

PASSAPORTE  
**BELÉM**



**Diário do Pará**

— **FASCÍCULO 3** —  
SÁBADO E DOMINGO,  
BELÉM-PA, 02 E 03/05/2026

FOTOS: FREEPIK



COMIDA ITALIANA

COMIDA JAPONESA

PADARIA

PEIXARIA



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



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

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



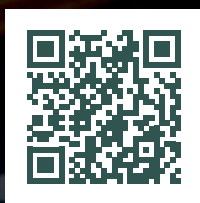
## ECONÔMICA

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.



# 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

FOTOS: DIVULGAÇÃO



## 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.

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



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## COM'É?! RISTORANTE

É a cozinha autoral do Chef Paulo Anijar, voltado para referências à gastronomia italiana. O restaurante também concorre neste Passaporte Belém na categoria Melhor Comida Internacional. Agora, escolhido pela jurada Aritanna Varney, a indicação também apresenta um prato. “Uma cozinha italiana autoral marcante, assinada pelo chef Paulo Anijar, que cria pratos absurdamente deliciosos e únicos. A lasanha de fraldinha está no meu top 5!”, aposta.

O menu apresenta couvert da casa, entradas, saladas, peixes e frutos do mar, carnes e, claro, sobremesas, como os clássicos da confeitaria italiana: tiramisú e affogato.



**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 às 0h; domingo, de 12h às 15h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## FAMIGLIA SICILIA RISTORANTE

Referência na cucina italiana em Belém, o Famiglia Sicilia é a aposta certa para o almoço ou jantar, com menu assinado pela Chef Angela Sicilia e o Chef Fabio Sicilia. O restaurante também está indicado na categoria Melhor Comida Internacional, desta edição do Passaporte Belém. É importante destacar a importância do pioneirismo nas criações de pratos ítalo-amazônicos, assim nomeado por autoria, para o encontro de talento, e muito estudo, entre as culturas e sabores desse cardápio exclusivo e de excelência.

Jaime Monteiro, gerente de Marketing da Claro Norte, cliente do estabelecimento afirma. “O menu é impecável, além da adegas diferenciada”, ainda contribui, sobre a carta de vinhos do local.

Já o pesquisador e professor Mário Carvalho, indica. “É um dos grandes restaurantes da cidade, com cozinha italiana sólida e interessante diálogo com a gastronomia amazônica”, reforça sobre a autoria dos pratos.

**Instagram:** @famigliasiciliaoficial

**Endereço:** Av Conselheiro Furtado 1420 - Batista Campos.

**Funcionamento:** segunda a sábado, de 18h30 às 23h; domingo, de 11h30 às 15h30.



## LA TRAVIATA

O restaurante La Traviata é um patrimônio da cantina italiana mantendo a originalidade em seus pratos. Fundado em 1992, em Belém, no mesmo endereço, pela sócia-proprietária, Angela Sbrama e família, sendo ela a aprendiz genuína dos ensinamentos de sua avó e mãe na reprodução das receitas que são sucesso até hoje. Com excelência no atendimento e no preparo, o La Traviata atravessa a memória afetiva de gerações à geração atual das famílias belenenses. “É a típica cantina italiana com um cardápio que se destaca pela qualidade, além do ambiente muito agradável para um programa em família”, cita o jurado Luiz Octávio Lucas.



**Instagram:** @latraviatarest

**Endereço:** Av. Visc. de Souza Franco, 1454 - Nazaré.

**Funcionamento:** segunda a domingo, 12h às 15h; e de 18h à 0h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## SCOPRI

Localizada na Avenida Brás de Aguiar, se apresenta como uma cozinha italiana contemporânea, onde os pratos trazem construções a partir das combinações clássicas, mas com novas referências. No cardápio estão as criações do carpaccio de mignon que leva o toque da castanha-do-Pará, e Caprese com muçarela de búfala, entre outras elaborações.

O jurado desta edição, Lucas Dias, garante. “Elegante e autêntico, o Scopri entrega uma experiência italiana refinada, com massas bem executadas e ingredientes de qualidade, aliando a técnica da tradição e a irreverência do contemporâneo”, diz.

