

PASSAPORTE
BELÉM



Diário do Pará

— **FASCÍCULO 2** —

QUINTA-FEIRA,
BELÉM-PA, 15/05/2025

FOTOS: DIVULGAÇÃO



COMIDA INTERNACIONAL

ITALIANA

JAPONESA

PADARIA

PEIXARIA



Oferecimento:


CERPA
EXPORT

Claró

DORATTA


SEBRAE

Realização:

Diário do Pará



Conheça nossos jurados

FOTOS: DIVULGAÇÃO


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 da TV Cultura do Pará - @luizoctav


Sandra Duailibe

Nacionalmente premiada, Sandra é cantora, intérprete, compositora, youtuber, diretora e produtora cultural.


Aritanna Varney

Multipremiada e referência quando se fala em comer bem. Reúne mais de 400 reviews gastronômicos pelo Brasil, e já colocou no mapa vários restaurantes incríveis. @aritanavarney


Sidiana Macedo

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)" - @daquiloquesecome


Flávio Costa

Flávio Costa é CEO - Presidente da Mariza Foods, uma das maiores indústrias de alimentos da região Norte e Nordeste, hoje já com distribuição no mercado nacional. Iniciou sua trajetória em 1983 e atualmente conta mais de 11 fábricas distribuídas no Brasil. @marizafoodsbrasil


Ruth Helena Lima

Ruth Helena Lima, Gerente de Marketing e Comunicação do Banco da Amazônia.


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


Giussepp Mendes

Advogado especializado em Direito Público, é ex-Presidente do IGEPPS e Co-Founder da AMPLA - Amazônia, plataforma de lideranças.


Elizabete Grunvald

Economista, empresária, avó da Nina, presidente da Associação Comercial do Pará-ACP e Conselheira de Administração da CDP e da CODEC.


Marcus Pereira

Publicitário e sócio-proprietário na Gamma Comunicação - @marcuspelela


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


Sérgio Dias
 Empresário.

Alda Dantas

A paraense é publicitária e jornalista, diretora da Norte Comunicação e editora da revista TODA/Diário do Pará. Desde 2019, Alda é coordenadora de Comunicação da Assembleia Legislativa do Pará.


Júnior Serra

Júnior Serra é superintendente do Sistema OCB-SESCO-OP/PA. Considera nossa culinária a melhor que existe no mundo. @juniorsera_



#SaveTheDate

Vem
aí

SEBRAE

Semana do MEI

De 26 a 30/05

Uma programação completa de palestras, cursos, oficinas e muito mais esperando por você, **em todo o estado**. Em Belém, o evento será na **Sede do Sebrae no Pará** (R. Municipalidade, 1461 - Umarizal)

Vai ser a chance de **aprender mais sobre o seu negócio, tirar dúvidas e até descobrir formas de alavancar sua empresa.**

**CONFIRA A
PROGRAMAÇÃO**

Acesse pa.loja.sebrae.com.br/semanadomei ou aponte a câmera do seu celular para o código QR ao lado



SEBRAE



CASA DO BACALHAU

A Casa do Bacalhau é um restaurante português tradicional no bairro Umarizal. Reconhecido por sua culinária autêntica, o estabelecimento oferece uma experiência gastronômica que remete às raízes lusas, destacando-se, especialmente, pelo preparo do bacalhau. “Às sextas-feiras, à noite, tem apresentações musicais de fado. Uma experiência muito bacana”, cita o jurado Luiz Octávio Lucas.



SERVIÇO

Instagram: @casadobacalhaupa

Endereço: Rua Diogo Moia, 455 - Umarizal.

Funcionamento: Almoço - Terça a domingo, de 10h às 14h30 / Jantar - Terça a sábado, de 19h às 22h30.



SANTA CHICÓRIA

O Santa Chicória é um restaurante renomado, conhecido por sua cozinha contemporânea e que faz homenagens à culinária paraense, entre outras releituras, como lasanha de costela gratinada no forno a lenha e o espeto de frutos do mar combinado com vinagrete de manga.



SERVIÇO

Instagram: @santachicoria

Endereço: Av. Senador Lemos, 565 - Umarizal.

Funcionamento:

Almoço - terça a sábado, de 12h às 15h; domingo de 12h às 15h30.

