

PASSAPORTE BELÉM



Diário do Pará

FASCÍCULO 1
SÁBADO E DOMINGO,
BELÉM-PA, 18 E 19/04/2026

FOTO: FREEPIK



FOTO: AG. BELÉM



FOTO: FREEPIK



AÇAÍ • ADEGA • BAR • CAFÉ

FOTO: FREEPIK



Patrocínio:



Realização:





Quinze jurados e uma missão: celebrar os sabores de Belém

FOTO: FREEPIK

O Passaporte Belém – O Melhor da Gastronomia retorna em 2026 para mais uma edição especial, convidando os leitores do Diário do Pará a embarcarem em uma jornada pelos sabores que fazem da capital paraense um dos grandes polos gastronômicos do país. Reconhecida pela Unesco como Cidade Criativa da Gastronomia, Belém reafirma seu protagonismo por meio de uma curadoria que valoriza tradição criativa e identidade regional.

A missão fica novamente nas mãos de 15 jurados apaixonados pela boa mesa, que aceitaram o desafio de apontar os melhores endereços da cidade em 21 categorias, além da eleição do melhor Chef: açai, adegas, bar, café, churrascaria, doce, hamburgueria, comida internacional, comida italiana, comida japonesa, padaria, peixaria, petisco de boteco, pizzaria, comida popular, comida regional, salgado, saudável, sorvete, steak, tacacá e chef.

As categorias serão apresentadas em cinco fascículos, publicados ao longo de cinco semanas, publicados no site do DIÁRIO - diariodopara.com.br. A escolha dos vencedores será feita pelos jurados e, em caso de empate, o público terá a palavra final por meio de votação no site.



Os estabelecimentos mais votados receberão o tradicional Troféu Estrela Azul e farão parte do Guia de Bolso digital do Passaporte Belém 2026, que também reunirá os segundos e terceiros colocados de cada categoria.

Prepare-se para descobrir, ou redescobrir, o melhor da gastronomia de Belém e viver uma experiência cheia de sabor.

Luiz Octávio Lucas
 Editor do Passaporte Belém
 @luizoctav

CALENDÁRIO DOS SABORES

1º Fascículo: Açai, Adegas, Bar e Café

2º Fascículo: Churrascaria, Doce, Hamburgueria e Comida Internacional (25/04/26)

3º Fascículo: Comida Italiana, Comida Japonesa, Padaria e Peixaria (05/05/26)

4º Fascículo: Petisco de Boteco, Pizzaria, Restaurante Popular e Regional (09/05/26)

5º Fascículo: Salgado, Saudável, Sorvete, Steak, Tacacá e Chef. (16/05/26)

Expediente

Presidente do Grupo RBA: Camilo Centeno • **Diretora Comercial do Grupo RBA:** Patricia Tupinambá
 • **Diretor de Redação:** Clayton Matos • **Coordenadora de Marketing:** Luciana Sousa
 • **Gerente Industrial:** Dirceu Reis • **Edição:** Luiz Octávio Lucas • **Produção:** Emily Becman
 • **Diagramação:** Jonas Mendes • **Tratamento de Fotos:** Fabrício Dias • **Impressão:** Gráfica DOL



Mais uma vez, a Claro foi eleita a melhor conexão do Brasil.



Testada por milhões de clientes e comprovada pelo Speedtest[®], a Claro foi eleita, mais uma vez, o 5G e o Wi-Fi mais rápidos do Brasil. Além da melhor rede 5G e da rede fixa melhor avaliada.



ASCENT

OOKLA  SPEEDTEST

[CLARO.COM.BR/PORQUECLARO](https://www.claro.com.br/porqueclaro)

Claro

O Wi-Fi e o 5G mais rápidos do Brasil, a rede fixa melhor avaliada do Brasil e a melhor rede 5G do Brasil, com base em análises da Ookla[®] dos dados do Speedtest Intelligence[®] para speed score no segundo semestre de 2025. Saiba mais em www.claro.com.br/porqueclaro



Conheça nossos jurados

FOTO: CAMILA LIMA / CULTURA



Luiz Octávio Lucas

Jornalista, atua como editor e colunista do Diário do Pará, onde escreve a coluna Diário de Bordo, semanalmente, com dicas de turismo e viagens. Editor do Passaporte Belém, também é chefe de reportagem e apresentador da TV Cultura do Pará - @luizoctav



Marcus Pereira

Publicitário e sócio proprietário na Gamma Comunicação. Instagram: @marcuspelela



Mário Carvalho

Dr. Mário Carvalho é pesquisador, professor colaborador da Universidade Federal de Viçosa (UFV) e integrante da Cátedra UNESCO em Economia Criativa e Políticas Públicas. Instagram: @prof.mariocarvalho



Ruth Lima

Gerente Executiva de Marketing e Comunicação do Banco da Amazônia. Pós-graduada em Marketing, Branding e Growth. Estrategista em comunicação no mercado financeiro. Lidera há 20 anos as iniciativas de marketing e comunicação do Banco em todo o Brasil.

