

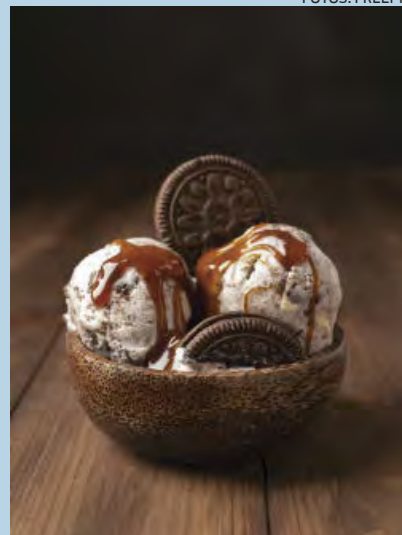
PASSAPORTE
BELÉM



Diário do Pará

— **FASCÍCULO 5** —
SÁBADO E DOMINGO,
BELÉM-PA, 16 E 17/05/2026

FOTOS: FREEPIK



**SALGADO • SAUDÁVEL • SORVETE
STEAK • TACACÁ • CHEF**

FOTO: MÁRCIA DO CARMO MTUR DESTINOS



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 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: @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





**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.

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

NÃO PERCA ESSA
OPORTUNIDADE.
INSCREVA-SE AGORA!




APONTE A CÂMERA
DO SEU CELULAR



SEMANADOMEI.PA.SEBRAE.COM.BR

PORQUE CRESCER É MAIS FÁCIL QUANDO VOCÊ TEM O APOIO CERTO

Acompanhe todas
as novidades nos
nossos canais oficiais:

 @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. Sócio-efetiva do Instituto Histórico e Geográfico do Pará. Membro do Conselho Editorial de Revistas Científicas. Instagram: @sidinhaferreira

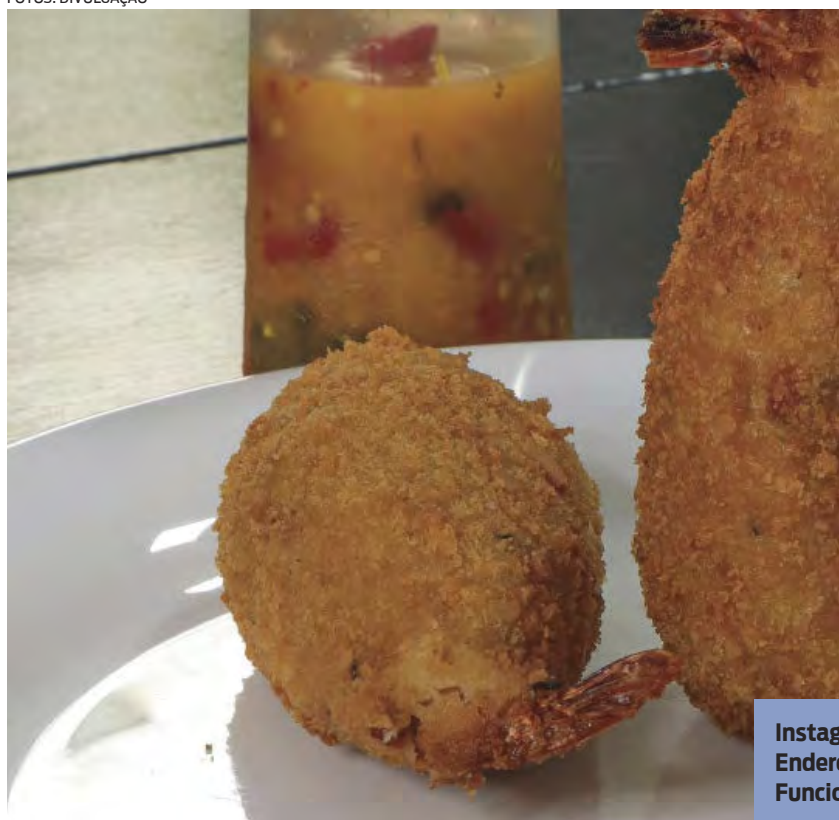


Yamila Alves

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



UNHA DA CONSELHEIRO

Um clássico da cena salgadeira de Belém, conhecido pela produção artesanal e de salgados fritos, principalmente a unha de caranguejo. O ambiente simples reforça a proposta popular e direta: salgados generosos, daqueles que transformam um lanche rápido em tradição urbana.

“Melhor unha de caranguejo do mundo”, afirma a cantora Sandra Duailibe.

