

PASSAPORTE BELÉM



Diário do Pará

FASCÍCULO 4
SÁBADO E DOMINGO,
BELÉM-PA, 09 E 10/05/2026

FOTOS: FREEPIK



PETISCO DE BOTECO

PIZZARIA

POPULAR

REGIONAL



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



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



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. 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



CLUBE DO ESPETO GRILL

Com clima descontraído e vocação para encontros animados, o Clube do Espeto aposta em espetinhos bem executados e variedade de petiscos que agradam diferentes paladares. Ótima pedida para quem busca sabor direto e ambiente descontraído e informal.

A jurada Ana Laura, do perfil Bucho Cheio, garante. “Tem espetinhos e steaks que são as estrelas da casa, mas os petiscos são sensacionais, como o bolinho de maniçoba e o escondidinho de tacacá. Tudo perfeito”, declara.



Instagram: @clubedoespeto_grill

Endereço: Av. Duque de Caxias, 987 - Marco.

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



FOTOS: DIVULGAÇÃO



POTOCA

O Potoca Breja e Broca traduz com autenticidade o espírito de boteco moderno: boa cerveja, petiscos caprichados e um clima sempre vibrante. Um ponto de encontro que combina informalidade com personalidade.

De acordo com a jurada Aritana Varney, o espaço merece uma visita. “Um recém chegado que veio para ficar. Experimentem o torresmo de panceta, é inesquecível”, indica.

Instagram: @potocabrejaebroca

Endereço: Av. Marquês de Herval, 954 - Pedreira.

Funcionamento: Terça a Domingo | a partir das 18h.



CONFRARIA DO FRAGA

Na charmosa Cidade Velha, a Confraria do Fraga entrega uma experiência que une história, gastronomia e boemia. Petiscos bem elaborados e um ambiente intimista fazem da casa um refúgio gastronômico no coração de Belém.



Instagram: @confrariadofraga

Endereço: Rua Veiga Cabral, 439 - Cidade Velha.

Funcionamento: Quarta a Sábado, de 18h a 00h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



VER-O-PESINHO

Com forte inspiração na cultura paraense, o Ver-o-Pesinho deixou de ser um boteco para se tornar uma cafeteria especializada em café da manhã e brunches, que valorizaram os ingredientes regionais em porções cheias de identidade. Ideal para quem quer petiscar um cardápio inteiro com um toque amazônico autêntico.

A Dina Carmona explica sobre a sua indicação no estabelecimento. “É um lugar incrível, incentiva as marcas autorais paraenses e tem vários petiscos deliciosos! Vale a pena o passeio”, relata.

Instagram: @veropesinho

Endereço: Benjamin Constant, 1793 - Nazaré.

Funcionamento: Segunda a Sábado, de 08 às 20h; Domingo, 8h ao meio-dia.



COSANOISTRA PUB

Reconhecido pela sua boa gastronomia e ambiente boêmio, o CosaNostra faz parte do circuito gastronômico de Belém desde 1986 e aposta em um cardápio versátil. Perfeito para encontros casuais, com boas opções de petiscos, sendo a receita de carpaccio o maior sucesso da cozinha.

“Eu costumo brincar que, no Cosanostra, dá para escolher qualquer item do cardápio de olhos fechados que é acerto garantido. Logo na chegada a “dose” de amendoim quentinho e bem salgado já abre a experiência perfeita com o chopp gelado servido pelo Antônio ou Sabá. E daí em diante é só sucesso: da pizza da casa ao provolone à milanesa, sem esquecer do reconhecido carpaccio”, exalta Lucas Dias, jurado da edição.



Instagram: @cosanostra_pub

Endereço: Tv. Benjamin Constant, 1499 - Nazaré.

Funcionamento: Segunda a sábado, a partir do meio-dia; domingo, a partir de 16h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



ARMAZÉM BELÉM

Com unidades em pontos estratégicos da cidade, o Armazém Belém combina praticidade e variedade. O cardápio agrada tanto quem busca petiscos quanto refeições completas em um ambiente sofisticado.

