magno no L'Etoile une chefs renomados em noite inspirada no Rio de Janeiro com menu exclusivo

L'Etoile sedia Jantar Magno com estrelas da gastronomia brasileira No dia 15 de junho, o restaurante L'Etoile, localizado no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, será palco do Jantar Magno, um evento gastronômico que promete celebrar a riqueza culinária do Rio de Janeiro. A noite especial reunirá chefs de renome nacional para criar um menu [...]

L'Etoile sedia Jantar Magno com estrelas da gastronomia brasileira

No dia 15 de junho, o restaurante L'Etoile, localizado no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, será palco do Jantar Magno, um evento gastronômico que promete celebrar a riqueza culinária do Rio de Janeiro. A noite especial reunirá chefs de renome nacional para criar um menu exclusivo, inspirado nos sabores e na diversidade cultural da cidade.

Guia e documentários de viagens

O evento marca a abertura do "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio – Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindrRio. Os chefs convidados Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo se juntam aos anfitriões Juan José Molina e Ataniel Sousa para uma experiência gastronômica única, com harmonização de vinhos Miolo e participação do Grupo 3 Corações.

AURORA CULTURAL

Aurora Cultural



Jantar Magno no L'Etoile reúne chefs renomados e menu inédito inspirado no Rio

Redação — 10.06.2026

O **Jantar Magno** que abre o evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios" promete transformar a noite de 15 de junho em uma celebração da alta gastronomia no Rio de Janeiro. A partir das 20h, o restaurante L'Etoile, no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, recebe chefs convidados e anfitriões para um menu criado exclusivamente para a ocasião, com pratos inspirados no tema "A Cozinha que traduz o Rio".

Participam da experiência Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo, convidados pelo restaurante para protagonizar a abertura do encontro promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Os chefs anfitriões Juan José Molina e Ataniel Sousa recebem o público em um jantar que combina cozinha autoral, harmonização especial dos vinhos Miolo e participação do Grupo 3 Corações.

ZÉ RONALDO

ZÉ RONALDO



Jantar Magno no L'Etoile reúne chefs renomados e menu exclusivo inspirado no Rio

26 Junho - Q 12/06/2026

A alta gastronomia carioca ganha destaque no próximo dia 15 de junho, quando o restaurante **L'Etoile**, no **Sheraton Grand Rio Hotel & Resort**, recebe o **Jantar Magno** de abertura do evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio.

A partir das 20h, os chefs **Monique Gabiatti**, **Elia Schramm**, **Jimmy Ogro** e **Dianna Macedo** se unem aos anfitriões **Juan José Molina** e **Ataniel Sousa** para uma experiência inédita inspirada nos sabores e na diversidade cultural da cidade. Com o tema "**A Cozinha que traduz o Rio**", o jantar contará ainda com harmonização dos vinhos Miolo e participação do Grupo 3 Corações.

O menu exclusivo começa com o crêster **Burger & Fries**, de Jimmy Ogro, seguido pela entrada fria de Monique Gabiatti, que combina peixe defumado, viera e pupunha. Na sequência, Ataniel Sousa apresenta seu **Papinha na Brasa** com cogumelos e castanhas brasileiras.

Os pratos principais ficam por conta de Elia Schramm, com **Cauda de Lagosta Poche em Mantega de Limão**, e de Juan José Molina, que serve um sofisticado **Wellington de Cordeiro e Aspargos**. O encerramento é assinado pela confeitaria Dianna Macedo, com duas sobremesas que unem técnica, delicadeza e sabores brasileiros.

MARCAS E MERCADO

MARCAS & MERCADOS



Jantar Magno no L'Etoile reúne chefs renomados e menu exclusivo inspirado no Rio, em 15 de junho

No Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, a experiência apresenta harmonização de vinhos, alta gastronomia e vista panorâmica, a partir das 20h

10 de junho de 2026

o dia 15 de junho, às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o Jantar Magno de abertura do evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Os chefs anfitriões Juan José Molina e Ataniel Sousa recebem o público e convidados no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, tendo como cenário uma das mais belas vistas da cidade, e prometem uma noite emblemática.

