

PASSAPORTE
BELÉM



Diário do Pará

— FASCÍCULO 3 —

SÁBADO E DOMINGO,
BELÉM-PA, 18 E 19/05/2024

FOTOS: DIVULGAÇÃO



PADARIA

PEIXARIA

PETISCO DE BOTECO

PIZZARIA

Oferecimento:



Você merece o novo.

DORATTA



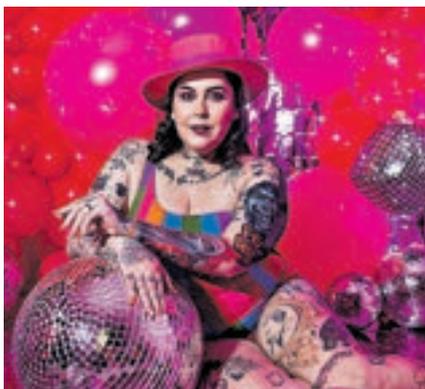
Realização:

Diário do Pará



Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Aritanna Varney

A DJ e produtora de eventos com mais de 200 reviews de restaurantes pelo Brasil, colocou no mapa diversos estabelecimentos excelentes e se tornou referência quando o assunto é comer em bons lugares - @aritannavarney



Cássia Faria

Gastrônoma, trabalha há 23 anos com a alimentação. Aos 18 anos começou a empreender e, hoje, se dedica ao mundo da culinária por meio da empresa 'Cássia Faria Gastronomia' - @cassiafariagastronomia



Fernando Castro Neto

Advogado militante, sócio do do Castro Neto Advocacia e Conselheiro Deliberativo e Fiscal do Clube do Remo - @fernandocastronetoadv



Hely Jr.

Advogado e cover de Elvis Presley há 29 anos, Hely Júnior, conhecido como 'Elvis da Amazônia', já foi finalista do concurso mundial de melhor cover do 'Rei do Rock' - @elvisdaamazoniaoficial



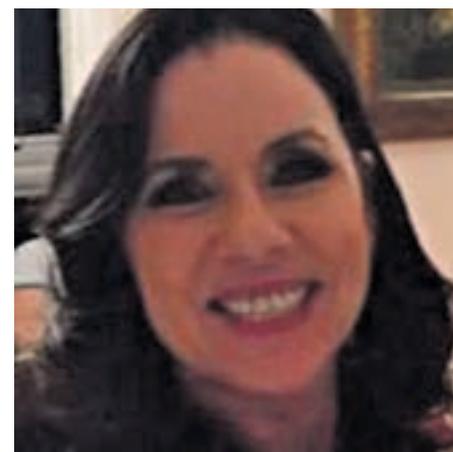
Jaime Monteiro

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 - @jaimemonteiro



Luiz Octávio Lucas

Jornalista, atua editor e colunista do Diário do Pará, onde escreve a coluna Diário de Bordo, semanalmente, com dicas de turismo e viagens. Ex-editor do Passaporte Belém, também é repórter da TV Cultura do Pará - @luizoctav



Luiza Duarte

Educadora Física, fisiologista do exercício e sócia da Luiza Duarte academia, é apaixonada por Belém e sua gastronomia - @luizaduarteacademia

Expediente

Presidente em exercício do Grupo RBA: Camilo Centeno • **Diretor Comercial do Grupo RBA:** Nilton Lobato • **Diretor de Redação:** Clayton Matos • **Coordenadora de Marketing:** Marcelle Maruska • **Designer da ADC:** Takahiro • **Gerente Industrial:** Dirceu Reis • **Edição:** Carlos Eduardo Vilaça • **Produção:** Ana Laura Costa • **Diagramação:** Jonas Mendes • **Tratamento de Fotos:** Fabrício Dias e Tasso Moraes



Com a Claro,
você se conecta +
com o que ama.

