

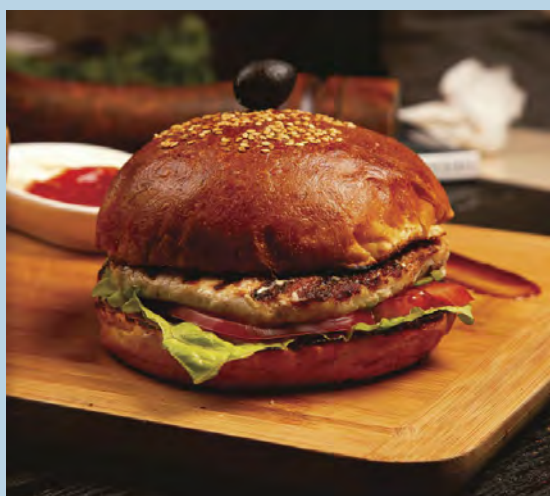
PASSAPORTE  
**BELÉM**



**Diário do Pará**

— **FASCÍCULO 2** —  
SÁBADO E DOMINGO,  
BELÉM-PA, 25 E 26/04/2026

FOTOS: FREEPIK



**CHURRASCARIA**

**DOCE**

**HAMBURGUERIA**

**COMIDA INTERNACIONAL**

Patrocínio:



Realização:





# 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 dispenseo 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: @buchocheiobelem

**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.

## 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 Beckman  
 • **Diagramação:** Jonas Mendes • **Tratamento de Fotos:** Fabrício Dias • **Impressão:** Gráfica DOL






# 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**



# 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. Sócia-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



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## BOI NOVO

Carnes assadas pelos mestres churrasqueiros e buffet variado com saladas e culinária regional. A churrascaria Boi Novo conta com duas unidades em Belém, com destaque para a primeira unidade instalada no antigo Solar Passarinho, clássica edificação dos anos 30. No cardápio, carne de sol de picanha, macia e succulenta. Não oferece rodízio, os cortes são retirados diretamente do espeto, no balcão, à sua escolha. O churrasco de fraldinha é um dos sucessos em pedidos, tudo à moda gaúcha.

Para a jurada Ana Laura, idealizadora do perfil Bucho Cheio, destaca: “O churrasco de língua é meu favorito, mas amo a variedade do buffet e o acolhimento do local”, indica.

**Instagram:** @boinovooficial

**Endereço:**

Tv. Três de Maio, 774 - São Brás

Av. Rômulo Maiorana, 1909, esquina com Lomas Valentinas - Marco.

**Funcionamento:** Segunda a quinta, de 11h às 15h; sexta a domingo e feriados, de 11h às 15h30.



## VARANDA BOI NOVO

Pertencente ao grupo Boi Novo, a Varanda Boi Novo é o mais novo espaço inaugurado com requinte, ideal para grandes encontros e para passar mais tempo degustando tudo o que a cozinha tem a oferecer. Conta com pratos executivos, espetinhos e os cortes bovinos nobres, como: ancho, chorizo e carré de cordeiro. A cozinha ainda oferece preparos com peixes, opções de caldos e sanduíches. Conta com estacionamento próprio.



**Instagram:** @varandaboionovo

**Endereço:** Av. Generalíssimo Deodoro, 1731 - Nazaré.

**Funcionamento:** todos os dias, almoço de 11h30 às 15h30; jantar de 18h30 à 0h.



## SABOR GAÚCHO

Ambiente para receber todos os públicos que buscam o assado no estilo gaúcho tradicional. Ambiente simples, que oferece cortes de carnes bovinas ao modelo convencional, assado na brasa. Oferece pratos executivos e à la carte, com acompanhamentos, como arroz, feijão e farofa. É a entrega do sabor clássico sem erro.

Alda Dantas, jornalista, é frequentadora assídua e indica o estabelecimento. “É um lugar simples, porém com uma carne deliciosa. O meu preferido é o espetinho de filé, sempre disponível no cardápio”, enfatiza.



**Instagram:** @saborgauchobelem.oficial

**Endereço:** Rua dos Pariquis, 1536 - Batista Campos.

**Funcionamento:** Terça a sábado, das 10h às 15h e das 17h à 0h; Domingo: das 10h às 16h.



**Instagram:** @campeiragrillprime

**Endereço:** Rua Rodolfo Chermont, 633 - Marambaia.

**Funcionamento:** almoço todos os dias, de 11h30 às 15h30

## CAMPEIRA GRILL

Há dez anos no mercado, a churrascaria tem um amplo espaço seguindo os moldes de oferecer a culinária diversificada no buffet unindo a gastronomia do Sul, Centro-Oeste e Norte do país com sabor caseiro para acompanhar o churrasco gaúcho, suculento. Picanha, Fraldinha e Maminha são os queridinhos dos clientes.