FOTOS: DIVULGAÇÃO

FOTO: ANDRÉA NORONHA



Sandra Duailibe

Sandra Duailibe é cantora, intérprete, compositora, produtora cultural, escritora e criadora de conteúdo digital. Apaixonada por Belém, transita na cidade, entre os cafés, museus e teatros, apreciando o que há de melhor nesta cidade que pulsa arte. Instagram: @sandraduailibe



Sídiana Macêdo

É professora da Universidade Federal do Pará; historiadora da alimentação. É autora do blog @daquiloquese come. Sócio-efetiva do Instituto Histórico e Geográfico do Pará. Membro do Conselho Editorial de Revistas Científicas. Instagram: @sidinhaferreira



Yamila Alves

Nutricionista e Gastróloga, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, coordenadora e docente universitária dos cursos de nutrição e gastronomia. É uma apaixonada pela arte de cozinhar e servir! Instagram: @yamilaalves



Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Alda Dantas

Jornalista, com mestrado em marketing político, vive para o trabalho e para a família. Meus passeios prediletos atualmente, sempre envolvem a companhia das netas, Olívia e Isabela. Aprecio um prato bem preparado, mas não dispense um bom pão careca com ovo. Instagram: @aldadantas



Ana Laura

Ana Laura Abreu é advogada, influenciadora e fundadora da marca Bucho Cheio Belém. Reconhecida por unir gastronomia, marketing e experiência, constrói autoridade ao transformar marcas em referências. Instagram: @buchocheioelem



Aritanna Varney

Com mais de 400 reviews de restaurantes pelo Brasil, mais de 10 premiações e o famoso bordão "E aí, tão com fome?" se tornou sinônimo de um trabalho sério, com críticas verdadeiras que colocaram no mapa diversos estabelecimentos excelentes. Instagram: @aritannavarney



Cassia Faria

Gastrônoma, trabalha há 24 anos com a alimentação. Aos 18 anos começou a empreender e, hoje, se dedica ao mundo da culinária por meio da empresa 'Cassia Faria Gastronomia'. Instagram: @cassiafariagastronomia.



Dina Carmona

Dina Carmona é paraense, mãe, publicitária e criadora de conteúdo desde de 2010. Dina traz para as suas redes sociais à representatividade e a valorização da autenticidade das mulheres nortistas, além de moda e muita cultura amazônica. Instagram: @dina_carmona



Helder dos Anjos

Helder dos Anjos é publicitário especialista em marketing, comunicação e branding, com trabalhos voltados para a construção de marcas, estratégias de posicionamento e projetos de alto impacto. É fã de experiências gastronômicas. Instagram: @helderdosanjos



Jaime Monteiro

Gerente de marketing da Claro Norte, atua no mercado de Telecomunicações há mais de 15 anos. Monteiro é pós graduado em Marketing pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), e possui MBA na área. Instagram: @jaimemonteiro



Lucas Dias

Médico e empresário, também curte se aventurar pelos sabores dos estabelecimentos diversos da capital paraense.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



POINT DO AÇAÍ

Referência no turismo gastronômico, vale destacar o Point do Açaí não apenas como um restaurante, mas também como produtor de açaí. O Grupo Point do Açaí conta com um sistema de abastecimento próprio que sai diretamente das plantações para os seus restaurantes e pontos de vendas, garantindo o abastecimento de qualidade e frescor.

A gastrônoma Cássia Faria, jurada desta edição do Passaporte Belém 2026, destaca a sua escolha neste estabelecimento: “Pela qualidade do açaí e pelos acompanhamentos, que valorizam o produto e tornam a experiência mais completa, inclusive para quem está conhecendo”.



Instagram: @pointdoacaibelém

Pontos de venda:

Unidade Óbidos – Rua Óbidos, 250, entre Tv. Breves e Tv. Monte Alegre – Cidade Velha.
 Unidade Angustura – Tv. Angustura, esquina com Av. Duque de Caxias – Marco.
 Unidade Aquários - Rua Municipalidade, esquina com Tv. Almirante Wandenkolk, 897 – Umarizal.

Restaurantes:

Unidade Casarão – Av. Boulevard Castilhos França, 744 – Campinas.
 Unidade Veiga Cabral – Rua Veiga Cabral, esquina com Tv. Bom Jardim, 450 – Cidade Velha.
 Complexo Porto Futuro – Av. Marechal Hermes s/n – Reduto.

AÇAÍ DU ELVIS

Ponto de venda de açaí de manipulação artesanal, a loja está presente em três unidades em Belém, mostrando a força do negócio local. A rede oferece o açaí batido nas texturas ao gosto do cliente, do popular, médio e grosso, por litro. O atendimento rápido garante a bebida fresca e batida na hora direto para a mesa.

Reforçando a boa experiência que teve, o publicitário Helder dos Santos destaca. “Produto sempre fresquinho, de procedência confiável e com preço justo”, afirma o jurado desta edição.



Instagram: @acaidualvis

Endereço:

Unidade Umarizal - Rua Antônio Barreto, 478 - Umarizal.
 Unidade Marambaia - Rua da Mata, nº 7 - Marambaia.
 Unidade Cabanagem - Tv. Henrique Dias, 166, Cabanagem.

Funcionamento: Todos os dias, de 9h às 14h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



DIVINO AÇAÍ DO DIEGO

Um dos mais bem avaliados quando o assunto é açaí tradicional. O destaque está na qualidade consistente, com textura encorpada e sabor fiel ao fruto. Funciona bem tanto para consumo diário quanto para quem busca encomendar em maiores quantidades; ou na densidade de polpa.

Aritana Varney, influenciadora e jurada desta edição, destaca: “Alto padrão de qualidade, desde a retirada do fruto até todos os passos de preparo e branqueamento, garantindo um açaí seguro e gostoso. Não tem igual, aqui é do grosso”.

Instagram: @divinoacaidodiego

Endereço: Tv. Três de Maio, 1803, entre as avenidas Gentil Bittencourt e Conselheiro Furtado – São Brás.

Funcionamento: Todos os dias, das 9h às 13h30.



IAÇÁ

Reconhecido pelo público, é altamente indicado pela clientela. O Açaí Iaçá tem uma proposta que mistura produção e venda, o que garante padronização do produto natural. É uma boa escolha para quem quer um açaí confiável de quem está no mercado há 42 anos.

A criadora de conteúdo e publicitária, Dina Carmona, explica a sua preferência no açaí Iaçá. “É de excelente qualidade, delicioso e ainda encontro meu amado açaí branco”, afirma.

Também jurado desta edição, o pesquisador Mário Carvalho reforça a excelência do empreendimento. “Tradição, padrão e segurança. Um nome já consolidado no mercado de Belém e que mantém regularidade ao longo do tempo”.



