

PASSAPORTE BELÉM



Diário do Pará

FOTOS: FREEPIK



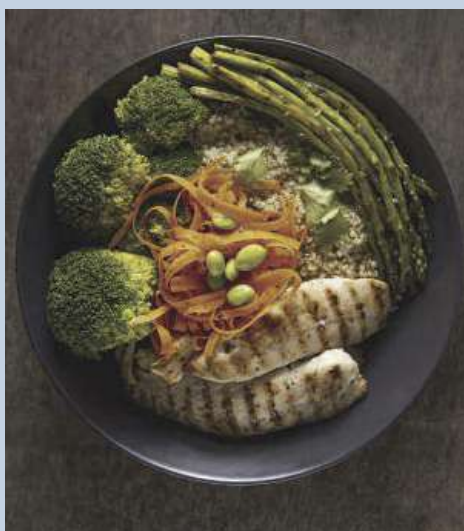
FOTO: AG. BELÉM

FOTO: BRUNO CECIM/AG. PARÁ



CONHEÇA OS GANHADORES 2026

FOTO: MARCIA DO CARMO / MTUR DESTINOS



Patrocínio:



Realização:





Eis os melhores da gastronomia!

A edição 2026 do Passaporte Belém - O Melhor da Gastronomia chega ao grande momento da revelação dos três estabelecimentos mais bem avaliados nas categorias - Melhor Açai,

Melhor Bar, Melhor Churrascaria, Melhor Doce, Melhor Hamburgueria, Melhor Comida Internacional, Melhor Comida Italiana, Melhor Comida Japonesa, Melhor Padaria, Melhor Peixaria, Melhor Petisco de Boteco, Melhor Pizzaria, Melhor Restaurante Popular, Melhor Comida Regional, Melhor Salgado, Melhor Comida Saudável, Melhor Sorveteria, Melhor Steak, Melhor Tacacá, Melhor Café, Melhor Adega; além da eleição do Melhor Chef.

Durante todas essas semanas, os leitores do DIÁRIO puderam conhecer e opinar sobre as escolhas dos jurados desta edição.

A seleção do Top 3 de cada categoria mostra a responsabilidade de selecionar o que Belém tem de melhor no ramo da gastronomia e dos que fazem da capital merecedora do título de Cidade Criativa da Gastronomia, dado pela Unesco.

A seguir, você vai conferir quem são os três melhores de cada uma dessas categorias, o que esses locais têm de bom, na visão do júri, o serviço de cada um deles; além do perfil dos três chefs que se destacaram este ano.

Todos eles foram contemplados com a Estrela Azul, um verdadeiro selo de qualidade adquirido por cada um deles e que dão ao público a garantia de que terão uma experiência positiva nesses lugares. Agora é só fazer o seu roteiro e degustar o que temos de melhor!

Luiz Octávio Lucas, editor

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

Onde tem torcida, tem Claro!



☎ 0800-720-1234

🔍 [CLARO.COM.BR/TORCIDA](https://www.claro.com.br/torcida)

Saiba mais em www.claro.com.br/torcida. Imagem gerada por inteligência artificial.

CONHEÇA NOSSOS JURADOS



Alda Dantas

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



Ana Laura

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



Aritanna Varney

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



Cassia Faria

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



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



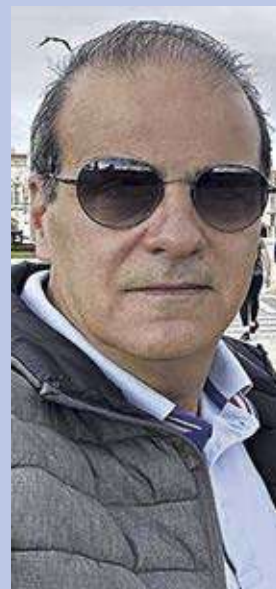
Lucas Dias

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



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 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.



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: @sandrduailibe



Sidiana Macêdo

É professora da Universidade Federal do Pará; historiadora da alimentação. É autora do blog @daquiloquesome. 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

19 AÇAÍ DO ALONSO



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



Instagram: @acaídoalonso

Endereço: Rua João Balbi, n 55 - Nazaré.