O professor e pesquisador Mário Carvalho explica a sua indicação. “Espaço amplo, bom buffet e carnes de qualidade, com variedade e consistência na experiência”.

Helder dos Anjos, também jurado nesta edição, destaca sobre a culinária do local. “Grande variedade de carnes e buffet, atendimento de qualidade e ainda com o diferencial da sobremesa gratuita durante a semana”.

## BOI D'OURO PRIME STEAK

É parte do grupo Boi D'ouro que surge com carnes servidas no estilo steakhouse e uma curadoria entre as carnes bovinas e cortes especiais preparados pelos mestres churrasqueiros da casa. Conta com estacionamento próprio e gratuito, além de espaço kids.

A gastrônoma Cassia Faria reforça a qualidade e referência, destacando “a qualidade das carnes, cortes selecionados e uma experiência que valoriza o momento”, explica.



**Instagram:** @boidouroprime

**Endereço:** Av. João Paulo II, 395 - Marco.

**Funcionamento:** Todos os dias, almoço de 11h às 15h30; jantar de 18h30 às 23h30.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## BOI D'OURO

Intitulada com o melhor churrasco estilo gaúcho, a Boi D'ouro se posiciona como uma representante clássica do rodízio brasileiro: fartura, variedade e um serviço contínuo. Também tem a opção de churrasco no quilo, que fica a critério do cliente. Ambiente espaçoso e receptivo para qualquer momento: em família e para comemorações.

A direção da casa considera o serviço a grande referência da churrascaria Boi D'ouro. O serviço é exemplar, desde o preparo das carnes até o processo de entrega faz valer a boa experiência do local.

**Instagram:** @boidouro**Endereço:**

Av. Alm. Tamandaré, 912 - Batista Campos.

Av. Duque de Caxias, 427 - Marco.

Av. Augusto Montenegro, 1802 - Parque Verde.

**Funcionamento:** Todos os dias, almoço de 11h às 15h30; jantar de 18h30 às 23h30.

## CONFRARIA TUCURUVI

Há 50 anos estabelecido no mercado e na memória afetiva dos belenenses, a Confraria da Carne Tucuruvi é referência, também, nos cortes nobres de peças bovinas, entre eles o tipo wagyu e ancho, selecionados a partir da parceria de grandes frigoríficos especialistas no assunto.

Frequentador do espaço, o empresário e jurado desta edição Passaporte Belém, Lucas Dias, explica a sua indicação nesta categoria do guia. "Tradicional e confiável. A Tucuruvi entrega carnes bem preparadas, variedade e aquele clima clássico de churrascaria que nunca decepciona", enfatiza.

**Instagram:** @confrariatucuruvi**Endereço:** Tv. Benjamim Constant, 1831 - Nazaré.**Funcionamento:** Domingo e segunda, de 11h30 às 17h; terça a sábado, de 11h30 às 23h30.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## BEE PÂTISSERIE BOULANGERIE

Cardápio minimamente pensado na estética pâtisserie europeia, sobretudo francesa, mas passando também pela americanização. O espaço combina cafeteria e confeitaria contemporânea, onde é possível degustar um dos mais famosos doces franceses como o Madeleine ou Pancake ao mel. O espaço é pet friendly.

A indicação fica por conta da jurada Aritana, apreciadora do estabelecimento. “É uma confeitaria clássica e precisa, que resulta em produtos deliciosos e com alto padrão de qualidade! Uma jóia que precisam conhecer”, aprova.

**Instagram:** @bee.belem

**Endereço:** Av. Visconde de Souza Franco, 03 - Reduto.

**Funcionamento:** Terça a sexta, de 15h às 21h; e sábado e domingo, de 8h às 20h.



## DOCERIA AMOROSA

Doceria especializada em sabores afetivos, sendo um dos estabelecimentos líderes de mercado há 30 anos. Para momentos mais íntimos e em família no dia ou uma pausa no meio da tarde, os bolos em fatia têm receitas da casa que já são de conhecimento do público, como o “negão” (bolo intenso em chocolate) ou o bolo de goiaba com queijo cuia, torta de morango e o bolo casadinho ou mesclado.

“Padrão de excelência. Doces tradicionais, muito saborosos e excelentes opções para levar. Qualquer ocasião para comemorar tem que ter Amorosa em casa”, comenta Sidiana Macêdo, idealizadora da página Daquilo Que Se Come e historiadora da alimentação.