Instagram: @acai_iaca

Endereço: R. Antônio Barreto, 821, entre Tv. 14 de março e Av. Generalíssimo Deodoro - Umarizal.

Funcionamento: Todos os dias das 9h às 13h30.





PAÇAÍ DA BIKE

É o mais novo point gastronômico, intitulado como a primeira boutique de açaí do mundo. O estabelecimento fica localizado no mezanino do charmoso Mercado de São Brás e tem no cardápio opções de pratos para almoço, jantar e cafés, incluindo opções especialmente elaboradas com café de açaí. Mas, o tradicional açaí na tigela, natural, também está disponível. A novidade do lugar é a torre de açaí, que serve até dez pessoas.

Para a jurada Ana Laura, criadora do perfil Bucho Cheio Belém, a indicada é afirmativa. “Açaí de todas as formas e também tem um açaí frozen puríssimo. É um lugar que vale conhecer.”, indica.

Instagram: @pacainabike

Endereço: Mercado de São Brás, Mezanino 1 - Av José Bonifácio, São Brás.

Funcionamento: de terça a domingo, das 11h às 22h30.



FOTO: ANDERSON SILVA / AG. PARÁ

AÇAÍ DO HERON

Localizado na feira do bairro da Pedreira, em Belém, o Açaí do Heron tem grande destaque quando o assunto é indicação do melhor açaí do bairro, disponível para venda diariamente. Desde 1994, o estabelecimento preza pela qualidade, desde a manipulação do fruto.

A jurada Yamila Alves, coordenadora do curso de Gastronomia da Unama, confia no produto ofertado e indica. “Ambiente e processamento extremamente cuidadoso, higiênico e açaí saboroso”.

Instagram: @acaidoheron

Endereço: Travessa Mauriti, 1333, Box Açaí do Heron - Pedreira

Funcionamento: domingo a domingo, das 8h30 às 13h30.





AÇAÍ DO ALONSO

Açaí puro, sem aditivos e conservantes, vendido nas diversas texturas, para todos os gostos. O estabelecimento também é um dos pontos tradicionais de venda em Belém, presente no mercado há 47 anos. Basta chegar e pedir quantos litros quiser.



Instagram: @acaidoalonso

Endereço: Rua João Balbi, n 55 - Nazaré.

Funcionamento: Terça a domingo, de 8h às 14h.

AÇAÍ DO GAIA

Há vinte anos no mercado, o empreendimento se preocupa em vender o melhor açaí, com qualidade, para seus clientes. O negócio familiar se estruturou com base na experiência de anos passado em gerações.



Instagram: @acaido_gaia

Endereço: Av. Conselheiro Furtado, nº3105, entre Castelo Branco e 14 de Abril - Batista Campos.

Funcionamento: segunda a sábado, de 8h às 19h.



AÇAÍ DA ILHA

Também conhecido como Açaí da Francy, o ponto de venda fica localizado no coração do bairro da Cremação. O empreendimento está em funcionamento há pelo menos 20 anos e garante aos fiéis clientes a melhor qualidade do mercado. São batidos, diariamente, de sete a dez basquetas do fruto, vindos das colheitas das ilhas próximas de Belém.

A jornalista Alda Dantas, indica e reforça a clientela. “localizado na Pariquis, o açaí servido lá é de excelente qualidade e mesmo o médio parece ser do grosso”.



Instagram: @acaidafrancy

Endereço: R. dos Pariquis, 2248, esquina com a Tv. Quintino Bocaiúva - Cremação

Funcionamento: de domingo a domingo, a partir das 10h.



GRAND CRU BELÉM

Loja especializada em vinhos, com rótulos exclusivos e safras vindas da curadoria de especialistas sobre as maiores vinícolas do mundo. O local abrange um bistrô com pratos elaborados, inclusive, para harmonizar com maestria a mais alta experiência degustativa entre uma taça e outra ou para levar uma garrafa e abrilhantar sua adega pessoal.

A jurada Ruth Lima, Gerente Executiva de Marketing e Comunicação do Banco da Amazônia, destaca os fortes atrativos sobre o Grand Cru, nesta categoria. “Local com boa variedade de vinhos e champagnes a preços diversos e atrativos”, pontua.

Cássia Faria, gastrônoma, reforça sua escolha nesta categoria. “Pela seleção de vinhos e pela experiência proposta, com degustações conduzidas por sommelier e uma programação que torna o momento mais agradável”, conclui.



Instagram: @grandcru.belem

Endereço: Av. Brás de Aguiar, 50 – Nazaré.

Horário: Segunda a quarta, 9h às 23h; quinta a sábado, de 9h à 0h.

AVINTURA

Comandado pelo casal Núbia de Freitas e Thonnys Moraes, o Avintura Vinhos Finos é o empreendimento que se firmou no mercado, ainda em 2022. A curadoria dos rótulos vem da expertise da curadora Núbia junto com Thonnys, que é o primeiro Sommelier com deficiência visual do Brasil, certificado pela Associação Brasileira de Sommelier (ABS) do estado do Rio Grande do Sul. O Avintura Vinhos Finos tornou-se referência em enoteca, com ambiente amigável que oferta a experiência da degustação e rodízio de vinhos selecionados. A mensagem da casa é clara: “Feche os olhos e venha se aventurar no mundo do vinho”.

A influencer Aritana Varney, relata a experiência. “Além de reunir rótulos diversificados e mundiais, proporciona experiências incríveis e consegue provar que apreciar e conhecer vinhos, pode ser para todos, sem mistério!”.

A jurada, Yamila Alves, gastróloga, reforça sua indicação. “Local com vinhos acessíveis e os donos do lugar são super atenciosos e com muita experiência. Fogem dos rótulos tradicionais”, garante a jurada.



Instagram: @avinturavinhosfinos

Endereço: Rua Carlos Gomes, 251 - Campina.