Instagram: @armazembelem

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

Endereço: Bosque Grão Pará - Av. Centenário, 1052 - Val-de-Cans.

Funcionamento: Segunda a quinta, de 11h30 às 23h; sexta e sábado, de 11h às 23h30; e domingo de 11h às 23h.



Instagram: @grupomangajambu

Endereço: Almirante Wandenkolk, 373 - Umarizal.

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

MANGA JAMBU

Criativo e cheio de identidade, o Manga Jambu traz releituras modernas de sabores regionais. Uma casa que equilibra descontração com uma proposta gastronômica diferenciada.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



ÉGUATCHÊ

Com pegada descontraída e cardápio que valoriza carnes e petiscos robustos, o Éguatchê é liderado pela chef Sandra de Azevedo, sendo o estabelecimento uma opção certa para reunir amigos e aproveitar bons momentos à mesa.

“Petiscos de alta qualidade, com destaque para a carne assada desfiada, que é sempre uma escolha certa”, indica o jurado Helder dos Anjos.



Instagram: @eguatche

Endereço: Av. Santarém, 670 - Marambaia.

Funcionamento: segunda a quarta, de 19h às 23h; quinta a sábado, 19h à 0h; sábado e domingo, de 11h às 15h.





FOTO: DIVULGAÇÃO



Instagram: @ciapaulistadepizza e
@ciapaulistaaugustomontenegro

Endereço: Rua Bernal do Couto, 188 - Umarizal.

Funcionamento: Todos os dias, de 18h às 23h.

Endereço: Av. Augusto Montenegro, 4300, Parque Verde.

Funcionamento: Todos os dias, de 17h30 às 23:30.

CIA. PAULISTA DE PIZZA

Com inspiração paulistana e presente no imaginário das famílias paraenses, a Cia. Paulista de Pizza completa 40 anos sendo referência em pizzas com preparo no forno a lenha. A casa oferece grande variedade de sabores e massas bem elaboradas, agradando desde os mais tradicionais até os mais ousados.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



MADRE FOODS

Operando no formato delivery, a Madre Foods aposta na conveniência sem abrir mão da qualidade, com pizzas que chegam bem apresentadas e saborosas.

O pesquisador Mário Carvalho explica sua indicação no estabelecimento. “Tem massa saborosa, combinações criativas e padrão mantido com regularidade, além de um ótimo custo dentro da categoria.”

Instagram: @madrefoodsdelivery

Endereço: Somente delivery - Unidade Marambaia pelo delivery (91) 3259-0059; Unidade Augusto Montenegro pelo delivery (91) 99392-0000.

Funcionamento: segunda, de 18h às 22h; terça a domingo, de 18h às 23h.



PIZZA FRÍGIO

Localizada em um dos polos turísticos mais modernos da cidade, a Pizza Frígio combina ambiente agradável com pizzas de preparo cuidadoso e apresentação caprichada com massa artesanal e fermentação exclusiva.



Instagram: @pizzafrigio

Endereço: Complexo Porto Futuro 2 - Av. Marechal Hermes - Reduto.

Funcionamento: Todos os dias, de 18h às 22h.



XÍCARA DA SILVA

Charmosa e versátil, a casa une o clima mais intimista e diferenciado. O cardápio oferece boas opções de pizzas deliciosas, com destaque para o sabor filé e os sabores regionais.

Instagram: @xicaradasilvabelem

Endereço: Av. Visconde de Souza Franco, 978 - Reduto.

Funcionamento: Todos os dias, de 18h à 0h.



FAMIGLIA DA PIZZA

Com duas unidades em Belém, A Família da Pizza mantém o padrão de qualidade que a consagrou: pizzas saborosas, ambiente familiar e atendimento acolhedor. Destaque para a criação da saborosa pizza com recheio de pernil defumado a lenha com pedacinhos de abacaxi caramelizados.

De acordo com a cantora Sandra Duailibe, o estabelecimento conquista pelo “ambiente agradável, pizza deliciosa, atendimento diferenciado e preço acessível”, detalha a jurada.