Jantar - terça a quinta, 19h às 23h; sexta e sábado, de 19h à 0h

Expediente

Presidente do Grupo RBA: Camilo Centeno • **Diretora Comercial do Grupo RBA:** Patrícia Tupinambá
 • **Diretor de Redação:** Clayton Matos • **Coordenadora de Marketing:** Marcelle Maruska • **Gerente Industrial:** Dirceu Reis • **Edição:** Luiz Octávio Lucas • **Produção:** Emily Beckman • **Diagramação:** Jonas Mendes • **Tratamento de Fotos:** Fabrício Dias





CASABLANCA

Casablanca é um restaurante com proposta de menu elaborado e refinado para oferecer a experiência da alta gastronomia. São diversas opções de pratos no cardápio, que vão do filé Wellington, aos frutos do mar, carnes de caça e queijos importados. Para completar, o local também possui adega e música tocada no piano e violino, conforme a programação da casa.



SERVIÇO

Instagram: @casablancabelem_

Endereço: Tv. Padre Eutíquio, 1370 - Batista Campos.

Funcionamento: Terça a domingo, de 12h à 0h.



ZIO

Zio Cucina Belém apresenta a culinária italiana para os paladares apurados. Para além das massas e molhos exclusivos, o cardápio apresenta frutos do mar, peixes com montagem regional, risotos e opções de diversos vinhos. A casa também aposta no happy hour, com chopes geladíssimos. Sídiana Macedo, jurada, aprova. “Padrão de excelência. Comida deliciosa sempre.”



SERVIÇO

Instagram: @ziocucinabelem

Endereço:

-Av. Boulevard Castilhos França - Estação das Docas, Galpão 2.

Funcionamento: De segunda a sábado, de 11h30 às 21h; Domingo de 11h30 às 12h30 e 13h30 às 21h.

-Av. Centenário - Shopping Bosque Grão-Pará, piso 1.

Funcionamento: Todos os dias de 11h30 às 23h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



SUSHI RUY BARBOSA

O Sushi Ruy Barbosa é uma das referências da culinária moderna mesclando com a cozinha paraense e internacional. Para além do cardápio japonês, a casa oferece alta gastronomia como arroz com lagosta, camarões, lula e vieiras, além de carré de cordeiro com risoto de cogumelos ao molho de vinho ao pesto de jambu. Para agregar, além da carta de vinho, drinques com e sem álcool e outras bebidas. Também disponibiliza o famoso happy hour.



SERVIÇO

Instagram: @sushiruybarbosa

Endereço:

-Unidade Matriz - Tv. Rui Barbosa, 1816 - Batista Campos. Aberto segunda, de 18h às 23h; terça a quinta, de 11h30 à 0h; sexta e sábados, 12h à 1h; domingo, 12h às 23h.

-Unidade Boulevard Shopping - Av. Visconde de Souza Franco. Aberto de segunda a quinta, 11h30 às 23h; sexta e sábado, 11h30 à 0h; domingo, 11h30 às 23h.

CELESTE

Comandado pela chef Esther Serruya Weyl, o menu é elaborado com criações marcantes, como o prato de camarões com risoto de pupunha ou a barriga de porco com purê de maniçoba. O restaurante aposta na fusão da gastronomia internacional com a cozinha regional amazônica.



SERVIÇO

Instagram: @celestereaurante

Endereço: Rua Padre Champagnat, 302 - Cidade Velha.

Funcionamento: Almoço, de quarta a sábado, 12h30 às 15h30; jantar de 19h30 às 23h; domingo, de 10h às 17h.

Reservas via whatsapp (91) 985670220





FOTOS: DIVULGAÇÃO



RETIRO DA SÉ

Com localização privilegiada, bem ao lado da Catedral Metropolitana de Belém, o Retiro da Sé apresenta buffet variado para o almoço, que vai dos pratos regionais tradicionais aos peixes, carnes e massas com muitas opções de acompanhamentos. É possível experimentar de tudo.



SERVIÇO

Instagram: @retirodase

Endereço: Rua Dr. Malcher, 21
- Cidade Velha.

Funcionamento: Domingo a sexta, de 11h30 às 15h.

MIRAKURU STREET FOOD

Especializado em culinária oriental, a cada dia é servido um tipo de prato escolhido pela casa e divulgado durante a semana. É preferível fazer reserva, já que os pratos são servidos conforme a demanda de público e com preparo na hora, onde o cliente pode acompanhar o processo de montagem. Aos sábados, a demanda é livre, basta chegar. A decoração temática se incrementa para a experiência completa.



SERVIÇO

Instagram: @mirakurubelem

Endereço: Tv. Soares Carneiro, 770 - Umarizal.

Funcionamento: segunda a sábado, de 19h às 22h.