Instagram: @unhadaconselheiro

Endereço: Av. Conselheiro Furtado, 2588 - Cremação.

Funcionamento: Segunda a Sexta, 15h às 19h30



ARMAZÉM BELÉM

O Armazém Belém combina referências da alta gastronomia, incluindo o preparo em seus salgados. Empadas com massa que derretem na boca, recheados com camarão rosa ou bacalhau são as estrelas da casa, além dos salgados fritos crocantes.



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.



CAFÉ PLENITUDE

Ideal para pausas longas e encontros discretos, o Café Plenitude expandiu-se em uma rede própria de empreendimentos em Belém. Une cafeteria e doceria em um mesmo espaço, com diversas opções no cardápio, para qualquer momento do dia, tarde ou noite.

A jurada desta edição e influencer, Aritana Varney, indica. “Tudo aqui é uma delícia. Salgados fritos, de forno, folhados...um vasto cardápio com tudo extremamente bem feito”.



Instagram: @cafeplenitude

Endereço:

Av. Tamandaré, 909 - Campina.

Av. Senador Lemos, 761 - Umarizal.

Av. Marques de Herval, 2038 - Marco.

Tv. Dom Romualdo de Seixas, 1148 - Umarizal.

Funcionamento: Todos os dias das 07h às 20h.

FOTO: FERNANDO SETTE / AG. BELÉM ARQUIVO



SAGRES

A Padaria Sagres mantém viva a estética das panificadoras clássicas e é uma aposta para refeições em qualquer momento do dia. Os salgados estão entre as suas fatias de pizzas, salgados folhados, como o pastel jesuíta, salgados recheados e coxinhas crocantes.

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.



DOCERIA AMOROSA

Apesar do destaque nos doces, os salgados da casa surpreendem por uma receita que mantém o padrão de qualidade e sabor nestes 30 anos de mercado. São salgados e pães delicados que garantem a clientela fiel a qualquer momento, seja para um café da tarde, como para um evento.



Instagram: @doceriaamorosa

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



LÁ EM CASA - BALCÃO

O Lá em Casa continua na memória afetiva dos moradores de Belém e, atualmente, está localizado no polo gastronômico do Mercado de São Brás. A informalidade é parte do charme. É como diz, o tempero que todos já conhecem, em um novo conceito, mais perto dos seus clientes. Os salgados se destacam como preparado de camarão rosa com queijo do Marajó, unha de caranguejo e kibes, de produção própria.

“Produção própria e com salgados muito recheados”, afirma a jurada desta edição, Dina Carmona.

Instagram: @laemcasabalcao

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

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



CASA CAMILO

O famoso casarão verde localizado na esquina da Tv. Curuzu com Av. Almirante Barroso é o ponto de encontro para quem adora um salgado frito na hora. A coxinha e a unha de caranguejo ganharam os paladares dos visitantes, principalmente pela massa saborosa e quentinha.

Lucas Dias, jurado, acredita que “o tradicional que não desaponta! A Casa Camilo serve salgados fritos, com destaque para a unha de caranguejo, trazendo aquele gosto de juventude, ainda melhor acompanhado de um bom guaraná na garrafa de vidro KS”, aposta.



Instagram: @casacamilo.official

Endereço: Travessa Curuzu, 547 - Marco.

Funcionamento:



ETI DOCERIA

Eti é uma doceria delicada e artesanal com identidade própria e tem em sua vitrine salgados deliciosos: coxinhas, kibes e canudinhos, entre outros, como a torta salgada de frango e empadão, que super combinam com os cafés e bebidas achocolatadas.



Instagram: @etidoceria

Endereço: Trav. Rui Barbosa, 1200 – Nazaré.

Funcionamento: segunda a sábado, de 9h às 20h; Domingo, 8h às 19h.

FABÍ SALGADERIA

É um polo com três estabelecimentos, em Belém, mostrando a força dessa marca popular. Além dos hambúrgueres artesanais, os estabelecimentos oferecem salgados como: croquetes, kibes, coxinhas e unha de caranguejo. Tudo isso, podendo ser acompanhado de diversos sabores de milkshakes.

“Quando vou visitar meus pais, aproveito para pedir algum salgado da Fabí, semprequentinho, frito na hora e saboroso”, cita o jurado Luiz Octávio Lucas.



Instagram: @fabi_lanches1

Endereço:

Conjunto Satélite - Tv. WE 9, nº 476 - Coqueiro.