**Instagram:** @doceriaamorosa

**Endereço:**

Av. Gentil Bittencourt, 2113 - São Brás.

**Funcionamento:** Segunda a Sábado, de 8h às 20h; domingos e feriados, de 9h às 19h.  
 Rua Boaventura da Silva, 341 - Reduto.

**Funcionamento:** Segunda a Sábado, de 10h às 21h; domingos e feriados, de 10h às 20h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## ÉGUA DO PUDIM

É a cozinha mais completa em sabores de pudims com uma bela apresentação à primeira vista, basta ver para entender. Os sabores vão do clássico pudim de leite às criações dos sabores regionais como: açai, bacuri e tapioca ao queridinho do momento, o pistache. Tem sabor café, chocolate branco com frutas vermelhas e maracujá, entre outros. O diferencial não acaba por aí, os tamanhos variam podendo chegar até mais de um quilo de peso, para grandes encontros.

“É um pudim que resgata a nossa memória afetiva, trazendo o sabor que lembra as receitas de família, com textura leve e cremosa, que vai do tradicional pudim de leite aos sabores mais marcantes, como o de café, feito com muito cuidado e capricho”, ressalta a jurada, chefe e gastrônoma Cássia Faria.

Funcionamento: todos os dias, de 10h às 22h.

**Instagram:** @egudopudim

**Endereço:**

Rua Domingos Marreiros, 1229 - Umarizal.

**Funcionamento:** segunda a sábado, de 10h às 16h; domingo, de 10h às 14h.  
Mercado de São Brás - Av. José Bonifácio - São Brás.

**Funcionamento:** segunda, de 15h às 22h; terça a domingo, de 10h às 22h.  
Estação das Docas - Av. Boulevard Castilhos França - Campina.



## LE CROQUE

A Le Croque surge como inspiração francesa, mas reformulada para a confeitaria memorável com receita de família do idealizador Marcelo Garcia, usando técnicas aplicadas em seus bolos com recheios de doces e castanhas. É uma ideia inovadora de massa úmida e macia, com especial pasta cremosa, o praliné francês. A promessa é criar experiências afetivamente saborosas.

“A Le Croque é simplesmente impecável. Os bolos têm massa extremamente macia, combinada com uma cobertura crocante de amêndoas caramelizadas com chocolate, num equilíbrio de textura e sabor que realmente surpreende. Recentemente, ainda lançaram docinhos com a mesma proposta. Difícil escolher um favorito!”, afirma o jurado Lucas Dias, médio e empresário, jurado desta edição.



**Instagram:** @lecroque

**Endereço:** R. Municipalidade, 1889 - Reduto - Apenas para delivery, encomendas, retiradas a pronta-entrega e eventos.

**Funcionamento:** de segunda, de 13h às 18h; e terça a sábado, de 9h às 18h.  
Pedidos via WhatsApp: (91) 99268-1414





## SWEET CAFÉ & BISTRÔ

Idealizado pela Chef Bebel Lima, este é um charmoso bistrô localizado em um casarão esteticamente romântico que entrega uma doceria criada com refinadas técnicas e estilos, entre eles o doce mil-folhas, de massa folhada levíssima, recheada generosamente com doce de cupuaçu e brigadeiro de queijo cuia. Bolos, tortas, sobremesas e bebidas também integram a vitrine encantadora, bem ao modo sweet. É um espaço pet friendly.

A cantora e produtora cultural, Sandra Duailibe, reforça a conexão entre o sabor e o ambiente. “Doces deliciosos com linda aparência. Localizado em um casarão incrível. A área externa é um charme”, indica.



**Instagram:** @sweetbybebellima

**Endereço:** Av. Generalíssimo Deodoro, 355 - Altos - Umarizal.

**Funcionamento:** de terça a domingo, de 12h às 20h.

## CASA CHARLOTTE

Localizada na esquina mais doce de Belém, no bairro Batista Campos, com amplo espaço e fina decoração romântica. A Casa Charlotte está sempre inovando no cardápio, trazendo agora a novidade do Bolo Matilda, inspirado no filme dos anos 90, em formato minicake, que leva calda extra de chocolate.

Marcus Pereira, sócio proprietário na Gamma Comunicação, destaca a sua indicação nesta categoria. “Com certeza tem qualidade em todo o processo até a entrega. Tudo é saboroso”, enfatiza o jurado.