Instagram: @famigliapizza

Endereço: Av. Alcindo Cacela, 408 - Umarizal.

Funcionamento: de segunda a domingo, de 17h às 23h.

Endereço: Rua Senador Manoel Barata, 1619 - Reduto.

Funcionamento: de segunda a domingo, de 17h às 23h.

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.



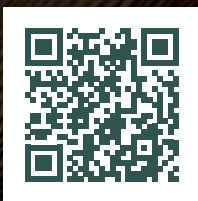
ECONÔMICA

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.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



DI MARE PIZZERIA & TRATTORIA

Com proposta que remete à tradição italiana, prometendo a melhor pizza napolitana autoral, a casa aposta em massas artesanais e sabores clássicos, criando uma experiência acolhedora e familiar.



Instagram: @dimarepizzeria
Endereço: Dom Romualdo de Seixas,
1653 - Umarizal.
Funcionamento: Todos os dias, d



FOTOS: DIVULGAÇÃO



PIZZA DO FÁBIO

Tradicional e querida, a Pizza do Fábio aposta na simplicidade bem feita, com sabores que conquistam pela consistência.

Instagram: @pizzadofabioumarizal

Endereço: Rua João Balbi, nº 263 - Umarizal.

Funcionamento: segunda a quinta, de 18h às 23h.



PORP'S PIZZA

Com várias unidades, a Porp's se destaca pela versatilidade e presença em diferentes pontos da cidade, oferecendo pizzas que equilibram sabor e muito recheio. Para cada tipo de fome, tem uma Porp's disponível para atender a necessidade de forma ágil.

A jurada Ana Paula, reforça a sua indicação. "Pizzas tradicionais, pizzas doces e porp's roll, tudo isso em uma massa de fermentação longa, sem contar a pizza 100% proteína que todo mundo precisa provar", garante.



Instagram: @porps.pizza

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

Funcionamento: segunda-feira, de 15h às 22h; terça a quinta, domingos e feriados, de 10h à 0h; sexta e sábado, 10h à 1h.

Endereço: Parque Linear Nova Doca — quiosque 3 - Av. Visconde de Souza Franco.

Funcionamento: Todos os dias, 17h às 23h.

Endereço: Domingos Marreiros, 121 - Umarizal.

Funcionamento: Todos os dias, de 18h às 23h.



BOX 46

No coração do Ver-o-Peso, o Box 46, da Fátima, é sinônimo de tradição e sabor sobre a comida regional no precinho. Pratos fartos e autênticos fazem dele uma parada obrigatória para quem busca a essência da culinária local.

A jurada Aritana Varney fala com propriedade sobre a sua indicação nesta categoria. “Bem no coração do Ver-o-Peso, esse box é o meu preferido. Tudo sempre muito fresco, com pratos bem servidos e deliciosos. Recomendo para todo mundo que ama um bom peixinho frito com uma jarra de açaí, representa demais a nossa culinária”, diz.



Instagram: @box46fatima

Endereço: Box 46 - Mercado do Ver-o-Peso.

Funcionamento: todos os dias de 11h até 16h.



ROSÁRIO LANCHES

Clássico das noites de Belém, o Rosário é referência quando o assunto é lanche de rua. Sabor e tradição fazem parte da experiência, com destaque para os sanduíches que são servidos com salada de repolho e maionese com vinagre que dão todo o toque especial, incluindo o mais famoso leitão.

Instagram: @rosariolanchesoficial

Endereço: Carro de lanche na Rua Arcipreste Manoel Teodoro, 1020 - Campina.

Funcionamento: Terça a domingo, de 17h às 00h30.

Endereço: Mercado de São Brás, Box 30 - Av. José Bonifácio - São Brás.

Funcionamento: 17h às 23h45



BOX 49 - VER-O-PESO

O Box 49 - das chefes Eliana e Kelly - se destaca pelo crescimento da sua rede de restaurantes, com filial iniciada na maior feira a céu aberto da América Latina, o Ver-o-Peso. Com destaque para o vasto cardápio regional, com peixes, camarões e açaí, por exemplo, o lugar também oferece a opção de vatapá vegano, para não deixar ninguém de fora.