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



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

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



Instagram: @acaidoheron

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

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

3º

IAÇÁ



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

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

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



Instagram: @acai_iaca

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

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



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

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



Instagram: @enotecadonvino

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

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

20

BOADEGA



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

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



Instagram: @boa.dega

Endereço: Travessa Benjamin Constant, 1811 - Nazaré.

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



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

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

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



Instagram: @avinturavinhosfinos

Endereço: Rua Carlos Gomes, 251 - Campina.

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

19
BAR DO PARQUE


Localizado no ponto turístico da cidade, bem ao lado do Theatro da Paz, o Bar do Parque é renomado e reconhecido pelo seu ambiente boêmio, reconhecido como memória afetiva local. O quiosque, com seu corredor alto, é cercado por árvores, com mesas ao ar livre e uma vista que respira a cidade antiga. O cardápio da cozinha oferece café da manhã, almoço e jantar, de acordo com o horário de funcionamento, assim como a programação musical semanal. Da cerveja ao chopp gelado e drinks autorais, o estabelecimento reserva bons momentos, individuais ou em grupo de amigos. A jurada Ruth Santos, Gerente Executiva de Marketing e Comunicação do Banco da Amazônia, garante que “é um local ideal para relaxar após um dia de trabalho”. Já Sidiana Macêdo, historiadora da alimentação e jurada nesta edição completa. “A qualidade é excelente e o ambiente muito agradável”.


Instagram: @bardoparque1904

Endereço: R. Carlos Gomes, 402-500 - Campina.

Funcionamento: terça a sexta, de 16h à 0h; sábado, 15h à 0h; e domingo, 8h às 21h.

2º

MANGA JAMBU



O Manga Jambu é um amplo espaço com área externa e interna, com palco para a apresentação das bandas, conforme a programação semanal. O estabelecimento oferece a experiência completa para quem gosta de uma noite incrível e dançante ao som que vai do sertanejo ao pop rock. A cozinha primorosa e as cervejas geladas são o grande atrativo. Os drinks, são a maravilha da casa, vale experimentar. Helder dos Anjos, jurado, recomenda. “Ambiente acolhedor, drinks autorais e comida saborosa. Ideal para receber quem vem conhecer a cidade”.

**Instagram:** @oficialmangajambu**Endereço:** Almirante Wandenkolk, 373 - Umarizal.**Funcionamento:** Almoço, de 11h às 16h; Jantar a partir das 18h.

3º

PORTO DA BRAZ



Porto da Braz é para reunir a galera. Com ambiente externo e interno, agrega todos aqueles que procuram um ambiente animado com música ao vivo, conforme a programação e cerveja gelada. O cardápio é variado, com opções de salgados, pratos para o jantar e petiscos para acompanhar a boa conversa. Sandra Duailibe, cantora e jurada desta edição, recomenda o que há de bom. “Petiscos variados e deliciosos”.



Instagram: @portodabraz

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

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



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



Instagram: @pissolaticafeoficial

Endereço: Tv. Rui Barbosa, 1835 - Nazaré.

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

2º

COFFEE LOVERS BELÉM



É um estabelecimento moderno e versátil, que mistura cafeteria com restaurante casual. É o tipo de lugar que funciona tanto para um café da manhã, para um café da tarde, quanto para encontros mais descontraídos com amigos, seja no almoço ou jantar. Inclusive, para quem gosta da noite do karaokê, a casa abre o palco sempre às quartas-feiras, conforme a programação. O Coffee Lovers Belém é um ambiente pet friendly. Na opinião do jurado Helder dos Santos, o estabelecimento tem “ambiente agradável, com uma carta diversa e excelentes opções de cafés especiais”, explica.