Claro

Eu
viajar

BUSQUE:

Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO


Marcelo Pinheiro

Comunicólogo, historiador, cerimonialista e colunista do jornal Diário do Pará - @domarcelopinheiro


Marcus Pereira

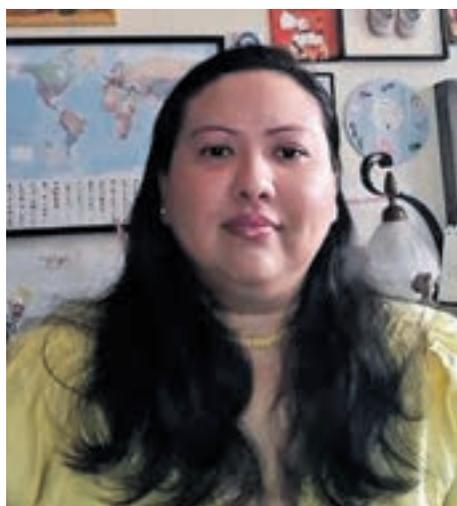
Publicitário e sócio-proprietário na Gamma Comunicação - @marcuspelela


Maria Domingas

Diretora técnica do Sebrae no Pará, é formada em Biblioteconomia pela Universidade Federal do Pará (UFPA), com especialização em Ciência da Informação pela UFPA e em Gestão de Educação Empreendedora, pela Fundação Dom Cabral (FDC).


Sérgio Dias

Gestor empresarial com MBA em Marketing, especialização em Sistemas Empresariais no CESUPA e em Administração Hospitalar pela Fundação Getúlio Vargas (FGV).


Sidiana Macêdo

Professora da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará (UFPA), é doutora e mestre em História Social da Amazônia. Autora do livro "Do que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)" - @daquiloquescome


Vera Seidel

Administradora formada pela Universidade Federal do Pará (UFPA) e consultora de turismo há 32 anos. Nas viagens em família, enfatiza descobrir os restaurantes pelo mundo - @veraseidelpires


Vicente Noronha

Reitor do Centro Universitário Fíbra - @vicentenoronha12



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Fortaleza do Humaitá

A Padaria Fortaleza do Humaitá funciona em um prédio antigo desde 1916, unindo tradição, conforto para tomar um bom café da manhã ou da tarde no espaço, e uma variedade de iguarias para todos os paladares. O destaque da casa, claro, é o baguete careca alongado e de casca crocante. Para a jurada Aritanna Varney, os adjetivos que definem o estabelecimento são: tradição e variedade. “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 sentimos que o amor é o principal tempero”, destaca.



Instagram: @fortalezadohumaita
Endereço: travessa São Pedro, 820 - Bairro Batista Campos



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Sagres

Bolinhos de bacalhau, sanduíches de pernil com queijo cuiá, a produção diária de pastéis, unha de caranguejo, coxinha de catupiry e outras delícias, fazem da Sagres uma das padarias mais saborosas da cidade. O diferencial vai para a famosa pizza de tabuleiro, com formato quadrangular, e massa de receita única e secreta. “Sagres é uma marca, para além do nome da padaria, por integrar o cotidiano de Belém como ambiente onde a cidade se encontra, naquele entra e sai de tantas gostosuras”, comenta o jurado Marcelo Pinheiro.



Instagram: @sagresbelem
Endereço: rua dos Caripunas, 1717 - Bairro Batista Campos



Estação do Pão

Com pouco mais de um ano de funcionamento, a Estação do Pão é uma padaria que preza pelo sabor e experiência mais caseira possível, nada gourmetizado. Com um ambiente familiar e tranquilo, o objetivo é proporcionar aos clientes a sensação de estarem tomando o café ou lanche da tarde na casa da vó, ou na própria casa. O destaque vai para o pão caseiro e careca, assim como os bolos de milho e macaxeira e lanchões com massa semi-folhada. Segundo a jurada Cássia Faria, a Estação do Pão é muito mais que uma simples padaria de bairro, mas o destino perfeito para os amantes de quitutes irresistíveis. “Destaco especialmente o bolinho de fubá, que é simplesmente maravilhoso e faz valer a viagem até lá. Além disso, oferecem uma variedade de itens que certamente agradam a todos os paladares”, pondera.