**Instagram:** @scoprirestaurante

**Endereço:** Av. Brás de Aguiar, 28 - Nazaré.

**Funcionamento:** terça a sexta, de 18h30 à 0h; sábado, de 11h30 às 15h e de 18h30 à 0h; domingo, de 11h às 15h.



## FAMIGLIA D'ITALIA

Restaurante elegante e completo com uma bela adega, de vinhos de diversos rótulos. O menu apresenta massas, risotos, carnes e frutos do mar com montagens de alto nível gastronômico. Para os paladares mais clássicos, tem as opções de pizzas, preparados com massa fresca e leve, das receitas italianas.

O jurado Marcus Gamma destaca. “A qualidade em cada ambiente e dos ingredientes da cozinha garantem o padrão de excelência e de atendimento”, contribui.



**Instagram:** @famigliaditalia

**Endereço:** Boulevard Shopping - 4º Piso - Av. Visconde de Souza Franco, 776 - Reduto.

**Funcionamento:** Todos os dias, das 11h45 às 22h30



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## SUSHI WOMAN

Ganhou muita popularidade na cidade, e por um motivo simples: frescor dos ingredientes. O rodízio é bem apresentado, rápido e com boa variedade, incluindo peças mais “abrasileiradas”, tanto no formato de sushi roll como os temakis e outros. O peixe costuma ser fresco e dispõe de uma vasta opção de pratos no cardápio. É ideal para grupos e para quem quer sair satisfeito sem complicação.

A jurada Aritana Varney confirma a indicação. “Cardápio variado e lotado de sabor. As peças de sushi são enormes, pratos muito bem servidos a preço justo. Tem um dos melhores yakissobas da cidade”, relata.



**Instagram:** @\_sushiwoman

**Endereço:** Rua Diogo Mória, 731 – Umarizal.

**Funcionamento:** 16h30 às 23h30

**Endereço:** Av Conselheiro Furtado, 2768 - Cremação.

**Funcionamento:** 16h às 23h30.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## RYORI

O Ryori aposta na culinária mais refinada e técnica na apresentação dos pratos combinados ao preparo e montagem mais contemporânea, incluindo a criação de uma salada asiática, puro sabor e inovação.

Sidiana Macêdo indica os seus favoritos do Ryori. “É a melhor comida japonesa. Ebin e Missoshiru são deliciosos”, revela a jurada.

A gastrônoma Yamila Alves também assina embaixo sua preferência. “Melhores sushis e sashimis com custo benefício”, indica a jurada.

**Instagram:** @ryoribelem

**Endereço:** Shopping Bosque Grão Pará, piso térreo - Av. Centenário, 1052.

**Funcionamento:** domingo a quinta, 11h30 às 23h; sexta e sábado, 11h30 à 0h.



## SANSEI SUSHI BAR

Cardápio amplo e experiência agradável. É um estabelecimento ideal para encontros em grupos. O menu traz variedade de sushis, temakis e pratos quentes com combinações que misturam cozinha japonesa com adaptações nos ingredientes.

A jurada desta edição, Cássia Faria, explica o seu favoritismo no Sansei. “Pela qualidade dos preparos, frescor dos ingredientes e uma experiência consistente”, relata.



**Instagram:** @sanseisushibar

**Endereço:** Domingos Marreiros, 447 - Umarizal.

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



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## K SUSHI

Aqui, a gastronomia asiática ganha uma releitura com pura inovação na elaboração dos sushis e dos pratos. Cada peça de sushi se torna uma obra de arte pela precisão dos cortes e finalização dos pratos, tudo é fora do convencional.

Dina Carmona, jurada, é enfática ao afirmar a sua indicação. O motivo: “Sempre uma escolha certa”.

**Instagram:** @restauranteksushi

**Endereço:** R. Domingos Marreiros, 218 - Umarizal.

**Funcionamento:** segunda a quarta, de 11h30 às 15h e de 18h30 às 23h; quinta, de 11h30 às 16h e de 18h30 à 0h; sexta e sábado, de 11h30 à 01h; e domingo, 11h30 às 15h e de 18h30 às 23h.



## MIDORI SUSHI

É um restaurante presente na rota gastronômica de Belém, que entra em uma categoria mais tradicional e respeitada na cidade. Tem uma proposta mais clássica porque mantém a tradicional cozinha japonesa, mantendo as raízes e filosofias sobre a cozinha oriental.