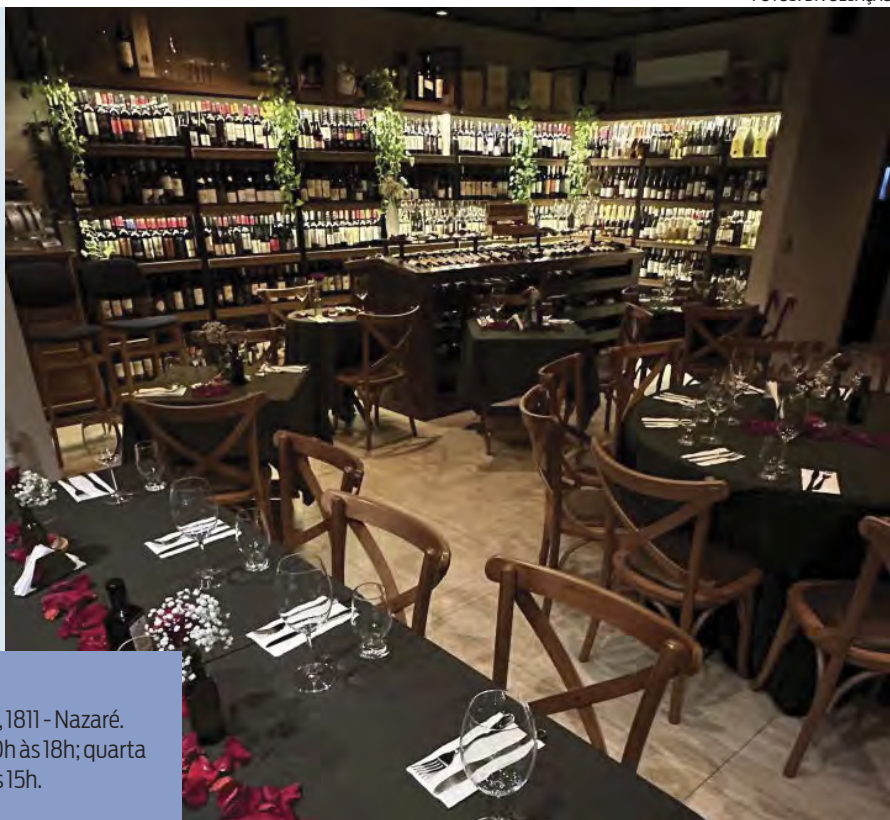
Funcionamento: terça a sábado, de 19h à 0h.



BOADEGA

Com mais de 500 rótulos de diferentes países, estilos e uvas, o Bodega tem uma curadoria de excelência, feita pela sommelier Francisca Oliveira e Paulo Nasser. Para quem quiser aproveitar outras experiências, basta ficar ligado na programação semanal. A cozinha é um departamento integrante, feito para harmonizar. Lugar ideal para um jantar ou reunião entre amigos e, para garantir uma bela garrafa exclusiva desta adega.

Apreciador do estabelecimento, o publicitário, especialista em marketing, Helder dos Santos, garante que “a carta completa e bem selecionada, atendendo a diferentes paladares com qualidade”, é o que conquista neste ambiente.



Instagram: @boa.dega

Endereço: Travessa Benjamin Constant, 1811 - Nazaré.

Funcionamento: segunda e terça, de 10h às 18h; quarta a sexta, de 10h às 19h; e sábado, de 10h às 15h.

ADEGA DIONÍSIO

A Adega Dionísio surge em um projeto da mais alta finesse, unido um ambiente moderno com bela vitrine dos rótulos de vinhos. Para além de sua adega com mais de 500 rótulos, o destaque fica para a própria linha Dionísio de espumantes: brut rosé, brut e moscatel, em parceria com a vinícola Luiz Argenta, anunciada em março deste ano. O espaço é comandado pelos sommeliers Rogério Gomes e Marta Mendes. No salão, o cardápio traz pratos de inspiração na culinária internacional, assinados pelo Chef Igor Santiago.

A cantora Sandra Duailibe destaca os pontos diferenciais do estabelecimento. “Ambiente requintado, atendimento especial, tem estacionamento e a logomarca diferenciada”, aponta.

Frequentador da Adega Dionísio, Lucas Dias, jurado integrante do guia, reforça. “É um refúgio para os amantes de bons rótulos. A Adega Dionísio reúne uma curadoria cuidadosa de vinhos e cria um ambiente acolhedor para quem aprecia beber bem, seja para uma ocasião especial ou um fim de tarde despreocupado”.



Instagram: @adegadionisiobelem

Endereço:

Av. Alcindo Cabela, 690 - Umarizal.

Av. Augusto Montenegro, 4311 - Parque Verde.

Funcionamento: Almoço, de quinta a domingo, de 11h30 às 16h; Jantar, de segunda a sábado, de 17h à 0h.





THE WINE

Ambiente sofisticado e intimista, ideal para quem busca uma experiência enogastronômica, como promete. A carta de vinhos é o grande destaque, com boas opções nacionais e importadas. O menu acompanha bem a proposta, com pratos bem apresentados e foco em harmonização.

Jaime Monteiro, que é frequentador do espaço, aposta na indicação do estabelecimento. “Gosto do ambiente, da comida e principalmente dos vinhos”, diz.



Instagram: @thewinebelem

Endereço: Av. Alcindo Cacela, 1848 - Nazaré (altos do +B Supermercado).

Funcionamento: Segunda a sábado, de 12h às 15h e de 19h às 23h.

Domingo, de 12h às 15h.



DON VINO

A Enoteca Don Vino é uma marca genuinamente autêntica, idealizada pelo sommelier e chef de cozinha Fabio Sicilia. A loja especializada foi instalada em Belém, em meados de 2011, com curadoria pessoal e seleção criteriosa de rótulos envasados pelas mais prestigiadas vinícolas, trazendo a aproximação do que há de melhor dos vinhos finos.