Instagram:

@estacaodopaomarcangalha

Endereço: avenida Oeste, quadra 30 -
 Bairro Maracangalha



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Armazém 25

Há 12 anos, a Armazém 25 oferece produtos autênticos, saudáveis e com padrão de alta qualidade com insumos importados e execução padronizada. A padaria busca oferecer aos clientes a experiência de ter sabores da cozinha paraense em seus produtos. As delícias, que podem ser consumidas no local, vão desde a panificação fina de toda linha de viennoiserie francesa – com destaque para o croissant clássico francês – folhados, pães de fermentação natural (levain), pães tradicionais, biscoitos, bolos, tortas, comidinhas, sanduíches gourmet e outros produtos assemelhados.



Instagram:

@armazém25apadaria

Endereço: Av. Rômulo Maiorana,
 1607 - Bairro do Marco



Lisboeta Pastéis de Nata

Manter a qualidade dos produtos e oferecer um ambiente agradável e aconchegante para que os clientes conheçam e desfrutem de vários sabores dos pastéis de nata, doces como pistache, doce de leite, maçã com canela, cupuaçu com queijo, além dos salgados como bacalhau e três queijos, é o propósito da Lisboeta Pastéis de Nata, em Belém. Outros doces e salgados portugueses também ganham destaque por lá: travesseiro de Sintra, toucinho do céu, bolo de azeite de Alentejo, pastel jesuíta, torta de amêndoas, entre outras iguarias típicas, que dão a prova do gostinho de Portugal.



Instagram:

@lisboetapastéisdenata

Endereço: travessa Rui Barbosa,
1443 - Bairro Nazaré



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Delicadeza Delicatessen

Do sanduíche beirute acompanhado de um capuccino com chantilly à orelha doce e bolinho de tapioca com café de uma padaria tradicional, a Delicadeza Delicatessen também oferece uma variedade de produtos no estilo conveniência. O que diferencia o estabelecimento é justamente a oferta de pães quentinhos, assim como outros produtos a bel-prazer do cliente.



Instagram:

@delicadedelicatessen

Endereço: avenida Gentil
Bittencourt, 1393 - Bairro



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Nauta Padaria Artesanal

Tradição com pitadas de regionalismo e inovação na variedade de sabores, a Nauta Padaria Artesanal é comandada pelo chef Felipe Castanho. O espaço oportuniza aos clientes a experimentação de pães de fermentação natural e confeitaria, tudo feito à mão e com produção diária. Um dos sucessos da casa é o Croque de Nauta, item fixo no cardápio, que leva molho Bechamel com jambu, mostarda da casa, queijos mussarela e coalho, e presunto, sendo gratinado no forno.



Instagram:

@nautapadariaartesanal
Endereço: travessa Barão do
 Triunfo, 2576 - Bairro do Marco

FOTO: DIVULGAÇÃO

Panificadora Santa Clara

Produtos de qualidade e bom atendimento marcam a experiência de quem visita a padaria situada numa das avenidas mais tradicionais da capital paraense. Pães quentinhos, salgados tradicionais e uma variedade de tortas, assim como o café da manhã, harmonizam com o espaço moderno e clima familiar.



Endereço: avenida
 Gentil Bittencourt, 1888 -
 Bairro de São Braz





FOTO: DIVULGAÇÃO



Quitanda Bolonha

Após visitar alguns pontos turísticos da cidade de Belém, próximo à feira do Ver-o-Peso, o Mercado de Ferro, também conhecido como Mercado de Carne, abriga uma cozinha com sabores autênticos da nossa gastronomia: a Quitanda Bolonha. Aos amantes da isca de peixe, uma isca suculenta e generosamente servida de filhote é uma boa opção. A jurada Aritanna Varney destaca que a comida do local aquece o coração, uma vez que tem uma das caldeiradas mais gostosas que já provou. “É tudo tão gostoso que é difícil não ser fã! E o atendimento é tão gentil que me sinto em casa. Comida boa e bem feita, a cara do paraense”, disse.



Instagram: @quitanda-bolonha
Endereço: avenida Boulevard Castilhos França
- Mercado de Carne do Ver-o-Peso

FOTO: DIVULGAÇÃO

Remanso do Peixe

Uma residência familiar que virou restaurante, logo, possui como característica principal o tempero de casa em todas as receitas preparadas no estabelecimento. Os sabores dos rios da Amazônia podem ser sentidos a cada colherada num prato de caldeirada de peixe, no tucunaré frito no escabeche ou numa mordida no bolinho de piracuí. O Remanso do Peixe também faz parte da rota de quem ama e quer conhecer a gastronomia paraense.