Instagram: @box_49_

Endereço: Box 49 - Mercado do Ver-o-Peso

Funcionamento: segunda a segunda, de 9h às 17h.

Endereço: Box 49 - Praça Brazil - Tv. Pombal, 120 - Umarizal

Funcionamento: segunda a segunda, de 9h às 17h.

Endereço: Box 49 - Rua Antônio Barreto, 1185 - Umarizal.

Funcionamento: segunda a segunda, de 9h às 17h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



HUN CABOCO

Misturando tradição e criatividade, o Hun Caboco valoriza ingredientes amazônicos em preparos que surpreendem pelo sabor e apresentação. A cozinha do charmoso casarão abre para o horário do almoço e jantar, conforme a programação, em um clima bem acolhedor.

“Comida simples e caseira preparada com muito primor. É sempre uma ótima opção no dia a dia”, indica a jurada Ruth Lima.

Instagram: @hun_caboco

Endereço: Tv. Dr. Moraes, 33 - Nazaré.

Funcionamento: Terça a domingo, de 11h30 às 14:30; e de quinta a sábado, de 19h às 22h30.



PEIXARIA DA ALZIRA

Referência em peixes e frutos do mar, a casa conquista pela qualidade dos ingredientes e preparo cuidadoso, mantendo viva a tradição paraense.

“Tem o melhor peixe frito com açai. Sem erro!”, exalta a jurada Yamila Alves.



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



BOX DA LÚCIA

Idealizado pela Chef Lúcia Torres na maior feira livre a céu aberto da América Latina, o Ver-o-Peso, esse box é o mais conhecido no Brasil e no Mundo. A cozinha é um verdadeiro clássico popular e rico em cultura alimentar. O Box da Lúcia está presente em dois estabelecimentos.



Instagram: @boxbarluciatorres

Endereço: Box 37, no Mercado do Ver-o-Peso

Funcionamento: Terça a domingo, de 11h às 15h.

Endereço: Vila dos Bancários, nº12 - Telégrafo.

Funcionamento: Terça a domingo, de 11h às 15h.



ROXY BAR

Tradicional em Belém, o Roxy combina o menu variado com pratos de origem internacional e criações de pratos regionais mais requintados, com ingredientes especiais. É uma excelente opção para quem quer comer bem e com boas companhias.

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.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



BUTECO DO GUGU

Com espírito de boteco raiz, a casa aposta em pratos simples e bem executados, ideais para quem valoriza sabor e informalidade. “É aquele lugar simples, mas que entrega muito quando o assunto é cardápio”, diz o jurado Luiz Octávio Lucas.

Instagram: @butecodogugu

Endereço: Rua dos Pariquis 3184 - Cremação.

Funcionamento: verificar



CACHORRO QUENTE DO MÁRIO

Ícone da comida de rua, o cachorro-quente do Mário é conhecido pelo sabor marcante e pela fidelidade do público ao longo dos anos. É o carrinho de lanche mais conhecido no bairro do Marco.



Instagram: @cachorroquentedomario

Endereço: Tv. Vileta, esquina com Almirante Barroso.

Funcionamento: De segunda a sexta, de 17h à 0h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



CASA DE ELNA

Elegante casarão localizado na Av. Nazaré, a Casa de Elna oferece pratos regionais preparados com cuidado e sofisticação, valorizando a culinária paraense. É um restaurante que lançou o famoso rodízio de comidas típicas do Pará.

Instagram: @casadeelna

Endereço: Av. Nazaré, 649 - Nazaré.

Funcionamento: de segunda a sábado, 11h às 15h; e de 18h às 22h; domingo, de 11h às 15h.



AMAZÔNIA NA CUIA

Com forte identidade amazônica, a casa transforma ingredientes típicos em experiências gastronômicas autênticas, celebrando os sabores da região. Como por exemplo, o menu degustação da casa que é uma ótima e completa opção.

Para a idealizadora do perfil “Daquilo que se come”, da professora Sidiana Macêdo, o Amazônia na Cuiá “é fantástico. Menus completos, uma verdadeira imersão nos sabores paraenses”, indica.