Av. Augusto Montenegro, 3697 - Tenoné.

Funcionamento: segunda a sexta das 7h30 às 18h30; e sábado, das 8h ao meio-dia.



PORTINHA

Carinhosamente conhecida como Portinha, esse casarão no coração da cidade é especialista em salgados. Dos assados aos fritos, como esfirras e coxinhas, e a queridinha torta de frango, preparada no pão, maionese e batata palha caseiros. Lugar perfeito para qualquer ocasião.



Instagram: @portinhabelem

Endereço: Tv. Quintino Bocaiúva, 1410 - Nazaré

Funcionamento: Aberto de quinta a domingo das 15h às 20h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



GOVINDA

Tradicional entre os adeptos da culinária vegetariana e vegana em Belém, o Govinda traz uma cozinha inspirada na filosofia indiana e na alimentação natural. O restaurante valoriza preparações nutritivas e aromáticas, em refeições que priorizam equilíbrio e espiritualidade gastronômica. A maniçoba vegetariana é um dos destaques para quem quer gastronomia regional e a ótima pedida é o menu degustação, além dos lanches e pães.

A jornalista e jurada nesta edição, Alda Dantas, reforça a sua indicação. “Localizado no entorno da Praça Batista Campos, o Govinda é um restaurante vegano que serve comidas com temperos especiais. A maniçoba é uma delícia”.

Instagram: @govindarestaurante

Endereço: Rua dos Mundurucus, 1800 – Batista Campos.

Funcionamento: almoço de segunda a domingo, de 11h30 às 15h; jantar de segunda a sábado, até 22h; e lanchonete, de segunda a sábado, de 9h às 22h; domingo até 15h.



SANTA ORGÂNICA

A Santa Orgânica construiu sua reputação em torno de uma Gastronomia Funcional pautada por ingredientes orgânicos e preparações artesanais. O restaurante trabalha com uma proposta de preparos de pratos zero glúten e zero lactose. No cardápio tem entradinhas, saladas, pratos principais e opções de pizzas e hambúrgueres.

Na opinião da influencer Aritana Varney, “a união perfeita de comida saudável com inclusão, já que todo o cardápio é zero glúten e zero lactose. É tão gostoso que é surpreendente, tudo que já comi aqui é excepcional”, reforça a sua indicação.



Instagram: @santa.organica

Endereço: Av. Gentil Bittencourt, 1575 – Batista Campos.

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



GRÃO CULINÁRIA SAUDÁVEL

O Grão aposta em refeições equilibradas com forte influência da cozinha contemporânea. O diferencial está na versatilidade do cardápio, onde o cliente também tem a opção de montar o seu prato com os itens do cardápio. Ótima escolha para quem tem a alimentação restritiva e procura refeições leves e saborosas, com opções práticas para um prato equilibrado cheio de sabor.

Instagram: @graoculinasaudavel

Endereço:

Rua Dom Pedro I, 546 - Umarizal

Quiosque - Shopping Pátio Belém - 3º piso - Batista Campos.

Quiosque - Boulevard Shopping - 3º piso - Reduto.

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



SANTÉ

O Santé apresenta uma leitura moderna da alimentação saudável. O restaurante trabalha pratos visualmente sofisticados, sem exageros, equilibrando ingredientes naturais, técnicas contemporâneas e bons temperos. Com opções de refeições bem elaboradas, pizzas e saladas para qualquer momento do dia.

Instagram: @santesaudavel

Endereço:

Rua Diogo Mória, 833 - Umarizal

R. Roberto Regateiro, 5 - Mangueirão.

Funcionamento: todos os dias, de 10h às 14h; e de 18h às 22h.



MANGO

Mango Alimentação Saudável se destaca pela combinação entre ingredientes frescos da Amazônia e uma cozinha funcional, com ingredientes de massa integral, opções de saladas, opções veganas e pratos veganos, sem glúten ou sem lactose. Tudo muito bem elaborados para um cuidado com a alimentação natural ou mais restrita.

Instagram: @mangoalimentacaosaudave

Endereço: Av. Brás de Aguiar, 593 - Nazaré.

Funcionamento: segunda a sábado, de 11h30 às 22h; domingo, 11h30 às 15h.