Instagram: @remansodopeixe
Endereço: conjunto Celso Malcher, 64 - Bairro do Marco



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Box Bar da Lúcia Torres

Inaugurado em julho do ano passado, o Box Bar da Lúcia Torres, celebra as raízes regionais com um cardápio elaborado e autêntico. No menu do espaço, frutos do mar e peixes regionais como dourada e filhote, com ingredientes frescos e temperos locais conquistam cada vez mais a clientela. Filhote Lá em Casa, acompanhado de arroz de jambu com camarão e farofa e Moqueca de Peixe (dourada, pescada, filhote e pirarucu) são algumas das iguarias.



Instagram:

@box_bar_lucia_torres

Endereço: rua do Una, esquina com a rua dos Bancários - Bairro do Telégrafo

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Peixaria do Garcia

A Peixaria do Garcia proporciona uma variedade de pratos que buscam ressaltar a Amazônia e o sabor dos peixes dos rios locais. Com caldeiradas que servem de duas a quatro pessoas, a Peixaria e Restaurante também oferece Filhote ou Pescada que podem vir acompanhados de arroz grega, farofa e batata frita.



Instagram:

@peixariadogarcia

Endereço: travessa Barão do Triunfo, 2139 - Bairro da Pedreira





FOTO: DIVULGAÇÃO



Lambretta 62

O Lambretta 62 é um ótimo ambiente para quem quer saborear pratos com peixes regionais e curtir a praia do Chapéu Virado, na Ilha do Mosqueiro. A cozinha do estabelecimento prioriza peixes como filhote, dourada e as pescadas branca e amarela. Os carros-chefe da casa são: caldeirada de filhote e filhote frito. “Sempre com muita qualidade, valorizando produtos e a cozinha regional. Os peixes são maravilhosos. Um presente ao paladar”, pontua a jurada Sidiana Macêdo.



Endereço: avenida Beira Mar,
62 - Ilha do Mosqueiro

FOTO: DIVULGAÇÃO



Camarada Camarão

O restaurante tem uma decoração moderna, rústica, regional e que remete às lembranças do mar oferecendo pratos fartos, saborosos e criativos. No cardápio principal, Camarão Mexicano, Moqueca de Peixe, Pargo Vermelho Veraneio - este último, um filé grelhado e regado com molho chimichurri e alho crocante.



Instagram:

@camaradacamarao_belem
Endereço: avenida Visconde
de Souza Franco 776, Boulevard
Shopping - Bairro do Reduto



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Mokaie

A Mokaie Gastronomia promete uma experiência gastronômica na Amazônia. O restaurante usa a técnica 'Mokaie' ou 'Moquém', um tipo de churrasqueira feita a partir de insumos na natureza que proporciona o aspecto maquiado do peixe. A origem da técnica remonta aos ancestrais indígenas e sua forma de preservar e se alimentar dos peixes oriundos dos rios da Amazônia. No cardápio, é possível experimentar um delicioso filhote na brasa combinado à cremosidade do purê de pupunha regional.



Instagram:

@mokaie.gastronomia

Endereço: travessa Almirante
 Wandenkolk, 575 - Bairro
 Umarizal

FOTOS: DIVULGAÇÃO

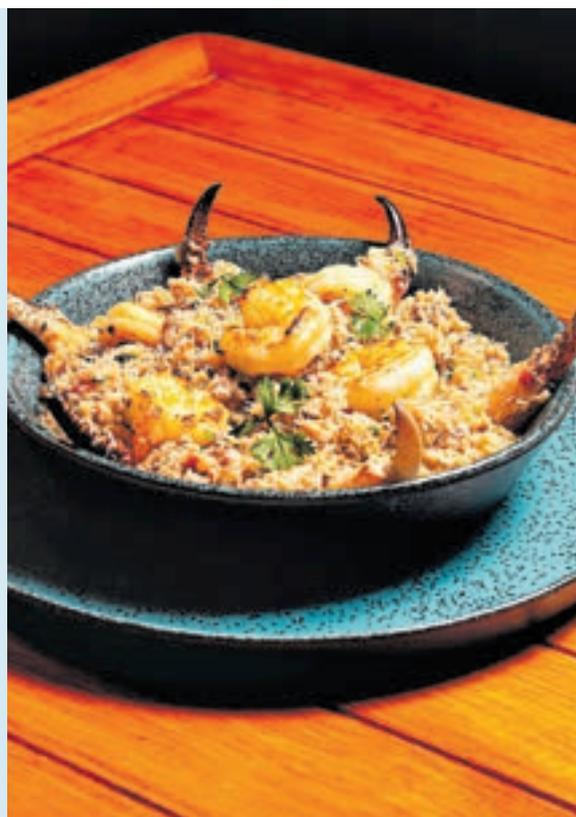
Casa de Elna na Amazônia

No local é possível encontrar a melhor fusão do regionalismo com a alta gastronomia. Filhote grelhado com risoto de jambu, Caldo de Caramujo (combinação de camarão com caranguejo) e Tambaqui com lâminas de banana da terra e saladinha de feijão manteiguinha fazem parte do menu da casa.



Instagram: @casadeelna

Endereço: avenida
 Nazaré, 649 - Bairro
 Nazaré





The Code

Com tantos petiscos na casa, é difícil não sentir vontade de pedir uma cerveja gelada para acompanhar. Porém, mais difícil ainda é escolher quais petiscos saborear! Os tradicionais bolinhos de bacalhau, super recheados; os clássicos pastéis de queijo, carne e calabresa; assim como os especiais da casa 'Filé The Code', com tiras suculentas de filé ao ponto, para combinar com torradas e molho parmesão, fazem parte da experiência gastronômica.



Instagram: @thecodepub
Endereço: travessa Humaitá, 2792 -
Bairro do Marco



Égua Du Buteco

De segunda-feira a segunda-feira, com música ao vivo todos os dias e duas unidades na capital paraense, o Égua Du Buteco é um ótimo ambiente para revigorar as energias depois de um dia de trabalho e aproveitar a noite em Belém com petiscos deliciosos. Batata frita, macaxeira frita, carne seca com aipim, camarão na tapioca e outros mais, são apenas algumas das delícias que o espaço oferece com cervejas e drinks.



Instagram: @eguadubuteco
Endereço: avenida Rômulo Maiorana com travessa Barão do Triunfo, 1580 - Bairro do Marco / avenida Marquês de Herval, 904 - Bairro da Pedreira

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Veropinha

O Veropinha é um boteco gastronômico paraense de dar água na boca. E para ter sabor de boteco, no cardápio do espaço não poderia faltar o delicioso Torresmo de Panceta, assim como batata frita com molhos da casa, com ketchup de açaí ou maionese de ervas. Os bolinhos de banana com carne seca e bacon também são uma ótima pedida.



Instagram: @veropinha
Endereço: rua dos Mundurucus, 1728 - Bairro Batista Campos



Confraria do Fraga

A Confraria do Fraga também faz parte da rota gastronômica das delícias de boteco, em Belém. O espaço também é repleto de referências culturais, que harmonizam com as bebidas geladas, petiscos e música de qualidade. No cardápio é possível experimentar uma porção de bolinho de baião da mazé, bolinho de jerimum com carne seca e isca crocante de peixe. A jurada Cássia Faria afirma que a Confraria do Fraga é o lugar perfeito para desfrutar do melhor petisco de boteco. “Com um espaço aconchegante, este boteco proporciona uma experiência única. Ao som de vinis selecionados, você pode saborear excelentes petiscos acompanhados de cerveja estupidamente gelada”.



Instagram: @confrariadofraga
Endereço: rua Veiga Cabral, 439 - Bairro da Cidade Velha



FOTO: DIVULGAÇÃO



Boteco do Bacú

O Boteco do Bacú destaca-se por ser considerado um dos melhores espaços para saborear petiscos e pratos com peixes e camarões. Casquinha de caranguejo, camarão empanado, bolinho de bacalhau do Porto, bolinho de pirarucu já são marcas e sabores registrados na memória de quem passar por lá para apreciar o melhor da cozinha de boteco, um “litirão” geladíssimo.