**Instagram:** @casacharlottebelem

**Endereço:** Av. Conselheiro Furtado, 536. - Batista Campos

**Funcionamento:** segunda a sexta, de 10h às 20h30; sábado e domingo, de 8h às 20h30.



## MARIQUETI

Bolos e docinhos são a marca registrada da Mariqueti, como os brigadeiros coloridos que dão alegria ao bolo de chocolate decorado, sendo um dos mais vendidos da loja, inteiro ou em fatia. Sobremesas e bebidas achocolatadas geladas e quentes também fazem parte do cardápio da doceria.

A influenciadora Dina Carmona, também fundadora do portal Mulheres Fortes do Norte, e jurada desta edição, indica seus favoritos do cardápio. “É tudo sempre muito gostoso. Não falta na minha casa a torta de morango e bolo de brigadeiro”, compartilha.



**Instagram:** @mariqueti\_

**Endereço:**

Av. Duque de Caixas, 1546 - Marco

R. João Balbi, 364 - Nazaré

R. Gen. Henrique Gurjão, 211 - Reduto

**Funcionamento:** Todos os dias, de 8h às 20h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## COOKIE HOUSE

Loja especializada em cookies, biscoitos recheados crocantes por fora e texturas mega recheadas por dentro, assadas no forno. O estabelecimento oferece diversos tamanhos, com opções em formato de combos e caixas, pensadas para compartilhamento ou para presentear. Os sabores campeões de pedidos são: Nutella, Ovomaltine e Brigadeiro. Mas, também inova no sabor regional, com recheio de cupuaçu finalizado com castanha do Pará; paçoca, na massa de chocolate 100% cacau e creme de paçoca, brigadeiro Belga, entre vários outros.

A marca não tem espaço físico. Os produtos estão disponíveis para pedidos à pronta entrega e para encomendas.

**Instagram:** @cookiehousebelem

**Endereço:** Tv. Rui Barbosa, 1301- Nazaré.

**Funcionamento:** todos os dias, das 9h à 0h.

\*Disponível para retirada à pronta-entrega ou pedidos via WhatsApp: (91) 99838-5681 ou loja no Ifood.



## MILKY MOO

Pertencente a rede nacional Milk Moo, esta é uma loja especializada em milkshakes e tem como mascote uma simpática e bem-humorada vaquinha chamada “Moo”. As combinações partem de bases clássicas: chocolate, baunilha, morango e são misturadas a mais de 30 sabores, como: creme de avelã e brigadeiro, morango, calda de maracujá, suco de limão, incluindo opções de milkshakes alcoólicos e linha premium com chocolates de grandes marcas. O jurado Luiz Octávio Lucas é fã. “A carta de sabores é extensa, difícil escolher, mas todos são deliciosos”, comenta o jornalista.



**Instagram:** @milkmoo\_patiobelem / @milkmoo\_parqueshoppingbelem / @milkmoo\_shoppingboulevard / @milkmoo\_gaopara

**Endereço:**

Shopping Pátio Belém - Tv. Padre Eutíquio, 1078 - Batista Campos.

Shopping Boulevard - Av. Visc. de Souza Franco, 776 - Reduto.

Rod. Augusto Montenegro, 4300 - Parque Verde.

Av. Centenário, 1052 - Val-de-Cans.

**Funcionamento:** Todos os dias, conforme horário de funcionamento dos estabelecimentos.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## CASA DAS TORTAS

Charmosa casa, no estilo chalé urbano, esta carrega a história e legado de sua fundadora, Edith Giestas, mantenedora das receitas de confeitaria, presentes no mercado há 24 anos. O cardápio oferece bolos e tortas para um encontro pós-almoço, lanche da tarde ou sobremesa da noite, com destaque para o bolo de doce de leite, bolo de chocolate com marshmallow, bolo de maracujá. Da fatia à encomenda e pronta entrega, a Casa das Tortas se funde à gastronomia da cidade.

Indicado nesta categoria pela criadora de conteúdo da página Bucho Cheio, Ana Laura Abreu, o estabelecimento é referência na especialidade. “Além de ter a proposta de ser uma das docerias mais antigas de Belém, na Casa das Tortas todos os doces são magníficos: queijadinha, bolo mesclado, torta Maria Izabel e torta mousse de chocolate”, elenca seus favoritos do cardápio.