PURÃO VEGANO

O Purão Vegano é um restaurante com a proposta de oferecer ao cliente o buffet self-service livre ou à quilo, sendo uma ótima escolha para quem prefere montar seu prato na medida que quiser e com boa variedade de alimentos. Tem massas, molhos, preparos com soja como os espetinhos e, claro, feijão e feijoada, mix de saladas com folhas frescas, legumes e frutas, além da presença da culinária paraense com vatapá e maniçoba ao modo vegano.



Instagram: @puraovegano

Endereço: Travessa Padre Prudêncio, 166 - Campina.

Funcionamento: Segunda a Sábado das 11h30 às 15h



CABOTIÁ HEALTHY FOOD

O Cabotiá Healthy Food aposta em uma culinária saudável com pratos leves e funcionais servidos no bowl. A cozinha combina referências naturais, ingredientes frescos e opções equilibradas para diferentes estilos alimentares. Também apresenta refeições como wraps e crepiocas recheadas, com carne ou frango, opções vegetarianas e mix de saladas.

O jurado Lucas Dias, explica a sua escolha neste estabelecimento. “Sempre que preciso pedir comida e não quero enfiar o pé na jaca, recorro às saladas do Cabotiá. Porções generosas, com um mix variado de ingredientes saudáveis. Tudo feito com capricho. Porque ser saudável não significa abrir mão de sabor. E que sabor sensacional!”

Instagram: @cabotiahealthyfood

Endereço: Vila dos Bancários, 28 - Telégrafo.

Funcionamento: somente delivery ou retirada no local.



CASA PURA VIDA

A Casa Pura Vida trabalha a alimentação saudável como estilo de vida. O cardápio passa por um processo de criação autoral que privilegia ingredientes naturais, combinados com opções de proteínas de origem animal, elaborados com valores nutricionais para todos os paladares. Também apresenta no cardápio opções vegetarianas, como o hambúrguer da casa, feito com mix de feijões.



instagram: @puravidabelem

Endereço: Tv. Dom Romualdo de Seixas, 1519 - Umarizal.

Funcionamento: de segunda a sexta, de 11h30 às 16h; e sábado de 12h às 14h30.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



CAIRU

Símbolo da sorveteria paraense, é reconhecida como Patrimônio Cultural de Natureza Material e Imaterial do Estado do Pará, sendo também referência no padrão de excelência no Brasil e no mundo. Fundada em 1963, a sorveteria apresenta, atualmente, mais de 50 sabores, que nasceram de um grande processo de criação artesanal. Também oferta sorvetes zero lactose e diet, para restrições alimentares.

A jurada Yamila Alves não poupa os elogios para a sua indicação. “O melhor sorvete do mundo! Cremosidade com sabores da Amazônia”, diz.

Instagram: @sorveteriacairu

Endereço:

Tv. 14 de Março, 1570 - Umarizal.
 Av. José Malcher, 1234 - Nazaré.
 Tv. Dom Romualdo de Seixas, 1139 -

Umarizal.

Av. Pres. Pernambuco, 524 - Batista Campos.
 Rua dos Mundurucus, 2629 - Cremação.
 Porto Futuro II - Av. Marechal Hermes, S/N.

Armazém 04 – Quiosque 03 – Reduto.

Estação das Docas
 Blvd. Castilhos França, 707 - Campina.

Funcionamento: conforme o horário de cada loja.



BLAUS

Fundada em 1991, em Belém, a empresa familiar é referência na memória afetiva da cidade. Sorvetes cremosos, que passam pelo processo de criação artesanal com frutas da Amazônia, altamente selecionadas, resultando em mais de 40 sabores. Oferece as linhas zero lactose e zero açúcar. A casquinha crocante é o sabor à parte do conjunto da obra.

A jurada Ana Laura Abreu, do blog Bucho Cheio, indica. “A clássica sorveteria e casa de picolés paraense. Não tem como pensar em picolé e não pensar na Blaus e todos os seus sabores frutados, memória de infância que vivo até hoje”.



Instagram: @blausorvetes

Endereço:

Tv. 14 de março, 581 - Umarizal
 Quiosque - Portal da Amazônia - Jurunas.
 Av. Rodolfo Chermont, 416 B - Marambaia.

Funcionamento: conforme a programação de cada loja.

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



MEL & SAL GELATERIA BOTÂNICA

A Mel & Sal surgiu de uma ideia inteligente, criativa e autoral da gelateria artesanal. Os sabores são completamente diferentes dos paladares convencionais, entre eles: limão com flor de jambu, bacaba com farinha e a transformação do melhor lanche da tarde paraense, o gelato de pupunha com café, entre tantas outras criações.