Instagram:
@botecodobacu
Endereço: rua Triunvirato,
303 - Bairro Cidade Velha



Bar do Parque

Drinks com sabores regionais, assim como cervejas geladíssimas também acompanham a experiência de quem se senta à mesa do Bar do Parque para apreciar o ambiente e um bom petisco. Linguças artesanais, pastéis de camarão regional com jambu e tucupi, quibes de maniçoba - que podem ser degustados com um molhos e maioneses feito especialmente para eles, são os queridinhos da casa.



Instagram: @bardoparque1904
Endereço: rua Carlos Gomes, avenida Presidente Vargas, 402 - Bairro da Campina



FOTO: DIVULGAÇÃO



Bar Dois Irmãos

Farofa e pimenta de bacuri dão o toque especial à uma variedade de petiscos disponíveis nesse ponto tradicional da cidade. O Bar Dois Irmãos casa a boemia familiar com comidas de boteco, como charque com macaxeira, quibe de camarão com jambu e até churrasquinhos mistos com acompanhamentos. Camarão ao coco é um dos destaques do cardápio.



Instagram: @bar_doisirmaos
Endereço: rua Triunvirato, 280 - Bairro Cidade Velha



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Engenho do Dedé

São muitas as muitas opções do cardápio para aproveitar o Happy Beer da casa, com chope de domingo a sexta-feira, de 16h às 20h: a costelinha do Dedé defumada com geleia de cupuaçu; o camarão empanado ao molho da casa; o bolinho de Bacalhau do Dedé; e pasteizinhos. É só escolher e finalizar o dia em grande estilo.



Instagram: @engenhodede
Endereço: avenida Visconde de Souza Franco, 776 - Boulevard Shopping / Bairro do Reduto



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Ver-a-Cerva

Com petiscos diferenciados e saborosos, o Ver-a-Cerva é um espaço oportuno para começar a noite na movimentada capital paraense. Pão de alho; unha de caranguejo; dadinho de tapioca com costela suína desfiada; pastéis de charque, queijo, porco e creme de camarão; assim como tiras de panceta cortadas de forma especial estão no cardápio de petiscos do local.

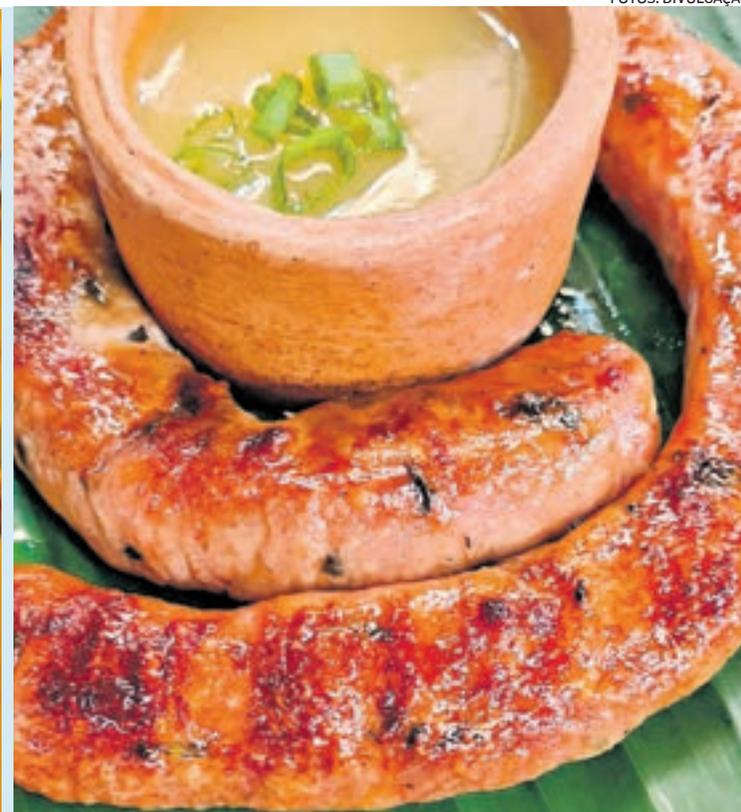


Instagram: @veracerva
Endereço: travessa Angustura, 3220 - Bairro do Marco



Casa do Saulo

Atendimento atencioso, e petiscos requintados com o sabor do Pará fazem parte da experiência de quem visita os espaços que têm assinatura do Chef Saulo Jennings. Aperitivos como bolinhos de piracuí, dadinhos de farinha de tapioca, isca de peixe com geleia de cupuaçu apimentada, são algumas das iguarias que podem ser apreciadas e abrir o apetite.