**Instagram:** @casadastortass

**Endereço:** R. Boaventura da Silva, 606 - Umarizal.

**Funcionamento:** Segunda a sábado, de 12h às 21h.



## MARCOS BERMAN

Com assinatura de Marcos Berman, a doceria fica localizada no bairro de Nazaré, e conta com um universo contemporâneo para a confeitaria de bolos e tortas. Yamila Alves, nutricionista e gastróloga, jurada desta edição do Passaporte Belém, destaca a sua indicação nesta categoria. “Tem as melhores tortas e bolos da cidade, o Bolo dos Deuses é de fato surreal!”, fazendo referência ao bolo de chocolate com muito recheio.



**Instagram:** @marcosbermandeliciosidades

**Endereço:** Avenida Nazaré, 881 - Nazaré.

**Funcionamento:** Segunda a sábado, de 9h30 às 20h30; domingo, de 10h às 20h30.

# 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



## GEEK BURGER

Hamburgueria temática com identidade certa sobre entregar boa comida conectada na experiência imersiva da cultura pop, que mistura a arte dos quadrinhos, filmes, games e animes, que alcançam todas as gerações. A cada dia, o estabelecimento oferece uma programação diferente com apresentações performáticas, interativas e até com noite do karaokê. Lugar certo para comer hambúrgueres ou combos, com blend de carnes que variam no tamanho tipo smash, com carne de 100g, aos maiores, de 140g a 180g.

“Os lanches enormes em tamanho, sabor e criatividade, com espaço lúdico super bem decorado, e com show de personagens sempre muito animados. É o pacote completo para uma experiência divertida para toda família”, diz a criadora de conteúdo e idealizadora do canal “Tão Com Fome?”, Aritanna Varney.



**Instagram:** @geekburgeroficial  
**Endereço:** R. João Balbi, 1291 - Nazaré  
**Funcionamento:** Todos os dias, 18h à 0h.



## PORPINO BURGER

Na cena das hamburguerias de Belém, o Porpino Burger veio para revolucionar quando apresenta blends de carne generosos e assados na brasa. O ponto da carne escolhido pelo cliente é servido com perfeição. São hambúrgueres com identidade própria, sempre entregues na mais alta qualidade. Destaque para as criações consolidadas desde o início, em meados de 2015: Crispy Burger, com a generosa camada de creme de queijo parmesão artesanal, assim como The Classic Burger e Blue Bacon Burger.



**Instagram:** @porpinoburger  
**Endereço:** Rua Cônego Jerônimo Pimentel, 242 - Umarizal.  
**Funcionamento:** domingo a quinta, de 17h à 01h; sexta e sábado, 17h às 03h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## SABOR MAROCAS

Hambúrguer artesanal para quem gosta de clássicos, com montagens de carne, muçarela, alface, tomate e ovo gourmetizado, como o Schumaca, elaborado com queijo coalho na chapa e geléia de pimenta, que promete sabor e suculência. O preparado fica nas mãos do chapista e proprietário Renan Silva. Vira e mexe ele volta, também, com o especial da casa, o X-Naldinho, lanche feito com quatro camadas de pão de forma, carne, queijo, bacon, calabresa e salada acompanhado de uma generosa porção de batata frita, que serve até três pessoas. É um local simples e de qualidade exemplar, no bairro da Marambaia.

A influenciadora e jurada, Dina Carmona, é direta. “Hambúrguer gourmet da melhor qualidade”, sobre sua indicação nesta categoria.

**Instagram:** @sabor.marocas

**Endereço:** Av. Dalva, 626, Marambaia - ao lado da Praça Tancredo Neves.

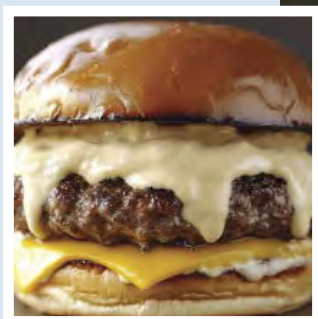
**Funcionamento:** Quarta a domingo, de 19h às 23h.



## HAMBURGUERIA ARTESANAL DO ALEMÃO

Localizado na garagem de sua casa, o “Alemão” é produtor artesanal de carnes, bacon e linguiça. São ingredientes que ganham maturação especial no preparo até ser assado na brasa. Hambúrgueres de cupim, de costela, peito bovino e fraldinha são algumas opções no cardápio.

Sandra Duailibe indica. “É super saboroso, tem ingredientes diferenciados e tem preparo artesanal feito na brasa”, indica a cantora.



**Instagram:** @hamburguerdoalemao

**Endereço:** Rua Boaventura da Silva 1245 - Umarizal

**Funcionamento:** Quinta a segunda, de 19h às 23h.



## 1885 BURGER

Fundado por Bernardo e Bruno Bernardino, os hambúrgueres nascem de uma curadoria autoral, com construção equilibrada, sem excesso de ingredientes. Em ano de Copa do Mundo, o estabelecimento entrou no jogo com a ideia de inovar, a cada mês, apresentando hambúrgueres com referências em temperos ou insumos de origem das nações das seleções mundiais de futebol.