Instagram: @coffeeloversbelem

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

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



Bistrô Café Club - Gastronomia e Café, é um sofisticado ambiente que reúne todas as possibilidades de refeições ao longo do dia: café da manhã, brunch, almoço café da tarde e jantar, tudo elaborado com muita sofisticação para uma experiência que vai além do saber, ela também é uma experiência afetiva. O menu foi criado pela Chef Fabi Soares, que é a proprietária do local. A gastronoma Cássia Faria comenta sobre o estabelecimento. “Pelo brunch bem servido, café coado na hora, apresentação cuidadosa e um ambiente acolhedor”, pontua.



Instagram: @bistro_cafeclub

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

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



1º

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.

2º

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 suculenta. 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.



3º

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”.



Instagram: @campeiragrillprime

Endereço: Rua Rodolfo Chermont, 633 - Marambaia.

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



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 cuiá, 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.



2º

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.



Éa cozinha mais completa em sabores de pudins 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: açaí, 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.

Instagram: @eguadaopudim

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



19

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.

2º

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.

30

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.

19

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.



2º

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.

3º

SEEN



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.



1º

FAMIGLIA SICILIA RISTORANTE



Referência na cozinha 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.

2º

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.



30

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



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.

2º

MARCELINHO SUSHIMAN



Conhecido por servir temakis gigantes e também por proporcionar combos para o horário de almoço a um precinho 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



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.

DORATTA

É AQUELE INGREDIENTE
QUE NÃO APARECE NO PRATO,
MAS MOSTRA TODO
O SEU VALOR NA MESA.

Crosta sequinha. Textura crocante. Sabor verdadeiro. Com **Doratta**, suas frituras ficam sempre perfeitas. Desenvolvida exclusivamente para o uso profissional, nossa gordura de palma sustentável tem desempenho superior e maior rendimento, entregando a mais alta qualidade nos preparos com economia para os negócios.

**PROVE NA
SUA COZINHA
E COMPROVE**

Contate seu distribuidor.

 Siga [@dorattaoficial](https://www.instagram.com/dorattaoficial)



 agropalma

DORATTA

A FRITURA PERFEITA
Perfeita para o seu negócio.



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.

2º

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.





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.