Instagram: @casadosaulo
Endereço: Doutor Assis, 834
 - no Hotel Atrium Quinta de Pedras e rua Siqueira Mendes S/N - Bairro Cidade Velha

FOTO: DIVULGAÇÃO



Cervejaria Cabôca

A cervejaria artesanal 100% paraense funciona num casarão histórico no coração de Belém e oferece chope, drinks e, claro, petiscos fabulosos que caíram no gosto de quem curte uma boa programação cervejeira, culinária e cultural. Pastéis, coxinhas de frango, batatas fritas, croquetes, bolinhos de queijo e presunto, e calabresa acebolada são algumas opções da casa.



Instagram: @cervejariacaboca
Endereço: Boulevard Castilhos França, 550 - Bairro Campina



FOTO: DIVULGAÇÃO



Sr. Tomate

A pizzaria Sr. Tomate já se tornou um fenômeno e o 'point' de quem sai de casa para apreciar uma boa pizza em um ambiente agradável e descolado. Com uma variedade de sabores de qualidade, os fãs de pizza doce também têm vez com a pizza M&M, feita com mussarela, creme de leite, chocolate Gaudens e M&M. No coração da clientela, as pizzas de Marguerita e Calabresa Suprema arrancam suspiros. Para a jurada Aritanna Varney, o estabelecimento tem o melhor molho de tomate da cidade acompanhado de uma massa leve e gostosa e recheios de extrema qualidade. "Um ambiente super agradável, com um dos melhores garçons que já me atenderam, o Zeca, que deixa a experiência ainda melhor! Se vocês não conhecem, só vão! Certeza que vão se apaixonar, assim como eu!", destaca.



Instagram: @srtomatepizzaria
Endereço: travessa São Pedro, 509 -
Bairro Batista Campos

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Pizza do Fábio

Sob o comando do Chef Fábio Lima e considerada uma das melhores pizzarias do país, conquistando o segundo lugar no concurso 'Grano Pizza Show' – que premia os melhores pizzaiolos do Brasil, a Pizza do Fábio possui duas unidades em Belém. A matriz fica localizada no município de Vigia, nordeste paraense. No cardápio, há uma variedade de opções que trazem o gostinho do Pará a cada mordida, uma delas são: Pizza Tapajônica (pirarucu com banana da terra) e Pizza A mais Pedida (Caranguejo e Paraense).



Instagram: @pizzadofabio
Endereço: travessa
Humaitá, 2227 - Bairro do
Marco / rua João Balbi, 263 -
Bairro Umarizal



FOTO: DIVULGAÇÃO



Xícara da Silva

Num ambiente agradável, aconchegante e romântico, o Restaurante Xícara da Silva leva aos clientes pizzas com aromas e sabores italianos. Na casa, é possível experimentar sabores únicos como, por exemplo, a pizza Provance, com mussarela de búfala, tomates assados com alcaparras e especiarias, salpicada de parmesão. “Há muitos anos com qualidade e sabor”, comenta a jurada Sidiana Macêdo.



Instagram: @xicaradasilvabelem
Endereço: avenida Visconde de Souza Franco, 978A - Bairro do Reduto

FOTO: DIVULGAÇÃO

Cia. Paulista de Pizza

Do centro da cidade à Augusto Montenegro e chegando até a Cidade Nova, é possível encontrar uma unidade da Cia. Paulista de Pizza e aproveitar bons momentos, seja com amigos ou família. Com cardápio variado e pizzas assadas no forno a lenha, um dos destaques vai para a pizza de jambu com camarão, a famosa paraense com mozzarella, jambu refogado no tucupi e camarão. A jurada Cássia Faria comenta que a pizzaria tem um lugar especial por remetê-la à sua juventude. “A pizza é simplesmente maravilhosa, com uma massa fina e crocante, assada no forno à lenha, o que confere um sabor incomparável. Cada pedaço é uma viagem no tempo, repleto de memórias e sabores inesquecíveis”, disse.