De acordo com a jornalista Alda Dantas, a excelência deste estabelecimento vem de uma combinação primorosa. “Esta é uma das primeiras adegas a se estabelecerem em Belém. Trouxe para a cidade o passeio do mundo dos vinhos de forma prática e deliciosa, já que o local tem espaço para degustação, inclusive de pratos do restaurante Famiglia Sicilia, que muito aprecio”, relata a jurada desta edição.

Instagram: @enotecadonvino

Endereço: Av. Conselheiro Furtado, 1430 - Batista Campos.

Funcionamento: de segunda a sexta, de 11h às 23h; domingos, de 11h às 16h.



DECANTER BELÉM

Enoteca ligada à rede Decanter, a loja agrega restaurante e wine bar com os mais diversos rótulos importados com exclusividade, selecionados por curadoria técnica, entre regiões e tipos de vinhos para todos os paladares refinados. No restaurante é possível acessar a carta de vinhos, reforçando o valor gastronômico e a harmonização com os pratos do cardápio.



Instagram: @decanterbelem

Endereço: Av. Gentil Bittencourt, 1393 - Nazaré.

Funcionamento: Segunda a domingo. Loja de 9h às 23h / Restaurante: 16h às 23h.

A COMIDA ORIENTAL PERFEITA É COM VOCÊ. A FRITURA PERFEITA, COM **DORATTA**

desataconteudo.com.br

Desenvolvida com gordura de palma sustentável da Agropalma, **DORATTA** garante resultados incomparáveis para seus preparos e negócios. É mais economia para você e satisfação para seus clientes!



PROFISSIONAL

Não faz fumaça, não tem cheiro e não transfere sabor para os alimentos, valorizando a qualidade dos ingredientes em cada prato.



ECONÔMICA

Mais resistente às altas temperaturas do que outras gorduras, proporciona mais tempo de uso e mais rendimento no dia a dia.



EFICIENTE

Com consistência pastosa, garante resultados superiores aos empanados e frituras sempre sequinhas e crocantes.



PROVE E COMPROVE



Siga **@dorattaoficial**



 agropalma

DORATTA

A FRITURA PERFEITA
Perfeita para o seu negócio.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



MUAMBA BAR

Famosa e importante coquetelaria que está no mercado para criar e transformar sabores e aromas em drinks autorais de sucesso, o Muamba Bar é fundado pelo mixologista Yvens Penna. Aqui nada é comum e ao mesmo tempo encorpa às marcas mais conhecidas mundialmente de bebidas alcoólicas, como Aperol, Campari e Smirnoff, aliados aos insumos típicos da Amazônia. Bebida com chicória e pupunha, são alguns exemplos da variada carta de drinks. O estudo dos mixes é a identidade registrada desse estabelecimento. Também há propostas não alcoólicas.

A jurada Cássia Faria, gastrônoma e jurada da edição, reforça a sua escolha. “Pela criatividade nos drinks, proposta autoral e identidade marcante, que proporcionam uma experiência atual e diferenciada”, declara.

Instagram: @muambabar

Endereço:

Vila Container - Av. Governador Magalhães Barata, 62 – Nazaré.

Funcionamento: Quarta a domingo, de 18h à 0h.

Complexo Porto Futuro – Av. Marechal Hermes s/n – Reduto.

Funcionamento: Segunda, quarta, quinta e sexta, de 16h à 0h.

Sábados, domingos e feriados, de 11h à 0h.



AFLUAR

Espaço estrategicamente localizado à beira-rio do bairro da Cidade Velha, aqui é a garantia de um espetaculoso momento em família ou entre amigos, seja no almoço, num encontro de fim de tarde ou jantar. O local oferta cervejas das marcas nacionais a escolha do freguês: garrafa de 600ml, long neck ou aquele balde para a galera. E claro, os drinks da casa, como o autoral Afluar Bay, preparado com rum, licor blue, maracujá e espuma de jambu ou Afluar Sun, mixado com vodka, licor de laranja e tangerina. Há opções de drinks sem álcool, também. Para o jurado Luiz Octávio Lucas, é sinônimo de alto astral. “Ambiente descontraído na beira do rio. Imperdível pra quem gosta de sertanejo”.



Instagram: @afluar_restaurante

Endereço: Rua São Boaventura, 104. Cidade velha

Funcionamento: Sexta-feira, 11h30 às 2h; Sábado, 11h30 às 23h; domingo, 8h às 19h



FOTOS: DIVULGAÇÃO



MANGA PUB

A casa mistura a atmosfera totalmente descontraída de pub intimista com uma exclusiva variedade de cervejas artesanais, distribuídas em cerca de 20 torneiras de chopes dos variados tipos, entre eles: Pilsen, IPA, Weiss, Stout e Pale Ale e outros. A programação semanal varia, do Rock 'n Roll clássico ao nacional e internacional, com bandas ao vivo já conhecidas da cena. Se não conhece, vale a pena a visita. Basta consultar as atrações semanais.

A jornalista e colunista do jornal Diário do Pará, Alda Dantas, foi conquistada por esta programação. “O local é a pedida certa para quem quer um chopp bem gelado das variadas torneiras disponíveis, tira gostos deliciosos e aos finais de semana ainda tem música ao vivo.”, reforça.

Instagram: @mangapuboficial

Endereço: Av. Cmte. Brás de Aguiar, 492 - Nazaré.

Funcionamento: segunda a quarta, de 18h à 0h; quinta-feira, de 18h à 01h; sexta-feira e sábado, de 18h às 03h; e domingo, das 16 à 0h.



AMAZON BEER

Pioneira na criação da cervejaria artesanal que virou a marca Amazon Beer, de produção própria, em Belém, ainda nos anos 2000. Criadora das cervejas, tipo Witbier Taperebá, Forest Bacuri (Fruit Beer), Stout Açai, IPA Cumarú e Red Ale Pripricoa, além das clássicas Amazon Forest (Pilsen) e River (Lager), iniciando o paladar cervejeiro regional e o mais buscado por turistas. O happy hour também virou tradição de anos, com chope a partir de R\$6,99, conforme a programação semanal. Aqui, a experiência é saborosa e garantida.