Instagram: @amazonianacuiá

Endereço: Duque com Perebebuí, 1444 - Marco.

Endereço: Domingos Marreiros, 851 - Umarizal.

Endereço: Complexo Porto Futuro II - Av. Marechal Hermes - Reduto.

Funcionamento: de terça a domingo, das 11h às 16h, e das 18h às 23h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



VER-O-AÇAÍ

Referência quando o assunto é culinária paraense, o Ver-o-Açaí tornou-se uma cozinha de excelência, com pratos elaborados para a degustação fora do óbvio e para agregar as melhores experiências aos paladares.

“Pelos sabores regionais e por ser um lugar que representa bem a nossa culinária”, indica a jurada desta edição, Cássia Faria, gastrônoma.

Instagram: @veroacaibelem

Endereço: Tv. Dom Pedro I, 599 - Umarizal.

Funcionamento: segunda, 11h30 às 16h; terça a sábado, de 11h30 às 16h e de 18h30 à 0h; domingo, de 11h às 16h.

Endereço: Av. Rômulo Maiorana, 1677 - Marco.

Funcionamento: segunda, 11h30 às 16h; terça a sábado, 11h30 às 16h; domingo, de 11h às 16h.



BARRACA DA FAFÁ

Simple e tradicional, a barraca instalada na calçada é um verdadeiro patrimônio gastronômico localizado bem no movimentado centro comercial de Belém, oferecendo sabores autênticos em um formato direto e acessível a todos.



Instagram: @barracafafa

Endereço: Rua 13 de Maio - Campina.

Funcionamento: segunda a sábado, 10h às 17h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



MARIA BELÉM

Com proposta contemporânea e cardápio ousado, o Maria Belém apresenta releituras criativas da culinária regional, equilibrando tradição e inovação, que varia dos petiscos, pratos regionais, peixes e mariscos, caldos quentes, espetinhos e até sanduíches.

Para o jurado Jaime Monteiro, o estabelecimento se destaca pelo “ambiente agradável e de qualidade”, aponta.

Instagram: @mariabelemoficial

Endereço: Shopping Pátio Belém, 2 piso da Visão - Tv. Padre Eutíquio - Batista Campos.

Funcionamento: Todos os dias, de 11h30 às 22h.



CASA DO SAULO

Um dos grandes nomes da gastronomia amazônica, a Casa do Saulo proporciona uma experiência completa, com pratos que exaltam ingredientes regionais em apresentações marcantes e cheias de identidade. A criação autoral dessa rica gastronomia é fruto dos conhecimentos do chef Saulo Jennings.



Instagram: @casadosauloonzejanelas

Endereço: Casa das Onze Janelas - R. Siqueira Mendes - Cidade Velha.

Funcionamento: Terça a Sábado, 11h às 23h; domingo, 11h às 22h.

Instagram: @casadosauloquintadepedras

Endereço: Rua dr. Assis, 834 - Cidade Velha.

Funcionamento: Todos os dias; 7h às 10h; 12h às 15h; 19h às 23h.



**Semana
DO
MEI**



SEBRAE

**E AÍ MEI,
BORA
RESOLVER?**

UMA SEMANA INTEIRA FEITA PARA VOCÊ QUE FAZ ACONTECER!




De **25 a 29 de maio**, o Sebrae abre as portas em todos os **144 municípios do Pará** para esse grande evento, oferecendo uma programação completa e gratuita pensada especialmente para microempreendedores que já estão na luta e querem ir ainda mais longe ou para você que quer dar o primeiro passo.

**PORQUE CRESCER
É MAIS FÁCIL
QUANDO VOCÊ TEM
O APOIO CERTO**

NÃO PERCA ESSA OPORTUNIDADE.
É GRATUITO E PERTO DE VOCÊ!

Em Belém, te esperamos na
Sede do Sebrae no Pará
Rua Municipalidade, 1463 - Umarizal

Acompanhe todas
as novidades nos
nossos canais oficiais:

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



SEBRAE