Lucas Dias, jurado desta edição do Passaporte Belém, reforça que a identidade do estabelecimento: “Os irmãos Bernardo e Bruno comandam a hamburgueria 1885 com muita técnica e criatividade. Além do cardápio fixo excelente, eles lançam mensalmente um hambúrguer sazonal, misturando ingredientes com muita irreverência”.



**Instagram:** @1885\_burger

**Endereço:** Rua dos Mundurucus, 2699 - Jurunas.

**Funcionamento:** segunda a quinta, de 18h às 22h;  
Sexta a domingo, de 18h às 23h.

## JOHNNY ROCKETS

É a franquia de uma rede americana com temática que recria os “dinners”, dos anos 40 e 50, muito conhecidos dos filmes da época. Inaugurada em 2025, em Belém, esse é um espaço temático puxando para a estética retrô. O cardápio conta com entradas, milkshakes e hambúrgueres estilos americanos, entradinhas e pratos comerciais para almoço, e muitas promoções durante o Happy Hour, basta consultar a programação da casa.

Gerente de marketing da Claro Norte e jurado desta edição, Jaime Monteiro, é enfático e indica. “Esse lugar é American food total, daquele jeito que gostamos, com milkshake e



**Instagram:** @johnnyrockets.belem

**Endereço:** Av. Visconde de Souza Franco - Reduto. Boulevard Shopping, piso 4.

**Funcionamento:** segunda a sábado, de 11h às 23h;  
domingo, de 12h às 21h.



## GATO COMEU

Com hambúrgueres artesanais e combinações diretas, sem exagero de elementos, apresenta as já conhecidas montagens com suas carnes preparadas especialmente nas versões com queijo cheddar, com calabresa, frango desfiado ou bacon. É o tipo de cardápio que funciona bem no cotidiano, com ingredientes sem erro.

Marcus Pereira, empresário, aposta em sua indicação. “A qualidade dos produtos fazem uma entrega saborosa. Vale a pena conhecer”, diz.



**Instagram:** @gatocomeuburger

**Endereço:** Rua Antônio Barreto, 1120 - Umarizal.

**Funcionamento:** Todos os dias, de 17h30 às 23h30.



## PORTEÑO

Interessante cozinha inspirada na cultura gastronômica argentina, que promete e entrega o autêntico lanche de rua argentino. Entre eles, o choripán, tradicional sanduíche argentino, mas também com releituras para os hambúrgueres, como a criação que leva carne de chorizo da casa, no molho chimichurri e creme de gorgonzola. “Essa é uma hamburgueria para quem quer experimentar algo diferente e com sabores únicos. Vá sem medo”, indica o jornalista Luiz Octávio Lucas.

**Instagram:** @portenobelem

**Endereço:** Tv. Dr. Moraes, 47 - Nazaré.

**Funcionamento:** terça a quinta, de 17h às 23h; sexta e sábado, de 17h à 0h; domingo, de 17h às 22h.





## VIKING BURGER

Esta é uma hamburgueria temática, criada pelo imaginário medieval e na cultura pop nórdica e inspirada na famosa série Vikings, onde os personagens dão nomes aos hambúrgueres do cardápio. Os itens do cardápio são muito bem preparados e de um tempero diferenciado.



**Instagram:**

@vikingsburger

**Endereço:** Av. Duque de Caxias, 1326 - Marco.

**Funcionamento:** segunda a quinta, de 18h às 23h30; sexta a domingo, 18h à 0h.

## TERRAÇO BURGER & BEER

Ambiente com um espaço interessante para receber os apreciadores de hambúrgueres artesanais. Aqui, os ingredientes são preparados pela própria equipe, como o bacon defumado e os pães, assados diariamente, entregando produtos sempre frescos e de autoria própria. O cardápio ainda oferece entradinhas e milk shakes, além de um belíssimo bar com rótulos de cervejas e coquetelaria. Conta com espaço kids.

O jurado Helder dos Santos destaca: “Hambúrgueres suculentos, ambiente agradável e excelente experiência também com as entradas”.

**Instagram:** @terracoburgerebeer

**Endereço:**

Alcindo Cacela, 1594 - Nazaré.

Augusto Montenegro, Posto Maguari.