Com o tema "A Cozinha que traduz o Rio", o jantar propõe uma imersão gastronômica inspirada nos sabores, ingredientes e na diversidade cultural do Rio de Janeiro. A noite contará com harmonização especial dos vinhos Miolo e participação do Grupo 3 Corações, reforçando a conexão entre culinária brasileira e grandes encontros à mesa. Desenvolvido de forma inédita para a ocasião, o menu terá etapas assinadas individualmente pelos chefs convidados e anfitriões, proporcionando uma experiência autoral e exclusiva ao público.

SOPA CULTURAL

Sopa Cultural



Jantar Magno no L'Etoile reúne chefs renomados e menu exclusivo inspirado no Rio, em 15 de junho

No Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, a experiência apresenta harmonização de vinhos, alta gastronomia e vista panorâmico, a partir das 20h

10 de junho de 2026

o dia 15 de junho, às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o Jantar Magno de abertura do evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Os chefs anfitriões Juan José Molina e Ataniel Sousa recebem o público e convidados no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, tendo como cenário uma das mais belas vistas da cidade, e prometem uma noite emblemática.

Com o tema "A Cozinha que traduz o Rio", o jantar propõe uma imersão gastronômica inspirada nos sabores, ingredientes e na diversidade cultural do Rio de Janeiro. A noite contará com harmonização especial dos vinhos Miolo e participação do Grupo 3 Corações, reforçando a conexão entre culinária brasileira e grandes encontros à mesa.

Desenvolvido de forma inédita para a ocasião, o menu terá etapas assinadas individualmente pelos chefs convidados e anfitriões, proporcionando uma experiência autoral e exclusiva ao público.

POVO

POVO



Jantar Magno no L'Etoile reúne chefs renomados e menu exclusivo inspirado no Rio, em 15 de junho

Por dianapavesi

Publicado em 10/06/2026 - 14:14

No dia 15 de junho, às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o Jantar Magno de abertura do evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Os chefs anfitriões Juan José Molina e Ataniel Sousa recebem o público e convidados no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, tendo como cenário uma das mais belas vistas da cidade, e prometem uma noite emblemática.

Com o tema "A Cozinha que traduz o Rio", o jantar propõe uma imersão gastronômica inspirada nos sabores, ingredientes e na diversidade cultural do Rio de Janeiro. A noite contará com harmonização especial dos vinhos Miolo e participação do Grupo 3 Corações, reforçando a conexão entre culinária brasileira e grandes encontros à mesa. Desenvolvido de forma inédita para a ocasião, o menu terá etapas assinadas individualmente pelos chefs convidados e anfitriões, proporcionando uma experiência autoral e exclusiva ao público.

Localizado no 26º andar do Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, o restaurante L'Etoile possui uma das vistas panorâmicas mais icônicas do Rio de Janeiro. Sob o comando do chef Juan José Molina, o restaurante apresenta receitas de inspiração francesa com influências sul-americanas, oferecendo uma experiência íntima e sofisticada à beira-mar. Reconhecido e premiado por sua excelência gastronômica e cenário deslumbrante, o espaço se consolida como um dos grandes destinos da alta gastronomia carioca.

TURISMO SA

turismo+sa



L'Etoile promove jantar exclusivo com chefs renomados e menu inspirado nos sabores do Rio

A alta gastronomia carioca ganha um encontro especial no dia 15 de junho. Localizado no 26º andar do Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, o restaurante L'Etoile receberá chefs de destaque da cena gastronômica nacional para um jantar exclusivo que promete celebrar os sabores, ingredientes e a diversidade cultural do Rio de Janeiro.

Batizado de "**A Cozinha que Traduz o Rio**", o Jantar Magno abre a programação do evento FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios, promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. A experiência contará com menu inédito desenvolvido especialmente para a ocasião, harmonização de vinhos da Miolo e a participação do Grupo 3 Corações.

GUIA GPHR

Jantar Magno no L'Etoile reúne chefs renomados e menu exclusivo inspirado no Rio, em 15 de junho



L'Etoile. Divulgação

No Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, a experiência apresenta harmonização de vinhos, alta gastronomia e vista panorâmica, a partir das 20

No dia 15 de junho, às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o Jantar Magno de abertura do evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Os chefs anfitriões Juan José Molina e Ataniel Sousa recebem o público e convidados no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, tendo como cenário uma das mais belas vistas da cidade, e prometem uma noite emblemática.