A cantora Sandra Duailibe destaca os pontos que a levaram a indicar o estabelecimento nesta edição. “Culinária raiz, com um cardápio variado de pratos e entradas, e o frescor dos produtos que mantém a tradicionalidade dos pratos”, diz a jurada.



**Instagram:** @midorisushibelem

**Endereço:** TV Benjamin Constant 802 - Reduto.

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



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## NAÕ COZINHA NIPO-AMAZÔNICA

Veio para inovar com elegância na cozinha japonesa com criações autorais com a construção de uma identidade nipo-amazônica. Tem um menu diferenciado, voltado para a elegância dos pratos e precisão dos cortes dos peixes. Entre eles, a famosa montagem de niguiiri, mas de barriga de salmão com ovas de massago ou o tonkatsu preparado com curry artesanal, feito pela casa.

O jurado Lucas Dias explica com fidelidade sobre a indicação neste estabelecimento. “O chef sushiman Satoshi Niitsuma é o sócio que assina o cardápio do Naõ. Aliando técnica, frescor e criatividade, o estabelecimento entrega uma experiência agradável e descontraída nas mesas do novo Mercado de São Brás”, garante.

**Instagram:** @na.osushi

**Endereço:** Mercado de São Brás - Av. José Bonifácio.

**Funcionamento:** 10h à 0h.

**Endereço:** Conveniência do Posto Dallas - Av. Dr. Freitas, 1546 - Pedreira.

**Funcionamento:** 12h às 23h45



## SUSHI BOULEVARD

Um dos estabelecimentos mais populares da cidade, principalmente pela opção de rodízio, o formato mais queridinho dos clientes para comer bem a um bom preço investido. Com um ambiente descontraído e animado, o cardápio apresenta sushis e temakis e muitas elaborações criadas por temporadas, que atraem grande público a fim de conhecer todas as experiências dessa cozinha inquieta e inovadora.

A jurada Ana Laura, criadora do perfil Bucho Cheio Belém, comenta. “O Sushi Boulevard conquista pelo jeito descomplicado de servir comida japonesa saborosa, farta e com aquele apelo que agrada fácil. Difícil é não se apaixonar pelo temaki, yakissoba e sushis da casa”, aposta.



**Instagram:** @sushiboulevard

**Endereço:**

Av. Sen. Lemos, 356 - Umarizal.

**Funcionamento:** todos os dias, de 11h às 16h e de 18h à 0h.

**Endereço:**

Av. Duque de Caxias, 510 - Fátima.

**Funcionamento:** 18h à 0h.



## MARCELINHO SUSHIMAN

Conhecido por servir temakis gigantes e também por proporcionar combos para o horário de almoço a um preço quase inacreditável. O Marcelinho Sushiman sabe apresentar seus pratos de comer com os olhos, onde ao se comer de verdade se comprova a qualidade e sabor.

A jornalista e jurada, Alda Dantas, garante. “Apesar de ser novo no mercado paraense, a qualidade do salmão sempre impressiona, sem contar que os clássicos são bem servidos e saborosos”, diz.

Helder dos Anjos, também indica. “Preparação feita pelo próprio (Marcelinho), com generosidade e qualidade. Os pokes são sempre excelente escolha”, reforça.



**Instagram:** @marcelinho\_sushiman

**Endereço:** Tv. Francisco Caldeira Castelo Branco, 244 - Fátima.

**Funcionamento:** Terça a quinta, de 12h às 23h; sexta e sábado, de 12h à 0h




# 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**



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## FORTALEZA DO HUMAITÁ

Localizada no charmoso casarão de esquina da travessas São Pedro com a rua Arciprestes Manoel Theodoro, a padaria está em atividade desde a sua fundação, em 1916. Nos tempos atuais, o pão se multiplica em vários tipos e formatos, e possui uma vitrine de salgados, bolos, tortas e sanduíches, para qualquer momento do dia, do café da manhã ao almoço, uma parada para o lanche e mesmo um jantar mais informal.

A historiadora da alimentação, Sidiana Macedo, garante. “É a padaria mais antiga em funcionamento, no mesmo lugar, em Belém. Todos os produtos são deliciosos, com variedade de opções e o pão artesanal é de comer rezando”, diz.