Para o sócio-proprietário da Gamma Comunicação e jurado desta edição, a Amazon Beer une a tradição de suas cervejas como também ao local que ela está firmada, desde a sua chegada. “A localização, sendo na Estação das Docas, desde seu início com a fabricação da cerveja. Ali, não tem erro”, garante.



Instagram: @amazonbeer

Endereço: Estação das Docas - Av. Boulevard Castilhos França - Galpão 1B - Campina.

Funcionamento: Segunda a quinta, de 16h às 00h; sexta, de 16h às 01h; e sábado e domingo, de 12h à 0h.



COSANOSTRA

Desde 1986, o casarão é um charmoso e tradicional bar, ideal para reunir com amigos. É um dos mais populares na noite de Belém. No leque das cervejas, a caneca de chopp e o autêntico happy hour após o trabalho é a boa pedida. Na adega, a variedade de bebidas alcoólicas importadas e nacionais e o cardápio que oferece o carpaccio mais famoso da cidade.



Instagram: [cosanostra_pub](#)

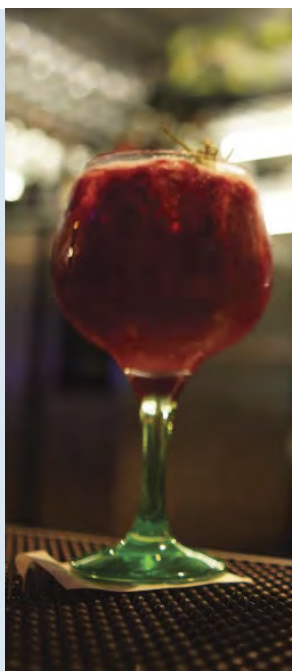
Endereço: Tv. Benjamim Constant, 1499 - Nazaré.

Funcionamento: segunda a sábado, a partir do meio-dia (abre para almoço); e domingo, a partir de 16h.

MANGA JAMBU

O Manga Jambu é um amplo espaço com área externa e interna, com palco para a apresentação das bandas, conforme a programação semanal. O estabelecimento oferece a experiência completa para quem gosta de uma noite incrível e dançante ao som que vai do sertanejo ao pop rock. A cozinha primorosa e as cervejas geladas são o grande atrativo. Os drinks, são a maravilha da casa, vale experimentar.

Helder dos Anjos, jurado, recomenda. “Ambiente acolhedor, drinks autorais e comida saborosa. Ideal para receber quem vem conhecer a cidade”.



Instagram: [@oficialmangajambu](#)

Endereço: Almirante Wandenkolk, 373 - Umarizal.

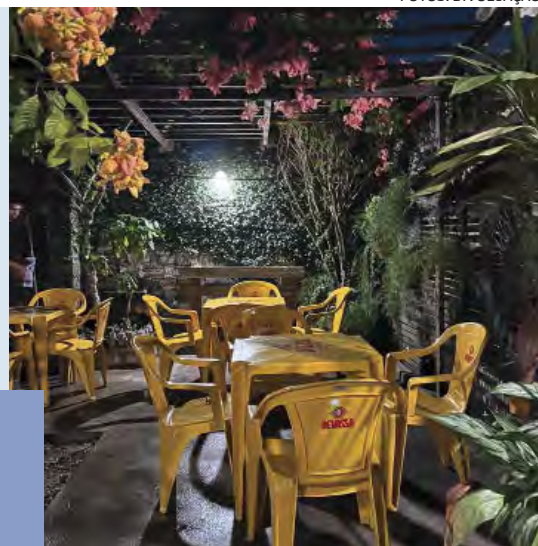
Funcionamento: Almoço, de 11h às 16h; Jantar a partir das 18h.



EGUATCHÊ

Comandado pela chef Sandra Azevedo, o Eguatchê, é um queridinho no bairro da Marambaia, uma ideia surgida da união dos proprietários, uma paraense e um gaúcho. É um ambiente confortável e amigável, onde oferece um cardápio próprio e a cerveja é apenas o detalhe, um acompanhamento para um momento afetivo, mas claro, na temperatura certa.

Para o jurado Mário Carvalho, pesquisador e integrante da Cátedra UNESCO em Economia Criativa e Políticas Públicas, entrega um carinho pelo espaço. “Todo esse sentimento é reforçado pela escolha do reúne sabor, acolhimento, simpatia e identidade. Um verdadeiro ícone da Marambaia”, explica.



Instagram: @eguatche

Endereço: Av. Santarém, 670 - Marambaia.

Funcionamento: segunda a quarta, 19h às 23h; quinta a sábado, de 19h à 0h; sábado e domingo, aberto para almoço, de 15h às 15h.



SANTO BUTECO

Ambiente acolhedor para quem aprecia aquela cerveja gelada ou prefere apostar no chopp geladinho. Também oferece a carta de drinks elaborados pela casa. Para harmonizar, o cardápio conta com diversos petiscos e pratos com releituras mais caprichadas. Oferece happy hour, música ao vivo e transmissão de jogos, conforme a programação.

Quem reforça esta indicação é o jurado Jaime Monteiro. “O ambiente é muito bom, chopp gelado, boa comida e música animada”, recomenda.



Instagram: @santobutecooficial

Endereço: Rua Bernal do Couto, 260 - Umarizal.

Funcionamento: de 11h30 à 0h.

PORTO DA BRAZ

O Porto da Braz é para reunir a galera. Com ambiente externo e interno, agrega todos aqueles que procuram um ambiente animado com música ao vivo, conforme a programação e cerveja gelada. O cardápio é variado, com opções de salgados, pratos para o jantar e petiscos para acompanhar a boa conversa.