**Funcionamento:** domingo a quinta, de 18h30 às 23h; sexta e sábado, de 18h30 à 0h.





## SANTA CHICÓRIA

Um dos restaurantes mais conhecidos da cena gastronômica de Belém, o Santa Chicória aposta em uma cozinha contemporânea, com forte uso de ingredientes regionais amazônicos combinados com técnicas modernas e referências na culinária internacional.

A jurada Aritanna Varney indica o prato. “O melhor beef Wellington, sem dúvidas”, conta.



**Instagram:** @santachicoria

**Endereço:** Av. Senador Lemos 565 - Umarizal.

**Funcionamento:** segunda a sábado; almoço, de 11h30 às 15h e domingo até 15h30. Jantar de segunda a quinta, de 19h às 23h; e sábado até 0h.



## ROXY BAR

Presente por gerações de famílias. Ele combina a gastronomia a um ambiente cinematográfico. Fundado em 1984, o restaurante é conhecido por ter um cardápio temático inspirado no cinema cult, sendo o mais pedido o Filé Saddam Hussein, prato criado há mais de 25 anos. O Roxy Bar é sinônimo de pratos de sucesso que devem permanecer no cardápio.

A jurada Sídiana Macêdo garante. “Padrão excelência. É de uma cozinha autoral que mistura elementos regionais e de pratos tidos como internacionais. Delicioso sempre”.

**Instagram:** @roxybaroficial

**Endereço:**

Av. Sen. Lemos, 231 - Umarizal.  
Shopping Grão-Pará - Av. Centenário, 1052 - Val-de-Cans.

**Funcionamento:** segunda a sábado; almoço, de 11h30 às 15h e domingo até 15h30. Jantar de segunda a quinta, de 19h às 23h; e sábado até 0h.





## PROFUNDO BY SUSHI RUY BARBOSA

Elegante e refinada cozinha de alto nível. Com padrão de excelência, menu foi criado de forma autoral, com origem da culinária japonesa e também voltada para pratos elaborados com frutos do mar.

“Uma ótima opção para fugir do óbvio, com pratos criativos e sempre surpreendentes. Pratos com polvo grelhados são sucesso à parte”, indica o jurado Helder dos Santos.



**Instagram:** @profundosrb

**Endereço:** Av. Rui Barbosa, 1816 - Batista Campos.

**Funcionamento:** segunda, de 18h às 23h;  
domingo e de terça a quinta, do meio-dia à 0h;  
sexta e sábado, de meio-dia à 01h.



## SEEN

O Seen Belém é o maior conceito em sofisticação no cenário gastronômico da capital paraense. Inaugurado no final de 2025, a marca faz parte de uma rede internacional criada pelo chef franco-português Olivier da Costa, com unidades em diversos países. Localizado no topo do hotel Tivoli Maiorana Belém, no 17º andar, o restaurante se destaca principalmente pela sua vista panorâmica da Baía do Guajará, elevando a experiência ao extraordinário. Atendimento somente com reserva. “Menu de jantar maravilhoso, incluindo uma opção de lagosta de dar água na boca”, explica o jurado Jaime Monteiro sobre sua indicação.

**Instagram:** @seenbelem

**Endereço:** Rua Gaspar Viana, 485, Campina.

**Funcionamento:** aberto diariamente no jantar, de 17h à 1h; almoço de quinta a domingo, de 12h às 15h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



## RESTAURANTE AVENIDA

Instalado em 1945, com visão privilegiada para a Basílica de Nazaré, o Restaurante Avenida é ponto de referência turística e um patrimônio gastronômico. Com pratos da culinária internacional e também regional, sempre se destaca pela excelência dos pratos bem servidos, incluindo o buffet, e um atendimento impecável, de alto padrão.

A cantora e compositora Sandra Duailibe reforça os elogios. “Tradicional, sabor único, confortável e vista para a Basílica. O almoço de domingo é maravilhoso”, diz.

**Instagram:** @restauranteavenida1945

**Endereço:** Av. Nazaré, 1086 altos- Nazaré.

**Funcionamento:** terça a sábado, de 11h30 às 15h30 e de 19h30 às 23h45; domingo de 11h30 às 15h45.



## FAMIGLIA SICILIA RISTORANTE

O Família Sicilia é um dos restaurantes italianos mais tradicionais e respeitados de Belém, com uma história que remonta a 1989. Localizado no bairro Batista Campos, a casa é comandada pelos irmãos e chefes de cozinha, Fabio e Angela Sicilia, que cresceram dentro do universo da gastronomia e mantêm viva a herança familiar. No cardápio, predominam massas artesanais, risotos, carnes e entradas típicas italianas, mas também com opções com identidades amazônicas, assinados pelos chefs.