Instagram: @melesalgelateria
Endereço: Avenida Senador Lemos 565 - Umarizal.
Funcionamento: De terça a domingo, de 12h às 20h30.



UMAMI

A Umami aposta em sabores com composições que deram certo em sorvetes com cremosidade, zero açúcar, com opções à base de leite ou zero lactose e sem origem animal, elaborados cuidadosamente. Tudo elaborado de forma autoral, entre eles: pitaya com limão siciliano ou o queridinho feito de matcha, erva para chá de origem japonesa.

A jurada Aritana Varney explica a sua indicação. “Sorvetes artesanais, feitos com insumos regionais de pequenos produtores locais, o que garante um sabor único e incomparável. Tem opções inclusivas sem açúcar e sem lactose. Cremosos e com sabor incomparável!”, aponta.

Instagram: @umamisorveteartesanal
Endereço: Jardim Carambolada, Trav. Mauriti, 2890 - Marco.
Funcionamento: Quarta a domingo: 13h às 19h.



SORVETERIA DAJU

Sorveteria artesanal de origem familiar, no bairro da Cremação, a cremosidade e sabor ficam na receita em família. O sorvete de cheesecake de morango é um dos atrativos dos sabores da casa e entre sabores diferenciados, como sorvete de goiabada e sorvete de batata chips com chocolate. Criações em ascendência. “A sorveteria tem pouco mais de um ano e já se destaca na concorrida cena gastronômica de Belém com criações exclusivas e de muita qualidade. Vale a pena conhecer!”, conta o jurado Luiz Octávio Lucas.



Instagram: @daju.sorvetesartesanais
Endereço: R. dos Mundurucus, 3446 - Cremação.
Funcionamento: Quarta a sexta, de 16h às 20h30; sábado e domingo, de 13h30 às 20h30.





LA PLATA ASADOS

Inspirado nas tradicionais parrillas argentinas, o La Plata Asados valoriza cortes nobres e selecionados, bovinos e suínos, preparados no fogo de maneira precisa. Escolha entre picanha, ancho, chorizo, assado de tira ou frango, combine com dois acompanhamentos, bebida e salada de entrada, tudo isso e muito mais é o que oferece a casa.



Instagram: @laplataasados

Endereço: Rua Joao Balbi, 213 - Nazaré.

Funcionamento: terça a sábado, almoço a partir do jantar a partir de 19h. Domingo, almoço a partir do meio



CHURRASCO DEQUINTAL

O Churrasco DeQuintal apresenta um ambiente mais descontraído e com uma cozinha de primeira, com carnes bovinas de cortes nobres, como carré de cordeiro e o steak de Wagyu. Outras boas opções, são os hambúrgueres, preparados com blends de carnes na mesma qualidade. Sempre com o toque do mestre churrasqueiro.

Helder dos Anjos aposta em sua indicação. “Carnes no ponto certo, suculentas, com atendimento que orienta o cliente na escolha ideal dos cortes”, diz.

Instagram: @dequintal

Endereço: Tv. Itupiranga, 76 - Marambaia.

Funcionamento: terça, quarta, quinta e domingo, de 19h às 23h; sexta e sábado, de 19h à 0h; e sábado e domingo, de 11h às 14h30.



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.

“Gosto desse novo local, pelo ambiente sofisticado e qualidade das comidas”, diz o jurado Jaime Monteiro.



Instagram: @varandaboinovo

Endereço: Av. Generalíssimo Deodoro, 1731 - Nazaré.

Funcionamento: almoço, todos os dias de 11h30 às 15h30; jantar de 18h30 à meia-noite.





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.



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



SANTA GRELHA BELÉM

É uma steakhouse renomada especializada em carnes nobres e grelhados na brasa, oferecendo um ambiente familiar e cozinha com referência em alta gastronomia. Entre eles, cortes premium, como filé mignon, costela Angus, Wagyu Beef, Pernil de Cordeiro, Prime Pork e outros preparos, como as criações do Chef, incluindo Arroz de Wagyu e Cupim com Gnocchi. No cardápio, ainda há opções de saladas ou hambúrguer.

“Tem excelentes cortes de carnes e acompanhamentos”, reforça a indicação neste estabelecimento, a jurada Sidiana Macêdo.