Sandra Duailibe, cantora e jurada desta edição, recomenda o que há de bom. “Petiscos variados e deliciosos”.



Instagram: @portodabraz

Endereço: Av. Braz de Aguiar, 897 - Nazaré.

Funcionamento: Terça a domingo, de 11h à 0h.



BAR DO PARQUE

Localizado no ponto turístico da cidade, bem ao lado do Theatro da Paz, o Bar do Parque é renomado e reconhecido pelo seu ambiente boêmio, reconhecido como memória afetiva local. O quiosque, com seu corredor alto, é cercado por árvores, com mesas ao ar livre e uma vista que respira a cidade antiga. O cardápio da cozinha oferece café da manhã, almoço e jantar, de acordo com o horário de funcionamento, assim como a programação musical semanal. Da cerveja ao chopp gelado e drinks autorais, o estabelecimento reserva bons momentos, individuais ou em grupo de amigos.

A jurada Ruth Santos, Gerente Executiva de Marketing e Comunicação do Banco da Amazônia, garante que “é um local ideal para relaxar após um dia de trabalho”. Já Sidiana Macêdo, historiadora da alimentação e jurada nesta edição completa. “A qualidade é excelente e o ambiente muito agradável!”.



Instagram: @bardoparque1904
Endereço: R. Carlos Gomes, 402-500 - Campina.
Funcionamento: terça a sexta, de 16h à 0h; sábado, 15h à 0h; e domingo, 8h às 21h.

GRILL MIX

Bar tradicional no bairro da Pedreira, com três ambientes: no térreo a área externa e interna e andar superior. O destaque fica mais dividido entre drinks da casa e os baldes de cervejas, onde os garçons não deixam o copo secar, pois estão atentos em todas as mesas. É um dos bares mais requisitados do bairro.

A jurada Ana Laura, criadora do perfil Bucho Cheio, sabe bem o que há de melhor neste estabelecimento. “O Grill Mix é o combo perfeito do que um bar perfeito precisa ter, boa música, petiscos bem servidos e saborosos, e bebida sempre impecável”, afirma.



Instagram: @grillmixrestaurant
Endereço: Av. Marquês de Herval, 1166 - Pedreira.
Funcionamento: De Terça a Sexta, a partir de 17h; sábado e domingo, a partir de meio-dia.



SEU BEJA

Com ambiente despretensioso e maior simplicidade, o atendimento segue o espírito da casa: informal e próximo do cliente. Tem ambiente externo e interno, com a oferta de cervejas dos rótulos nacionais já conhecidos. Para quem quiser fugir do óbvio, a carta de drinks é uma boa pedida. O local é para reunir com amigos e tornou-se um dos principais pontos de encontro entre jovens. O mais surpreendente é que a cozinha do Seu Beja abre diariamente com cardápio para o café da manhã, para o almoço, e a noite oferece petiscos e sanduíches.



Instagram: @seubeja

Endereço: Tv. Benjamin Constant, 1396 - Nazaré.

Funcionamento: Café da manhã, de 7h às 11h; almoço de 12h às 15h; bar aberto diariamente segunda e terça até 0h; quarta-feira até 01h; sexta e sábado até 2h e domingo até 1h.

BAR TEODORO

Novo bar da cidade, localizado na esquina da Av. Generalíssimo com a TV. Diogo Moia, oferece cerveja bem gelada, petiscos deliciosos e bem baratos, com destaque para os bolinhos de costela que derretem na boca e o carro-chefe Fish and Chips, frito na massa empanada na cerveja. Ainda na linha de bebidas alcoólicas, o cardápio oferece coquetéis e batidas de sabores variados, feitas com cachaça, creme de leite e leite condensado. O Bar Teodoro é Pet Friendly.

A influencer Aritana Varney indica. “Além de ter uma das cervejas mais geladas da cidade, conta com coquetelaria de alto nível, com drinks autorais e batidas exclusivas que fazem sucesso. Vale a pena conhecer!”



Instagram: @obarteodoro

Endereço: Av. Generalíssimo Deodoro, 283 - Umarizal.

Funcionamento: quarta-feira, 17h à 0h; quinta, 17h à 1h; sexta, de 17h às 02h; sábado, de 16h às 2h; e domingo de 16h à 0h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



CASA CHARLOTTE

É o tipo de lugar que conquista logo na primeira visita, seja pelo aroma de café fresco no ar ou pela vitrine repleta de doces que parecem verdadeiras obras de arte. Localizada em uma esquina charmosa no bairro Batista Campos, a casa combina o clima acolhedor de cafeteria com a sofisticação de uma confeitaria artesanal. O ambiente é um dos grandes destaques: delicado, bem decorado e convidativo tanto para um café rápido quanto para uma tarde mais tranquila entre amigos ou família.

A jurada Yamila Alves conhece e indica a Casa Charlotte nesta categoria. “Local aconchegante. As sobremesas são bem elaboradas, sem ser excessivamente doces e enjoativas. O café é muito bom e os salgados são deliciosos”, pontua.

Instagram: @casacharlottebelem

Endereço: Av. Conselheiro Furtado, 536, esquina com Tv. Apinagés - Batista Campos.

Funcionamento: segunda a sexta, de 10h às 20h30; sábado e domingo, de 08h às 20h30.



PISSOLATI CAFÉ & RESTAURANTE

Lugar em Belém que equilibre café, restaurante e experiência, o Pissolati Café e Restaurante entrega exatamente essa proposta, com um toque contemporâneo. A cozinha do Pissolati transita entre o casual e o refinado, com cardápio que apresenta brunch, café e pratos mais elaborados, com opções que vão da tapiquinha e croque monsieur até massas, saladas e sobremesas bem executadas.



Instagram: @pissolaticafeoficial

Endereço: Tv. Rui Barbosa, 1835 - Nazaré.