Com o tema "A Cozinha que traduz o Rio", o jantar propõe uma imersão gastronômica inspirada nos sabores, ingredientes e na diversidade cultural do Rio de Janeiro. A noite contará com harmonização especial dos vinhos Miolo e participação do Grupo 3 Corações, reforçando a conexão entre culinária brasileira e grandes encontros à mesa. Desenvolvido de forma inédita para a ocasião, o menu terá etapas assinadas individualmente pelos chefs convidados e anfitriões, proporcionando uma experiência autoral e exclusiva ao público.

DIÁRIO DO RIO

Jantar no L'Etoile terá chefs renomados com menu inspirado nos sabores do Rio



O restaurante L'Etoile, no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, em São Conrado, realiza no próximo dia 15 de junho um jantar especial que reunirá chefs renomados da gastronomia brasileira em uma experiência dedicada aos sabores do Rio de Janeiro. O evento integra a abertura do encontro "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido por Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio.

A proposta da noite é apresentar um menu exclusivo criado coletivamente por chefs convidados e anfitriões, com inspiração na diversidade de ingredientes e na identidade culinária carioca. A experiência acontece às 20h e será realizada no 26º andar do hotel, com vista panorâmica da orla da cidade.

CORREIO DA MANHÃ

NOTÍCIAS DA COZINHA

Jantar especial no L'Etoile

Nesta segunda (15), às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o jantar de abertura do "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Com o tema "A Cozinha que traduz o Rio", o jantar propõe uma imersão gastronômica nos sabores, ingredientes e na diversidade cultural do Rio de Janeiro. O convite custa R\$ 450 + 10% de taxas e pode ser adquirido por WhatsApp (21 99129-3828).

A torta que bate um bolão

A Copa do Mundo 2026 já começou e, para quem gosta de reunir família e amigos para torcer pela Seleção Brasileira, a Torta & Cia preparou algumas opções criativas para esses momentos de gente reunida. Entre as delícias da temporada está a Torta Bola. Ela é composta por camadas de biscoito integraladas com creme marilinha de chocolate e coberta com calda de chocolate. Com visual inspirado no universo do futebol, ela promete ser o centro das atenções nas reuniões entre amigos e familiares.

Croissant em Ipanema

A Confeitaria Portuguesa acaba de abrir unidade em Ipanema, na Rua Visconde de Praga. A casa aposta em um cardápio especializado em croissants recheados, com sabores doces e salgados, além de sanduíches, bruschetas e pratos de refeição. A nova loja funciona em espaço com mesas internas e externas, mantendo a proposta que fez sucesso em Copacabana. Entre os doces que estão recebendo mais atenção estão os croissants recheados com doce de leite, morango, Nutella, salmão e azeitona. Funcionamento: horário de funcionamento ampliado durante a semana.

CORREIO DA MANHÃ

Correio da Manhã

Jantar especial no L'Etoile

Nesta segunda (15), às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o jantar de abertura do "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Com o tema "A Cozinha que traduz o Rio", o jantar propõe uma imersão gastronômica nos sabores, ingredientes e na diversidade cultural do Rio de Janeiro. O convite custa R\$ 450 + 10% de taxas e pode ser adquirido por WhatsApp (21 99129-3828).

NOTÍCIAS DA COZINHA

Jantar especial no L'Etoile

Nesta segunda (15), às 20h, Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o jantar de abertura do "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Com o tema "A Cozinha que traduz o Rio", o jantar propõe uma imersão gastronômica nos sabores, ingredientes e na diversidade cultural do Rio de Janeiro. O convite custa R\$ 450 + 10% de taxas e pode ser adquirido por WhatsApp (21 99129-3828).

JORNAL DE BRASÍLIA

Gastronomia...

Monique Gabiatti, Elia Schramm, Jimmy Ogro e Dianna Macedo são os chefs convidados pelo restaurante L'Etoile para protagonizar o Jantar Magno de abertura do evento "FOLGA + Mesa ao Vivo Rio - Gestão e Negócios", hoje à noite.

...carioca

O encontro é promovido pelo Mundo Mesa, Prazeres da Mesa e SindRio. Os chefs anfitriões Juan José Molina e Ataniel Sousa recebem o público e convidados no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, no Leblon, no Rio de Janeiro.