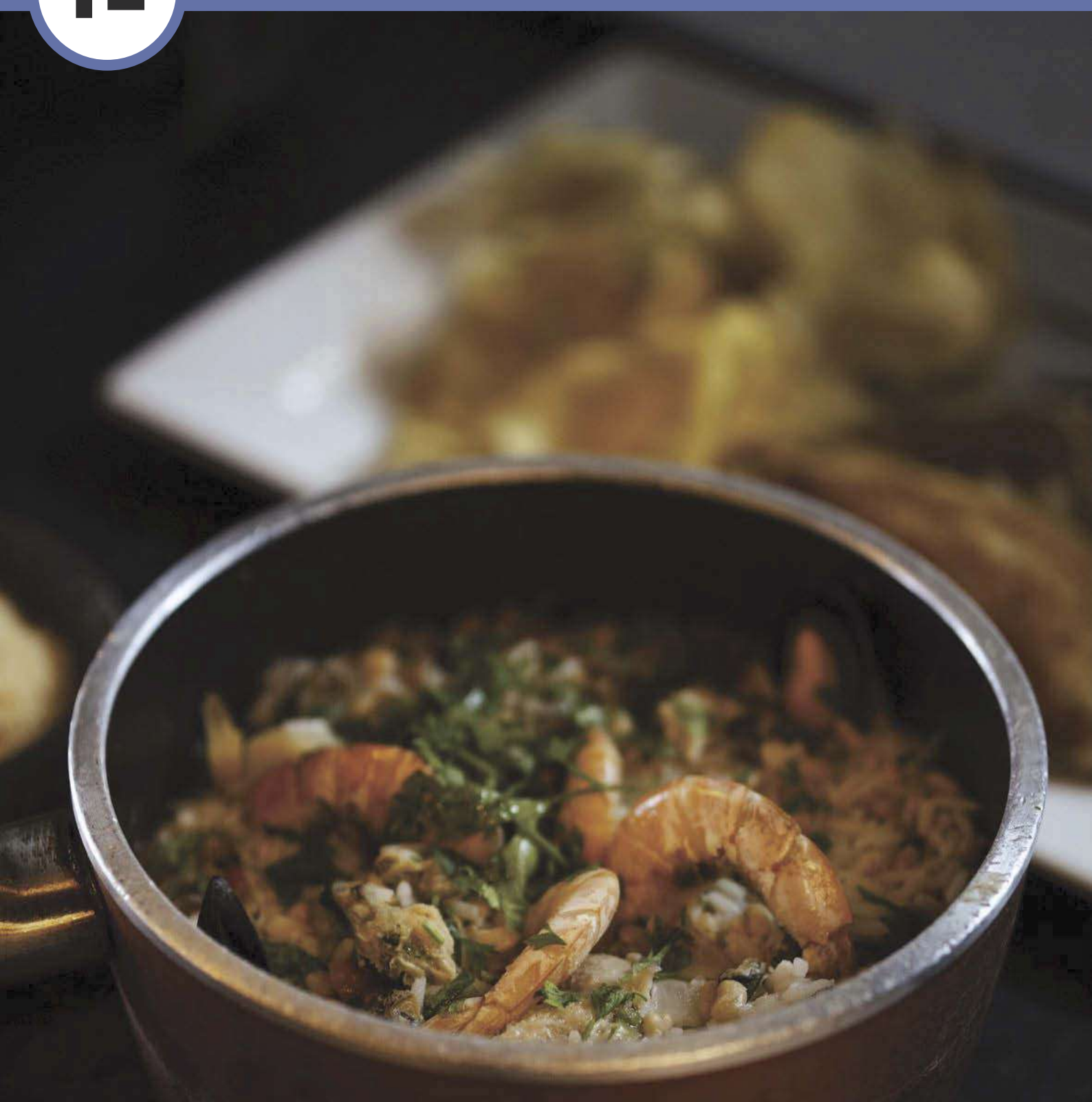
Instagram: @fortalezadohumaita

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

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

1º

REMANSO DO PEIXE



Tornou-se um dos grandes templos do pescado 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.



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.

3º 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.

1º

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.



2º

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.

3º

POTOCA



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.

1º

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.

2º

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.



3º

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.

19

BOX DA LÚCIA



Realizado 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.





2º

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.

3º

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.

1º 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.





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.



30

BARRACA DA FAFÁ



Simples 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.

19

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

2º 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 20 h.



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.oficial

Endereço: Travessa Curuzu, 547 - Marco.

Funcionamento:

1º

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.