Instagram: @santagrelhabelem
Endereço: Shopping Bosque Grão-Pará - piso térreo - Av. Centenário, 1052 - Val-de-Cans.
Funcionamento: domingo a quinta, de 11h30 às 23h; e sexta e sábado, de 11h30 à 0h.



BELÉM CARNES

A Belém Carnes é um açougue com um requintado restaurante, no estilo steakhouse, com a proposta que valoriza a procedência dos cortes nobres e o domínio da brasa. É uma ótima opção para quem gosta de escolher os mais diversos tipos de cortes de carnes para assar na hora. O acompanhamento é o show à parte no prato.



Instagram: @belemcarnes
Endereço: Rua Antônio Barreto 1353 - Umarizal.
Funcionamento: segunda a quarta, e domingo, de 9h às 23h30; quinta a sábado, de 9h à 0h.



EMPÓRIO BOVINO

É açougue, boutique de carnes e uma incrível churrasceria. todos os tipos de cortes para os bons churrasqueiros. Oferece cortes nobres de carnes premium para churrasco, seja no almoço ou jantar, incluindo pratos já pré-moldados com ótimo custo-benefício para qualquer ocasião.



Instagram: @emporiobovino

Endereço:

Av. Conselheiro Furtado, 1177 - Batista Campos.

Tv. Lomas Valentinas, 1661 - Marco.

Rod. Augusto Montenegro, km 01 - loja 01 - Parque Verde.

Funcionamento: Segunda a Sábado 08h à 0h; Domingo 08h às 16h.

WEST WOOD

É um restaurante temático no estilo Velho Oeste americano, incluindo cenário e o próprio atendimento, com os colaboradores vestidos à caráter, incluindo encenações pelo salão. Este steakhouse vai além dos pratos com carne bovina, é o lugar para quem gosta, também, de carnes exóticas, como jacaré, coelho e búfalo. Além da experiência gastronômica, o cliente pode interagir no cenário e caracterização temática.



Instagram: @westwood_belem

Endereço: Rua 28 de setembro, 579 - Reduto.

Funcionamento: terça e quinta, 18h à 0h30; quinta a sábado, de 18h à 01h; e domingo, de 18h à 0h.



POBRE JUAN

Referência nacional em parrilla premium, o Pobre Juan traz para Belém uma experiência sofisticada centrada em carnes nobres, serviço refinado e técnica impecável. É uma rede de restaurantes de alto padrão, referência nacional, indicado no Guia Michelin 2026.



Instagram: @restaurantepobrejuan

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

Funcionamento:



TACACÁ DA FLÁVIA

O Tacacá da Flávia representa a tradição paraense, fundada em 1989 este é um empreendimento familiar, localizado em um quiosque e também em food truck de rua, como seus pontos de venda. O tucupi, produzido artesanalmente pela própria marca, é saboroso e encorpado, finalizado por camarões salgados e goma.

“Tucupi gostoso, bem temperado, daqueles que é difícil resistir quando chega”, comenta a gastrônoma Cássia Faria.



Instagram: @tacacadaflavia

Endereço:

Av. Pedro Miranda, esquina com a Tv. Timbó - Pedreira.
 Av. Rômulo Maiorana, 1372 - Marco.

Funcionamento: segunda, terça, e quinta a domingo, de 16h às 22h; quarta, fechado.

TACACÁ DO RENATO

Conhecido pela intensidade dos sabores e pela regularidade no preparo, o Tacacá do Renato mantém a qualidade de alto padrão do tucupi produzido artesanalmente pela casa e encorpado e o equilíbrio entre goma, camarão e jambu no seu formato de montagem mais tradicional como deve ser, na cuia da cuieira.



Instagram: @tacacadoretrato

Endereço:

Unidade Praça Brasil - Tv. pombal, 210 (Em frente à praça Brasil)

Unidade Marco - Tv. Pirajá s/n ao lado do Cassazum.

Unidade Batista Campos - Rua dos Mundurucus, 1806.

Unidade Augusto Montenegro - Rod. Augusto Montenegro, km 6, 15.

Funcionamento: Conforme o funcionamento de cada loja.



TACACÁ DA DONA MARIA

É uma das barracas mais famosas da cidade e a mais antiga em funcionamento, instalada há quase cinquenta anos no mesmo endereço, o calçadão da Avenida Nazaré. O Tacacá da Dona Maria é referência em vendas e tem produção própria de tucupi. Aqui, o tucupi se difere por ser levemente adocicado.



Endereço: Av. Nazaré - Em frente ao colégio Marista.