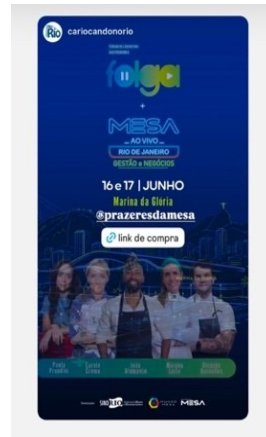
REDES SOCIAIS

@eventoescariocas – 44.000 seguidores

@ipanema_cool – 661.000 seguidores

@padilhasommelier – 44.000 seguidores

@cariocandonorio – 440.000 seguidores



@cariocandonorio – 440.000 seguidores

@rjgourmet – 156.000 seguidores

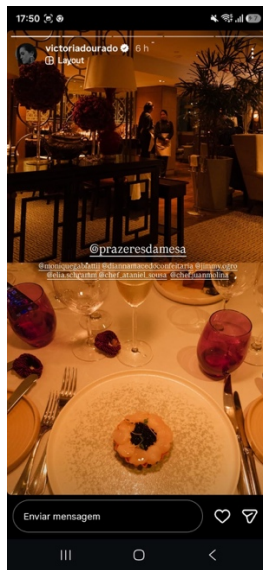
@claracarpegiani – 545.000 seguidores



@claracarpegiani – 545.000 seguidores

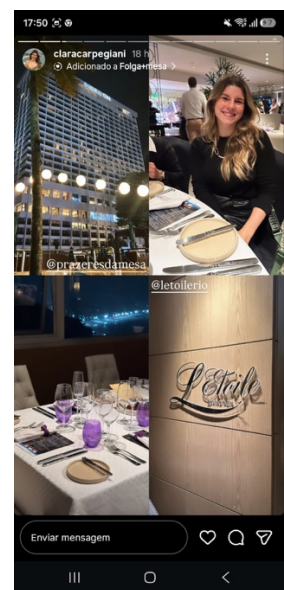
@victoriadourado – 122.000 seguidores

@cariocandonorio – 440.000 seguidores



@claracarpegiani – 545.000 seguidores

@rjgourmet – 156.000 seguidores



@claracarpegiani – 545.000 seguidores

@rjgourmet – 156.000 seguidores

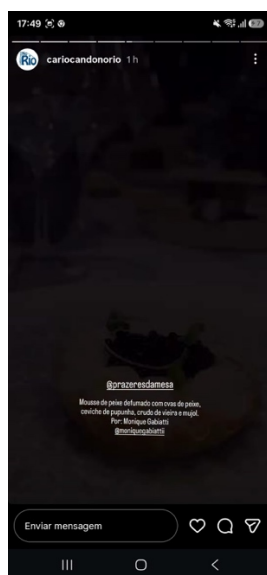
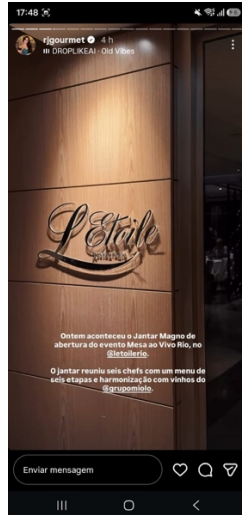