Funcionamento: segunda a sábado, das 10h às 22h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



COFFEE LOVERS BELÉM

É um estabelecimento moderno e versátil, que mistura cafeteria com restaurante casual. É o tipo de lugar que funciona tanto para um café da manhã, para um café da tarde, quanto para encontros mais descontraídos com amigos, seja no almoço ou jantar. Inclusive, para quem gosta da noite do karaokê, a casa abre o palco sempre às quartas-feiras, conforme a programação. O Coffee Lovers Belém é um ambiente pet friendly.

Na opinião do jurado Helder dos Santos, o estabelecimento tem “ambiente agradável, com uma carta diversa e excelentes opções de cafés especiais”, explica.

Instagram: @coffeeloversbelem

Endereço: Rod. Augusto Montenegro, n. 4300, térreo do Parque Shopping Belém - Parque Verde.

Funcionamento: Todos os dias, de 11h às 23h.



DONA NENA CAFÉ

O espaço é idealizado por Dona Nena, que também é a criadora da renomada marca de chocolates Filha do Combu. Essa conexão dá ainda mais significado à experiência gastronômica. O local é simples, sendo uma cafeteria artesanal que tem no cardápio tapiquinhas e seus recheios, cuscuz doce e salgado; café coado com grãos selecionados, opções de sobremesas como os brigadeiros de chocolate do Combu, incluindo bebida com o chocolate Gaudens ao leite.

O pesquisador Mário Carvalho, que também atua no desenvolvimento do turismo de base da Ilha do Combu, explica a sua indicação em Dona Nena Café nesta categoria. “É um ambiente bucólico e singular na Ilha do Combu, com ótimas tapiocas, sobremesas e preparos que valorizam o chocolate da Filha do Combu”.



Instagram: @dona_nena_cafe

Endereço: Ilha do Combu

Funcionamento: segundas, quintas, sextas, sábados, domingos e feriados de 9h às 17h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



RAÍZES CAFÉ

Com cardápio mais intimista, o estabelecimento oferece cafés quentes podendo ser coados em uma das quatro formas, fica a gosto do cliente para escolher e opções de bebidas geladas. Para saborear, toasts com cremes confitado, tapiocquinhas, pães, lanches e tortas doces e salgadas. O Raízes Café é um ambiente pet friendly.

Instagram: @raizescafe

Endereço: Tv. da Estrela, nº 2463 - Marco.

Funcionamento: Segunda a sexta, 15h às 21h; sábado e domingo, 8h às 11h30 e 16h às 20h.



CHEIRIN BÃO - BOULEVARD

Esta franquia é uma típica cafeteria com o sabor mineiro. Especialista em cafés, o Cheirin Bão serve, exclusivamente, cafés especiais da região produtora de café premiada mundialmente, a Mantiqueira de Minas. Para acompanhar, tem pão de queijo e diversos salgados, doces e tortas que equilibram o paladar com a bebida.



Instagram: @cheirinbaoboulevardbelem

Endereço: Shopping Boulevard Belém, 4º piso - Av. Visc. de Souza Franco, 776 - Reduto.

Funcionamento: Segunda a sábado, de 10h às 22h; domingos, de 11h às 22h.



MARCELINO CAFÉ

Cafeteria moderna, localizada na charmosa Avenida Bráz de Aguiar, o Café Marcelino apresenta um cardápio com propostas clássicas de uma cafeteria completa, sanduíches em pães artesanais, quiches, frutas frescas, cookies e acompanhamentos que funcionam bem com as bebidas quentes e geladas. É aquele tipo de menu que acerta na execução e no conforto.

Instagram: @cafemarcelino

Endereço: Av Bráz de Aguiar 653, entre Quintino e Rui Barbosa.

Funcionamento: segunda e terça, de 14h às 20h; quarta a domingo, de 7h30 às 20h.





BISTRÔ CAFÉ CLUB

O Bistrô Café Club - Gastronomia e Café, é um sofisticado ambiente que reúne todas as possibilidades de refeições ao longo do dia: café da manhã, brunch, almoço café da tarde e jantar, tudo elaborado com muita sofisticação para uma experiência que vai além do saber, ela também é uma experiência afetiva. O menu foi criado pela Chef Fabi Soares, que é a proprietária do local.

A gastrônoma Cássia Faria comenta sobre o estabelecimento. “Pelo brunch bem servido, café coado na hora, apresentação cuidadosa e um ambiente acolhedor”, pontua.



Instagram: @bistro_cafeclub

Endereço: Av. Gov. José Malcher, 147 – Nazaré.

Funcionamento: Segunda a sexta, de 9h às 21h; sábado, de 8h às 16h e domingo de 9h às 13h.



TINA MERENDERIA

É o ambiente criado para ter afeto e memória, como diz a mensagem do estabelecimento “Feito da saudade de merendar”. O cardápio oca no simples, mas elaborado com bons ingredientes e técnicas, entre eles o baguete na chapa com manteiga (da casa), torradas com queijo do Marajó e ovos mexidos, e uma diferente combinação de torta salgada de frango orgânico com creme de ervas e pickles. Há opções veganas e a casa é pet friendly.

A jornalista Alda Dantas e jurada nesta edição destaca que “o lugar é um charme, as comidinhas e o café são deliciosos”.

Instagram: @tinamerenderia

Endereço: Rua padre champagnat 300 - Cidade Velha.

Funcionamento: quarta a sexta, de 14h às 20h; sábado e dom, de 08h às 19h30.






O FUTURO É AGORA



Muito se fala sobre o futuro que está por vir.

Para nós, ele já chegou e tem o rosto de quem empreende todos os dias. É o artesão, o pequeno produtor, o dono de negócio que inova com o que tem e gera muito mais do que renda.

Nossa missão é estar ao lado dessas pessoas antes da primeira conquista, e muito depois dela.

 @sebraepa
 0800 570 0800
 pa.loja.sebrae.com.br

SEBRAE