Funcionamento: todos os dias, de 16h às 20h.



TACACÁ DA VILETA

Cuias bem servidas, cheias de camarões graúdos e bastante jambu, o Tacacá da Vileta é um restaurante dos mais famosos em funcionamento, referência em comidas típicas. A casa preserva autenticidade, intensidade aromática e forte ligação com a cultura local, oferecendo cuias generosas e sabores profundamente amazônicos.



Instagram: @tacacadaviletaoficial

Endereço: A. Duque de Caxias - 712 - Marco.

Funcionamento: todos os dias, de 11h às 23h30.

DELÍCIAS DU PARÁ

Especializado em sabores regionais, o Delícias Du Pará é um estabelecimento que apresenta o tacacá que valoriza cada ingrediente e preparações tradicionais, mantendo viva a riqueza culinária paraense em uma experiência acessível, saborosa e profundamente regional.



Instagram: @deliciasduparaoficial

Endereço: Av. Dalva, 198 - Marambaia

Funcionamento: segunda e de quarta a sexta, de 11h às 16h e 18h às 23h; sábado e domingo, de 11h30 às 16h e de 18h às 23h.



BARRACA DA FAFÁ

Esta é uma barraca de rua, instalada na calçada do centro comercial de Belém, e é um ponto que faz muito sucesso e que caiu no gosto popular. Geralmente, a barraca é procurada por quem já está transitando pelo Comércio, mas este ponto também merece uma visita mais despreziosa.

A jurada Sidiana Macedo comenta. “Um dos mais tradicionais de Belém. Tucupi excelente”.



Instagram: @barracafafa

Endereço: Rua 13 de Maio - Campina

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



TOMAZ CULINÁRIA DO PARÁ

É um restaurante especializado em culinária paraense, e aqui é ideal para quem prefere tomar o tacacá em um ambiente mais calmo, sentados à mesa, em um ambiente bem acolhedor. O tacacá é aromático e tem a montagem tradicional, com camarões, jambu e goma.



Instagram: @tomazcp

Endereço:
 Av. Rômulo Maiorana
 It Center
 Cidade Nova

Batista Campos
 Augusto Montenegro
 Tv. Francisco Monteiro, 215. Esq. Av Ceará
 Av. Visconde de Souza Franco, 996
Funcionamento: 11:30 às 22h



TACACÁ DO NILSON

É a barraca de rua em destaque no bairro de Canudos, que já virou referência tanto para moradores quanto para turistas que querem experimentar um tacacá autêntico e um pouco fora dos roteiros turísticos do centro histórico.

A jurada Ruth Lima comenta sobre a sua opção de melhor estabelecimento ser no Tacacá do Nilson. “Tacacá bem servido de excelente qualidade nos produtos”.

Instagram: @tacacadonilson

Endereço: Trav. Roso Danin, 531 - Canudos.

Funcionamento: de quinta a segunda, de 16h30 às 22h.



TACACÁ 474

No mercado há mais de 30 anos, o restaurante Tacacá 474 é um dos nomes mais indicados quando o assunto é tomar um tacacá no bairro de Batista Campos. O tucupi é produzido artesanalmente pela casa o que garante a qualidade do seu prático regional carro-chefe da casa.

Sandra Duailibe comenta sobre a sua indicação no Tacacá 474. “Para mim é especial, delicioso, feito com tucupi de alta qualidade e sabor”, reforça.



Instagram: @tacaca474

Endereço: Travessa dos Apinagés, 474 - Batista Campos.
Funcionamento: Domingo a Sexta das 17h às 2h.



ANGELA SICILIA

Formada pela Le Cordon Bleu, a Chef Angela Sicília é a criadora do conceito da cozinha Ítalo-Amazônica levando tal território à alta gastronomia. Comanda e assina o menu da cozinha do Famiglia Sicília Ristorante, com a tradicional cozinha italiana e contemporânea. O processo do trabalho da Chef contribui para fortalecer a identidade gastronômica de Belém como um dos principais polos culinários do Brasil e no mundo.



Instagram: @angelasicilia



Instagram: @estherweyl

ESTHER WEYL

Chef do restaurante Celeste e Tina Merenderia, em Belém, Esther Weyl desenvolve uma cozinha autoral baseada em ingredientes regionais amazônicos e técnicas da alta gastronomia. Com experiência internacional em restaurantes nos Estados Unidos, México, Suíça e Espanha, ela combina técnicas contemporâneas com forte valorização dos produtos locais e promete criações sempre remetendo ao que possa traduzir o que é a comida relacionada à memória afetiva.