Aritana Varney, influenciadora gastronômica, também reforça a sua indicação. “Tradição, variedade e excelência são os adjetivos que definem esse paraíso das delícias. Tem um dos maiores cardápios que já vi e com itens sazonais que são um arraso. Tudo é gostoso demais e eu indico de coração, já que aqui sentimos que o amor é o principal tempero”, conclui.



**Instagram:** @fortalezadohumaita

**Endereço:** Tv. São Pedro, 820, Belém - Batista Campos.

**Funcionamento:** segunda a sábado, de 06h às 21h; domingo, de 7h às 18h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## PADARIA ARTESANAL CHEF PAULO

Esta casa simboliza a virada contemporânea da panificação em Belém. Nascida de um sonho projetado durante a pandemia, evoluiu rapidamente para um endereço obrigatório. Na vitrine, baguetes, pães rústicos e croissants que se tornaram carro-chefe. Além disso, o ambiente é preparado para receber os clientes em qualquer refeição do dia, com ambiente para um café contemporâneo: toasts elaborados, cappuccinos e pequenos pratos que transformam a padaria em um destino de brunch.

A jurada Ana Paula garante. “É um novo point da cidade para quem ama pães e doces. Sou apaixonada pelo éclair de pistache e os salgados folhados, sem contar a focaccia”, apresenta.

**Instagram:** @padariachefpaulo

**Endereço:** Rua Padre Eutíquio, 2188 - Batista Campos.

**Funcionamento:** Segunda a sábado, de 7h às 20h.

**Endereço:** Av. Brás de Aguiar, 607 - Nazaré.

**Funcionamento:** Terça a sábado, de 07h30 às 19h30.



## NAUTA PADARIA ARTESANAL

Fundada em 2022, a Nauta representa a nova geração de padarias especializadas em pães de fermentação natural e Viennoiserie. Aposta em produção própria e em uma estética minimalista que privilegia o produto, com foco em técnica, controle de fermentação e ingredientes.

Jaime Monteiro, jurado desta edição, destaca sua indicação no Nauta. “Qualidade pela variedade de pães, folhados e sanduíches montados com ingredientes de primeiríssima que fazem diferença na degustação”, afirma.



**Instagram:** @nautapadariaartesanal

**Endereço:** Tv. Barão do Triunfo 2576 - Marco.

**Funcionamento:** terça, de 14h às 19h; quarta, de 10h às 19h; sábado, de 8h às 12h e de 14h às 19h; e domingo de 8h às 13h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## SAGRES

Sagres é a guardiã da tradição. Um clássico com forte influência portuguesa, que funciona como ponto de encontro cotidiano. Como parte do imaginário dos moradores de Belém, o leitão é um dos mais aplaudidos do variado cardápio de sanduíches e a famosa pizza de tabuleiro.

A jurada Ruth Santos garante. “Tem o melhor pão careca da cidade”.

Helder dos Anjos também colabora. “Pães sempre frescos e tem um cardápio que deixa qualquer um em dúvida do que escolher. Destaque para o leitão com queijo e o pastel folhado com guaraná de garrafa.”, afirma.

**Instagram:** @sagresbelem

**Endereço:** Rua dos Caripunas, 1717 - Batista Campos

**Funcionamento:** segunda a sexta, de 06h às 12h e de 14h às 20h30; sábado, de 6h às 20h30.



## ARMAZÉM 25 A PADARIA

Conhecida pela confeitaria e pelos salgados folhados, como croissants, palmiers e brownies, a casa também tem preparos para uma bela refeição casual. O ambiente é agradável, sugerindo uma padaria que também se encaixa para qualquer refeição do dia.

Sandra Duailibe reforça. “Lugar agradável e cardápio variado. São muitos os tipos de pães artesanais para escolher para vários tipos de ocasiões e preparos”, garante.