@victoriadourado – 122.000 seguidores

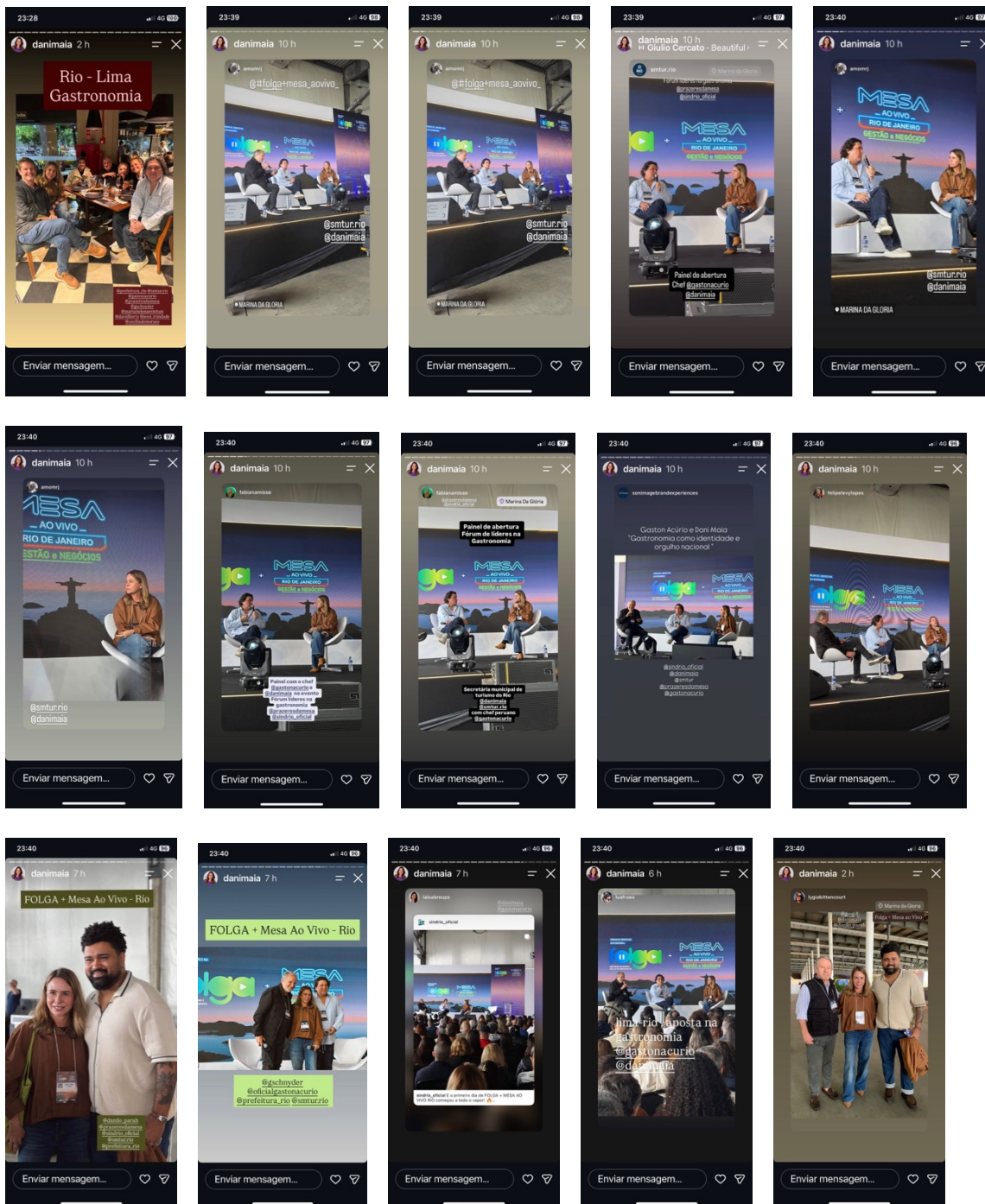
@carioacandonorio – 440.000 seguidores



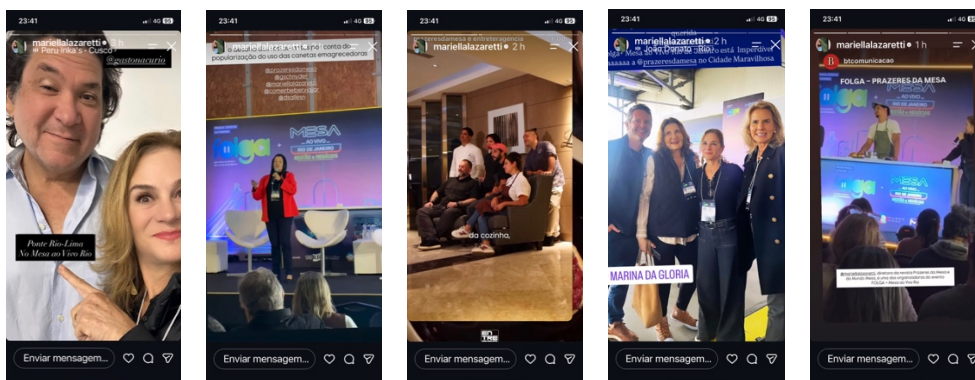
@claracarpegiani – 545.000 seguidores
 @victoriadourado – 122.000 seguidores
 @rjgourmet – 156.000 seguidores
 @cariocandonorio – 440.000 seguidores