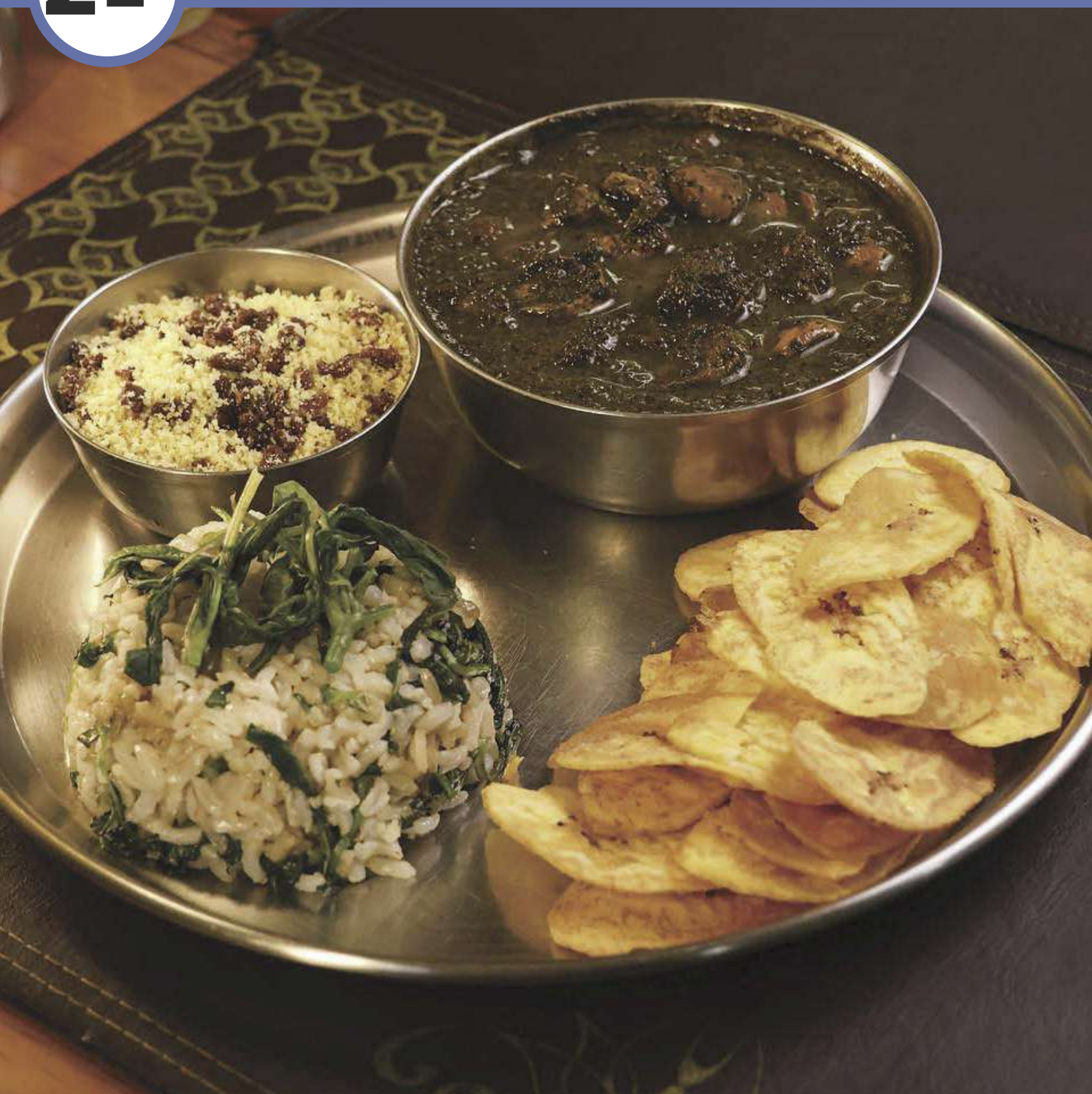
Instagram: @mangoalimentacaosaudave

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

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

2º

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.





30

SANTA ORGÂNICA

Santa  Orgânica
RESTAURANTE



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

1º

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.



2º 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.

30

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.



19

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 meio-dia; jantar a partir de 19h. Domingo, almoço a partir do meio-dia.



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: @dequinttal

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.



3º

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.

19

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.

2º

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: @tacacadorenato

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.



19 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.

1º

ANGELA SICILIA

Formada pela Le Cordon Bleu, a Chef Angela Sicilia é a criadora do conceito da cozinha Ítalo-Amazônica levando tal território à alta gastronomia. Comanda e assina o menu da cozinha do Famiglia Sicilia 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

2º

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.



Instagram: @estherweyl

3º

FLÁVIO LOZADA

Oparaense 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

A melhor gastronomia do mundo nasce nas mãos de quem empreende.

O Sebrae faz parte disso.

A cozinha paraense não tem igual. Aqui, criatividade tem nome, endereço e CNPJ. São os donos de bar, os produtores de açaí, os chefs que transformaram a cozinha amazônica em referência nacional.

**PREPARA
GASTRO
NOMIA
SEBRAE**

Porque talento enche a mesa. Gestão mantém as portas abertas.

O Prepara Gastronomia é o programa do Sebrae Pará criado para quem já tem o melhor produto e quer construir o melhor negócio. Consultorias personalizadas, mentorias e capacitação em gestão financeira, operacional, marketing e vendas para bares, restaurantes, cafeterias e lanchonetes.



Se você tem um negócio gastronômico, o futuro começa hoje.

Fale com a gente.



@sebraepa



0800 570 0800



pa.loja.sebrae.com.br

SEBRAE