**Instagram:** @armazem25apadaria

**Endereço:** Av. Rômulo Maiorana, 1607 - Marcco.

**Funcionamento:** Segunda a sábado, de 6h às 21h

**Endereço:** Trav. Alm. Wandekolk, 350- Umarizal.

**Funcionamento:** Segunda a sábado, de 7h às 21h; domingo, 7h às 12h.



## VERSAILLES

Tradicionalíssima no ramo da panificação, recomendadíssima no bairro da Cremação, a Versailles tem uma presença na cena gastronômica de Belém que mantém o legado das confeitarias de bairro. Certeza disso, é o grande movimento de público durante o dia inteiro. “Os produtos são deliciosos e a higiene da cozinha é exemplar. Já tive o privilégio de conhecer”, relata o jurado Luiz Octávio Lucas.



**Instagram:** @padariaversailles

**Endereço:** R. dos Mundurucus, 2538 - Cremação.

**Funcionamento:** todos os dias, de 6h às 12h; e de 14h às 20h





## PORTO COMBU

O Porto Combu sintetiza o que há de mais atual na gastronomia amazônica. A travessia de barco até a ilha já funciona como prólogo: o cliente deixa a cidade para mergulhar em um ambiente onde rio, floresta e cozinha se entrelaçam em um estabelecimento pensado desde a sua estética externa, que encanta já na entrada.

O cardápio privilegia espécies regionais como filhote e pirarucu, tratados com linguagem contemporânea e acompanhamentos de tirar o fôlego e aguçando o paladar.

A indicação deste estabelecimento é da jurada Aritana Varney, que explica. “É uma experiência gastronômica amazônica: muito sabor raiz, na beira do rio. O Chef Arturo Báez comanda com maestria esse cardápio que conta com muitos peixes amazônicos que tanto amamos”, revela.



**Instagram:** @portocombu

**Endereço:** Ilha do Combu - Belém.

**Funcionamento:** quinta e sexta, de 11h às 16h; sábado e domingo, de 11h às 17h.

**Como chegar:**

Saída da Estância Nazaré (Com Free Pass às 11:30h e 12:30h - na ida).

Saída do Terminal Hidroviário Ruy Barata - Praça Princesa Isabel, na avenida Bernardo Sayão - Condor



## REMANSO DO PEIXE

Tornou-se um dos grandes templos do pescadão e ponto turístico-gastronômico, em Belém, sendo um dos restaurantes urbanos mais procurados por pessoas vindas do mundo inteiro. É a cozinha da família Castanho apresentando suas receitas para o mundo, com cardápio profundamente paraense: caldeiradas, peixes fritos, assados, moqueca ao estilo paraense, pirarucu defumado e por aí vai.

O pesquisador Mário Carvalho acredita na excelência do local. “Qualidade, técnica e respeito às receitas tradicionais. É um nome de grande força na cozinha paraense”, opina.

Dina Carmona, jurada desta edição também comenta. “É uma peixaria maravilhosa que merece sempre ser celebrada por nós, paraenses”, apoia.



**Instagram:** @remansodopeixe

**Endereço:** Travessa Barão do Triunfo, 2590 - Marco.

**Funcionamento:** terça a sábado, de 11h30 às 15h e de 19h às 22h; domingo de 11h30 às 15h30.

## PEIXARIA DO CARECA

Há lugares que sobrevivem ao tempo não por reinvenção, mas por fidelidade, e a Peixaria do Careca é um desses casos em Belém. Fundada em meados dos anos 1990, pelo saudoso Manoel Barata Favacho, o “Careca”, a casa se transformou em referência da cozinha regional, justamente por nunca abandonar sua essência: peixe frito saboroso e ao modo paraense, com comida muito bem servida no prato.

Hoje, após o falecimento do fundador em 2026, a continuidade desta cozinha mantém a sua identidade gastronômica com um ambiente familiar.

A jurada Ruth Santos afirma. “Comida caseira saborosa, ideal para aproveitar um almoço caprichado, com peixe frito”.



**Instagram:** @peixariadocareca

**Endereço:** Av. Alcindo Cacela, 4288 - Condor.

**Funcionamento:** segunda-feira, de 11h30 às 22h; terça-feira, de 11h30 às 15h30; e de quarta a domingo, de 11h30 às 22h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



## REDE DE PESCADOR

Ambiente casual, temático e regionalíssimo para agregar maior experiência ao degustar os deliciosos pratos da casa: chapa paraense, preparos com camarões, pratos com frutos do mar, caranguejo, caldeirada e acompanhamentos com muita fartura. Para melhorar o cardápio, tem opções de peixes tipo dourada e filhote na brasa, também.