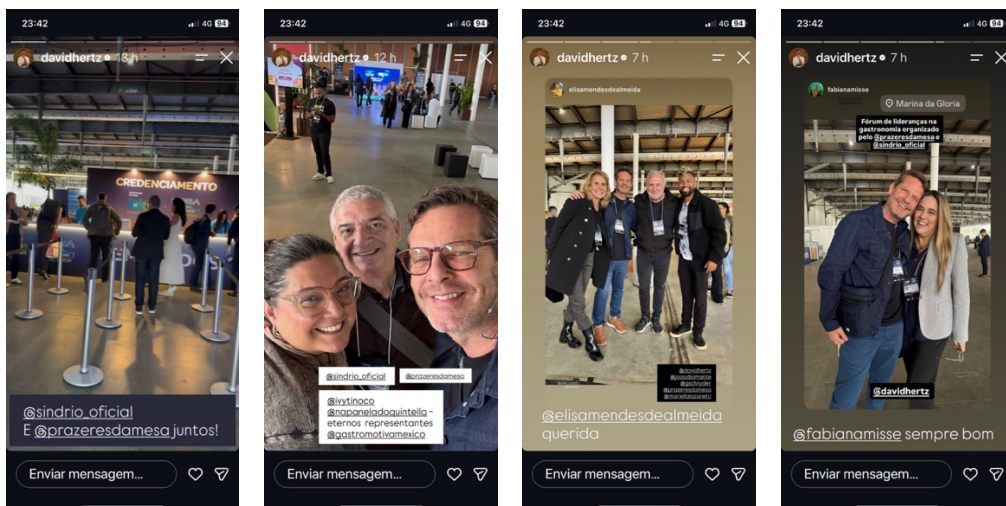
@daniamaia – 10.000 seguidores



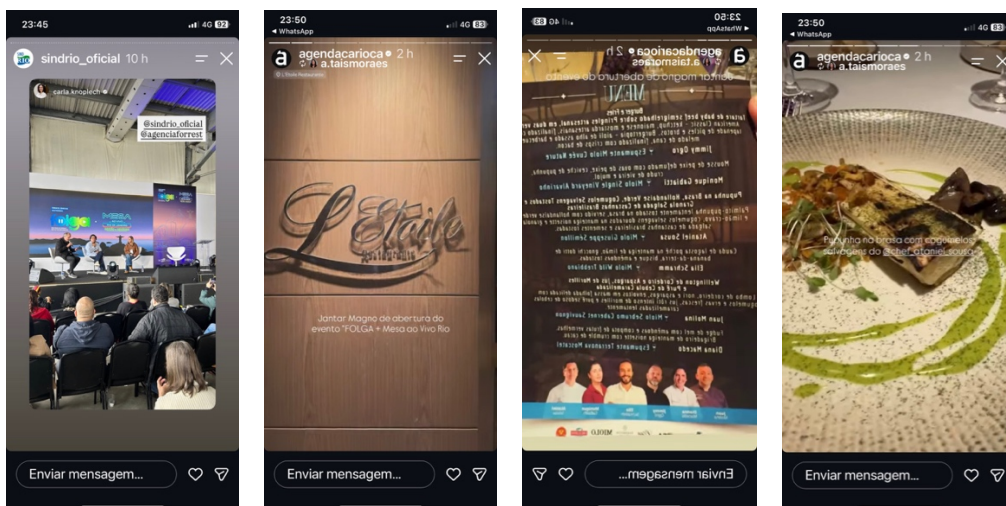
@mariellalazaretti – 21.000 seguidores



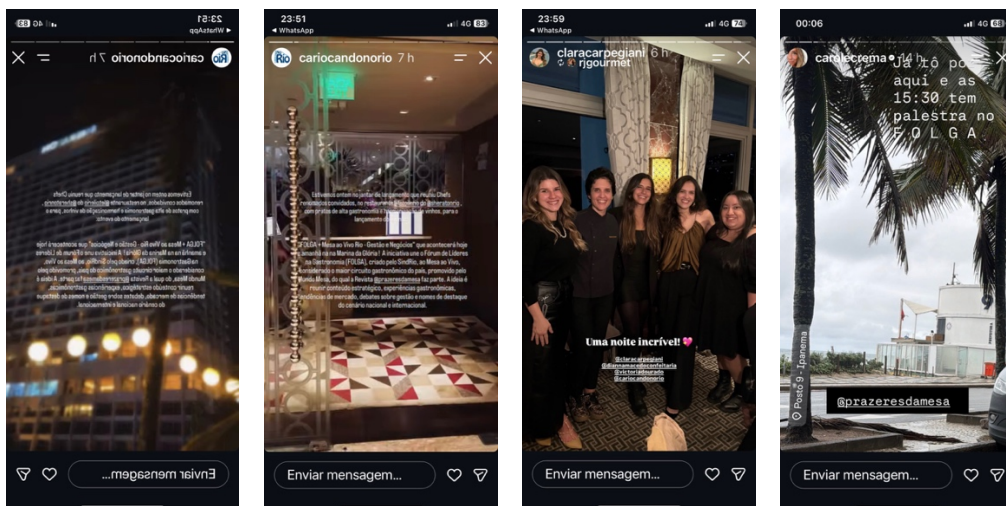
@davidhertz – 31.000 seguidores



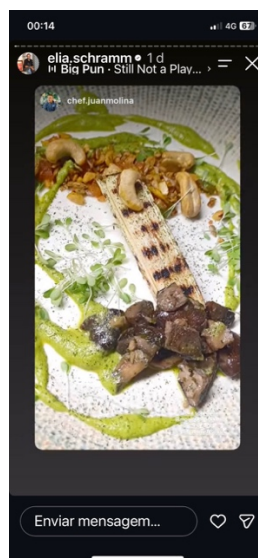
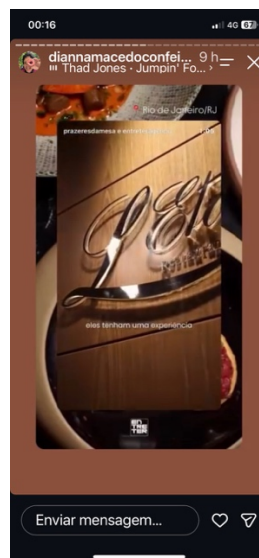
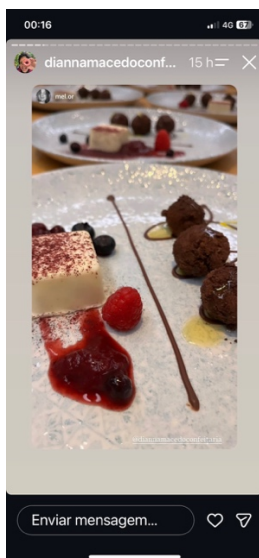
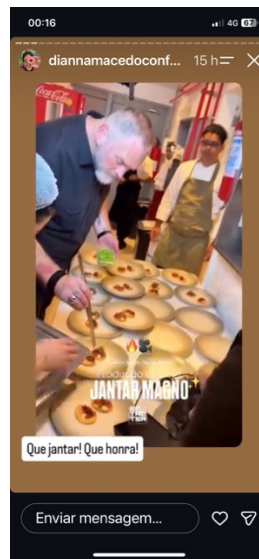
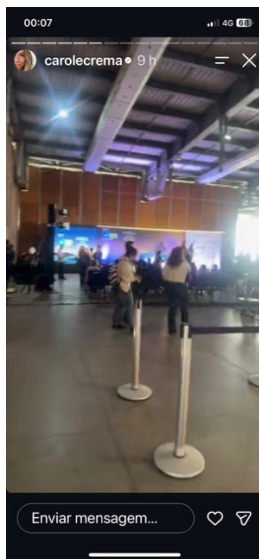
@sindrio_oficial – 15.000 seguidores
@agendacarioca – 166.000 seguidores



@cariocandonorio – 440.000 seguidores
@claracarpegiani – 545.000 seguidores
@carolecrema – 652.000 seguidores



@carolecrema – 652.000 seguidores
 @diannamacedoconfeitaria – 2.900 seguidores
 @elia,schramm – 24.000 seguidores
 @jimmy.ogro – 254.000 seguidores



@moniquegabiattii – 224.000 seguidores
@diannamacedoconfeitaria – 2.900 seguidores
@flavinhaquaresma – 56.000 seguidores
@paulaprandini – 159.000 seguidores