**Instagram:** @famigliasiciliaoficial

**Endereço:** Av Conselheiro Furtado 1420-

**Funcionamento:** segunda a sábado, de domingo, de 11h30 às 15h30.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## CELESTE

É um dos restaurantes mais elogiados da cena gastronômica recente de Belém, sendo rapidamente elogiado pela cidade. O menu foi desenvolvido pela Chefe Esther Weyl, como a bela criação de prato refinado de costela assada desossada com aligot de macaxeira e queijo flor de minas, acompanhando uma farofa de panko e couve tostada com gordura de tutano.

**Instagram:** @celesteoestaurante

**Endereço:** Rua Padre Champagnat 302 - Cidade Velha.

**Funcionamento:** quarta a sexta, almoço de 12h às 15h e jantar, 19h às 23h. Sábado, de almoço de 12h às 15h30 e jantar, de 19h às 23h; domingo, de 11h às 16h30.



## COM'É?! RISTORANTE

Este é mais um empreendimento do Chef Paulo Anijar, também indicado nesta categoria com o restaurante Santa Chicória. O Com'É, é especializado na cozinha italiana, criativa e autoral assinado pelo próprio chef. Massas, peixes e frutos do mar compõem o menu sofisticado.



**Instagram:** @come.ristorante

**Endereço:** Rui Barbosa, 1408-Nazaré.

**Funcionamento:** terça a quinta, de 19h às 23h; sexta e sábado, de 12h às 15h e de 19h à 0h; domingo, de 12h às 15h.



## PUBA BAR

Localizado na Cidade Velha, em um casarão de esquina, o espaço é pequeno e intimista, o que reforça a proposta de experiência mais exclusiva e próxima da cozinha. É referência na gastronomia amazônica, sendo a mandioca a proposta de base das criações dos pratos, assinados pelo chef Thiago Castanho.

A gastróloga e mestre em Ciências e Tecnologia de Alimentos, Yamila Alvez, afirma. "Com insumos regionais, mas com preparação de cozinha internacional, temos um cardápio cheio de surpresas e sabores", diz.

**Instagram:** @puba.cidadevelha

**Endereço:** Rua Veiga Cabral, 649 - Cidade Velha.

**Funcionamento:** terça a sábado, 18h30 às 23h30.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



## QUÉ! CHIDO

A experiência Tex-Mex perfeita com deliciosos burritos, tacos, quesadillas e nachos em um ambiente casual e jovem. “Destaque para os burritos, imensos e cremosos”, destaca o jornalista Luiz Octávio Lucas.

**Instagram:** @quechidomex

**Endereço:**

Rua Antônio Barreto, 905 - Umarizal

Funcionamento: domingo a quinta, de 18h às 23h; sexta e sábado, até meia-noite.

Mercado de São Brás - Av. José Bonifácio - São Brás.

Funcionamento: segunda, 15h às 22h; terça a quinta, domingos e feriados, de 10h às 23h; sexta e sábado, de 10h à 1h.

Parque da Cidade - Centro Gastronômico, entrada pela Avenida Júlio César - Sacramenta.

**Funcionamento:** segunda, 17h às 22h, terça a domingo, de 15h às 22h.



## MIRAKURU STREET FOOD

Especialista em preparos de pratos asiáticos, inspirado em comidas de rua da cozinha japonesa, coreana, chinesa ou tailandesa, entre outros. Aqui, o grande diferencial é a proposta do menu semanal, a cada dia tem um prato diferente, uma nova experiência, um novo paladar. É ideal fazer reserva, já que faz parte da experiência servir quantidade limitada de pratos por noite. “É um restaurante criativo, com proposta original e cuidado na reprodução das receitas de diferentes países”, conta o pesquisador Mário Carvalho.



**Instagram:** @mirakurubelem

**Endereço:** Trav. Soares Carneiro 770- Umarizal.

**Funcionamento:** segunda a sexta, 19h às 22h.

# O FRANGO EMPANADO PERFEITO TEM A SUA RECEITA. A FRITURA PERFEITA TEM **DORATTA**

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

Mantém o verdadeiro sabor dos alimentos, não faz fumaça nem deixa cheiro no ambiente.



## 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, evita que o empanamento se solte durante a fritura e garante alimentos sequinhos e crocantes.



**PROVE E COMPROVE**



Siga **@dorattaoficial**



agropalma

**DORATTA**

**A FRITURA PERFEITA**  
Perfeita para o seu negócio.