PAULO ANIJAR

Chef e proprietário de três empreendimentos em Belém: Santa Chicória, Com'ê?! Ristorante e a Mel & Sal Gelateria, Paulo Anijar é conhecido por sua cozinha contemporânea. Sua formação inclui experiências com gastronomia francesa, italiana, confeitaria e técnicas modernas, sempre reinterpretando ingredientes regionais do território paraense. É uma das figuras mais atuantes na cena gastronômica de Belém.



Instagram: @pauloanijar





FOTOS: DIVULGAÇÃO



RAFAEL LIRA

É reconhecido pelo trabalho criativo com ingredientes amazônicos e pela valorização da cozinha regional paraense. Seu estilo combina técnica refinada, pesquisa de sabores locais e forte conexão com os produtores da região, contribuindo para a renovação da culinária de Belém.



Instagram: @rlira23

WAGNER VIEIRA

Co-fundador e chef do Toró Gastronomia Sustentável, Wagner Vieira atua há mais de uma década pesquisando ingredientes regionais e práticas sustentáveis na Amazônia. Seu trabalho busca unir gastronomia, consciência ambiental e saberes tradicionais amazônicos, promovendo uma cozinha baseada na produção local e respeito às comunidades e à biodiversidade da região.



Instagram: @chef.wagner.vieira



THIAGO CASTANHO

O Chef Thiago Castanho construiu sua assinatura ainda ao comandar o restaurante da família, o Remanso do Peixe. Atualmente, comanda o estabelecimento Puba Bar, em Belém, e em São Paulo. Seu trabalho valoriza os ingredientes e saberes ancestrais da Amazônia, combinando técnicas e pesquisa cultural. Também é autor do livro "Cozinha de Origem" e referência na difusão da culinária nortista no exterior.



Instagram: @thiagocastanho

PAULO HENRIQUE CHAVES

Conhecido por seu trabalho no segmento da panificação e confeitaria contemporânea de alto padrão, o paulista Paulo Chaves é o idealizador da Padaria Chef Paulo, estabelecimento inaugurado há um ano, em Belém. Com quase quarenta anos de experiência na gastronomia e especialização em panificação na França e nos Estados Unidos, seu trabalho revela uma compreensão técnica rara da fermentação e preservação de identidade.



Instagram: @chefpaulochaves



ORIANA BITAR

Oriana Bitar consolidou-se como uma articuladora cultural da culinária paraense e amazônica. A chef é reconhecida por sua abordagem delicada e contemporânea, onde seu trabalho criativo e manual enfatiza ingredientes regionais e experiências gastronômicas conectadas à cultura local e à hospitalidade paraense. Oriana também participa ativamente da cena cultural e gastronômica de Belém, promovendo experiências que unem comida, arte e identidade.



Instagram: @orianabitar

FLÁVIO LOZADA

O paraense Flávio Lozada é gastrônomo por formação, com passagem pela Le Cordon Bleu, tradicional escola de gastronomia francesa e Centro Formação Profissional para o Sector Alimentar, em Portugal, além de uma pós-graduação pelo Senac Brasil. Atuou nas cozinhas principais dos restaurantes portugueses.

Atualmente, está à frente do Sumo - Bar e Gastronomia, localizado em Belém, bairro de Nazaré - sendo uma cozinha autoral com foco em Cozinha de Fusão, especialidade que une ingredientes, culturas e técnicas de diferentes nacionalidades para criar novas experiências gastronômicas.



Instagram: @flaviolozada

JANE COSTA

Jane Costa é pertencente à Comunidade quilombola do Espírito Santo do Itá, no município de Santa Izabel do Pará, onde especializou-se na cozinha amazônica, principalmente na manipulação da mandioca, reforçando seus conhecimentos e saberes da cozinha fortemente vinculada à identidade alimentar. Integrou, recentemente, o time de chefs do Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, é uma das criadoras da coxinha de tacacá e colaboradora no Museu da Mandioca.



Instagram: @janecosta002

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.



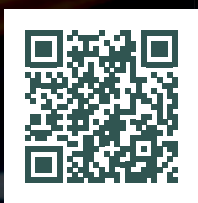
ECONÔMICA

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](https://www.instagram.com/dorattaoficial)



 agropalma

DORATTA

A FRITURA PERFEITA
Perfeita para o seu negócio.