Instagram: @ciapaulistadepizza

Endereço: rua Bernal do Couto, 188 - Bairro Umarizal / Travessa Padre Eutíquio, 1078 - Shopping Pátio Belém, Bairro Batista Campos / Rodovia dos Trabalhadores s/n - Shopping Grão Pará, Bairro Parque Verde / Rua Bragança, 1-89 - Bairro Parque Verde / Rodovia BR-316, Km 4, 4500 - Shopping Metrôpole - Bairro Coqueiro / Travessa WE Vinte e Sete, 39 - N 2 - Conjunto Cidade Nova





FOTO: DIVULGAÇÃO



Pizza Hut

Assim como em outros cantos do mundo, em Belém, a Pizza Hut une a tradição global da marca com a tradição local. Os clientes podem escolher entre diferentes tipos de massa e personalizar com os ingredientes ao seu gosto, incluindo os da culinária paraense. Além de proporcionar refeições no local, a Pizza Hut também trabalha com serviço de entrega e retirada.



Instagram: @pizzahut.pa

Endereço: avenida Governador José Malcher, 1099 - Bairro do Reduto / avenida Duque de Caxias, 708 - Bairro do Marco / rodovia Mário Covas, 730 - Bairro do Coqueiro

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Pizza do Macaco

O ambiente do Restaurante Pizza do Macaco é propício para cultivar memórias deliciosas. O espaço oferece um mundo de sabores que combinam ingredientes únicos em suas pizzas. As 'preferidas do macaco' são: filé com bacon: com molho de tomate, mussarela, filé mignon e bacon em cubos; ea de presunto parma: com molho de tomate, mussarela, presunto parma, rúcula, tapenade e azeite de oliva.



Instagram: @pizzadomacaco

Endereço: avenida Gentil Bittencourt, 344 - Bairro Batista Campos



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Pizza Frígio

A Pizza Frígio trabalha com a tradição e inovação. As pizzas contemporâneas artesanais destacam-se pela exclusividade da massa: uma criação da casa de longa fermentação que eleva o sabor e também oferece benefícios à saúde. Um dos sabores a serem devorados é a pizza marinara, com molho de tomate artesanal, alho confitado, orégano seco e manjeriço fresco. “Se não conhece... conheça! Pois para mim, tudo com fermentação natural tem uma diferenciação”, pondera o jurado Jaime Monteiro.



Instagram: @pizzafriego
Endereço: Travessa 14 de Março, 2197 - Bairro Nazaré

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Pizza do Jegue

A pizzaria é focada em delivery rápido e descontraído. O sabor “À Moda” é um dos sucessos de pedidos da casa: queijo, bacon, calabresa, catupiry original e milho tornam-se uma combinação incrível de dar água na boca!



Instagram: @pizzadojegue
Endereço: rua Antônio Barreto, 299 - Bairro Umarizal

SEBRAE COP 30

Procurando o ingrediente certo para melhorar as suas receitas? **Fale com o Sebrae.**

Segundo pesquisa recente, micro e pequenos empreendedores orientados por programas do Sebrae aumentaram suas receitas em cerca de 16%. Aproveite que a COP 30 vem aí e faça parte desse bolo também.

O Sebrae no Pará oferece apoio nos seguintes eixos de negócio:

- Hospitalidade
- **Alimentos e Bebidas**
- Mobilidade
- Economia Criativa

Acesse o site com o QR Code abaixo

sebraecop30.com



SEBRAE

 @sebraepa
 /SebraePA
 0800 570 0800

DORATTA

A FRITURA

PERFEITTA

Perfeitta para o seu negócio.

Experimente a fritura profissional com Doratta, produzida com gordura de Palma de excelência, garantindo resultados incomparáveis. Faça o teste e comprove.



Profissional

Desempenho superior, maior rendimento.



Econômica

É mais resistente à altas temperaturas, garantindo mais tempo de uso.



Eficiente

Mantém o verdadeiro sabor dos alimentos, destacando o melhor de cada ingrediente.