A cantora Sandra Duailibe explica a sua indicação. “Vale muito a pena conhecer o que o restaurante tem a oferecer, tem sabor, tem frescor dos ingredientes e um preço bem justo”, revela a jurada.

**Instagram:** @rededepescador

**Endereço:** Avenida Alcindo Cacela, 3860 - Condor.

**Funcionamento:** Todos os dias, de 10h às 23h.



## PEIXARIA DA ALZIRA

Referência em peixe frito, a Peixaria da Alzira é um dos restaurantes mais disputados no horário do almoço e ocupa um lugar importante no circuito do pescado popular. Apresenta receitas caseiras, com sabor direto e memória afetiva. O ambiente reforça essa ideia, sendo acolhedor e bastante movimentado.



**Instagram:** @peixariadaalzira

**Endereço:** Tv. Angustura, 2815 - Marco.

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



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## PRÉ-AMAR

Localizado na Ilha de Caratateua, ou distrito de Outeiro, o restaurante na beira da Praia do Amor influencia diretamente a experiência completa: pratos de frutos do mar, ambiente calmo e familiar, coquetelaria e um clima de lazer prolongado. A cozinha daqui dialoga com o tempo livre, como comida de descanso, de fim de semana, de contemplação. Funciona como um destino turístico, não apenas como restaurante. “O restaurante é de ótima qualidade e tem uma cozinha que entrega pratos que valem muito o deslocamento até Caratateua”, destaca o jurado Luiz Octávio Lucas.



**Instagram:** @preamaroficial

**Endereço:** Praia do Amor - Alameda Enock Pinto, 8 - São João do Outeiro - distrito Outeiro, Belém - PA.

**Funcionamento:** de domingo a domingo, de 8h às 20h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



## DANDARA RESTÔ

Comida regional e peixe na brasa ou frito, faz do Dandara Restaurante um ponto certo para o almoço mais casual. É bastante procurado por quem trabalha na área do bairro de Nazaré, pela garantia de uma boa cozinha com custo-benefício e atendimento rápido e eficaz.

A jurada idealizadora do blog *Bucho Cheio* é enfática ao afirmar que “é um dos melhores peixes da cidade, comida saborosa e sabor caseiro”, diz.

**Instagram:** @dandararesto**Endereço:** Tv. 14 de março 1783, altos - Nazaré.**Funcionamento:** terça a domingo, de 11h às 15h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



## BOX BAR CHEF LÚCIA TORRES

A presença da chef Lúcia Torres traz uma camada autoral à cena regional e popular da cozinha paraense. Reconhecida pela sua singularidade e carisma, esse espaço, mais íntimo, vem das raízes do Ver-o-Peso, sempre apresentando a maior e melhor qualidade dos seus produtos. É uma ótima opção para o almoço, incluindo as opções de pratos executivos.

A jornalista Alda Dantas apresenta sua indicação. “Aqui é servido um peixe delicioso e o ambiente, além de familiar, tem música nos finais de semana, o que torna o espaço muito mais agradável”, pontua.

**Instagram:** @boxbarluciatorres**Endereço:** Vila dos Bancários, nº12 - Telégrafo.**Funcionamento:** Terça a domingo, de 11h às 15h.

## PEIXARIA DO MANCHA

A história da casa remonta a uma lógica muito comum em Belém: começa na feira, cresce pela confiança e se consolida pela constância. Desde os anos 2000, o Mancha evoluiu de um ponto simples de venda para um restaurante estruturado, sem perder o espírito original. Tem pratos que servem de duas a quatro pessoas: filé de dourada frita, filhote, gó frito ou grelhado, e tambaqui na brasa. Também tem opções de pratos executivos.

De acordo com o jurado Helder dos Anjos, “é difícil escolher entre tantas opções, mas o filé de gó com açaí é uma combinação imperdível”, diz.

**Instagram:** @peixaria.mancha**Endereço:** Conjunto Médice, Rua Outeiro, nº200 - Marambaia.**Funcionamento:** Terça a domingo, de 11h às 20h.

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



Testada por milhões de clientes e comprovada pelo Speedtest<sup>®</sup>, 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