Reservas: <https://www.mirakurubelem.com.br/reservas>





LA TRAVIATA

Fundado em 1992, é um autêntico restaurante italiano. O cardápio é diversificado, apresentando massas e molhos artesanais, lasanha, rondelli, gnocchi, spaghetti, além de filés, risotos, frutos do mar e peixes.



SERVIÇO

Instagram: @latraviatarest

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

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



FAMIGLIA SICILIA

O restaurante Famiglia Sicilia é ícone da gastronomia local, reconhecido por sua proposta que combina a tradição da culinária italiana com os sabores autênticos da Amazônia. O estabelecimento oferece vastas opções de entradas, pratos principais e sobremesas, além da diferenciada carta de vinhos. É comandado pelos renomados chefs Angela e Fabio Sicilia. A jornalista Alda Dantas recomenda o estabelecimento. “O ambiente do restaurante Famiglia Sicilia me agrada demais, me sinto em casa, a receptividade e o atendimento é diferenciado. Amo o pãozinho de alho como entrada, a Berinjela Campanilli é imperdível e como prato principal amo pedir o parmegiana com nhoque de batata, que é todo feito artesanalmente na casa.”



SERVIÇO

Instagram: @famigliasiciliaoficial

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

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



FAMIGLIA D'ITÁLIA

Ambiente acolhedor, o restaurante Famiglia D'Itália é ideal para quem busca uma experiência refinada em Belém, que combina harmoniosamente a gastronomia ítalo-amazônica. O espaço também promove apresentações musicais conforme a agenda da semana.



SERVIÇO

Instagram: @famigliaditalia

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

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



FORNELO MASSAS

Com dois estabelecimentos em Belém e outro em Ananindeua, Fornelo oferece no cardápio pizzas, calzones e outras massas preparadas com sofisticação. Também é possível harmonizar os pratos com os vinhos disponíveis da adega. “Massas especiais, leves e combinação perfeita com sabores tradicionais da boa pizza”, recomenda Flávio Costa, jurado desta edição.



SERVIÇO

Instagram: @fornelomassas

Endereço:

-Shopping Pátio Belém, 2 piso - Tv. Padre Eutíquio, 1078 - Batista Campos.

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

- Tv. Wandenkolk, 703 - Umarizal.

Funcionamento: De terça a domingo, de 18h às 23h.

-Shopping Metrópole, 2 piso - Rodovia BR-316, 4.500 - Km 04 - Coqueiro - Ananindeua

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



CANTINA ITALIANA

Um pedaço da Itália em Belém que está em funcionamento desde 1984. Apresenta pratos tradicionais da cozinha italiana, que vão de pizzas a massas e outras elaborações autorais. A casa tem um ambiente encantador com decoração expressiva da cultura italiana.



SERVIÇO

Instagram: @cantinaitaliana

Endereço: Tv. Benjamin Constant, 1401 - Nazaré

Funcionamento: Todos os dias, para almoço de 12h às 15h; e jantar de 19h às 23h20.



ARIGATÔ SUSHI

Completando 18 anos de mercado, o Arigatô oferece pratos asiáticos tradicionais sempre mantendo a autenticidade e alta qualidade. A casa oferece opções de sushis e temakis e pratos tradicionais como o katsu kare, popular da culinária japonesa. Pratos na chapa também são sucesso de vendas para o almoço e jantar.



SERVIÇO

Instagram: @sushiarigato

Endereço: Travessa 3 de Maio, 1761 - São Brás.

Funcionamento: almoço na segunda, de 11h30 às 14h20; almoço e jantar de terça a sábado, de 11h30 às 14h20 e de 19h às 22h; domingo, de 11h30 às 15h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



KAHORI

Referência em culinária japonesa autêntica, que preza pela qualidade dos ingredientes e pelo respeito às tradições nipônicas. Entre as entradas do cardápio tem panceta de porco e missoshiru; temakis diversos, sashimis e outros. Abre para almoço e jantar e disponibiliza a opção de delivery. Aritanna Varney recomenda: “Clássico: no ambiente, pratos e sabores. A melhor opção para quem aprecia comida japonesa tradicional, que aqui é deliciosa e fiel às raízes. É apaixonante, conheçam”.



SERVIÇO:

Instagram: @kahorisushibar

Endereço: Av. Serzedelo Corrêa, 880 - Batista Campos.

Funcionamento: Almoço de terça a sábado, 12h às 14h30; jantar de Segunda a sábado, de 19h às 22h30.

SUSHI RUY BARBOSA

-Inaugurado há 15 anos na Travessa Rui Barbosa, em Belém, o empreendimento é uma das referências da cozinha contemporânea. As criações autorais do chef da casa oferecem sashimis de atum com bacon, linha de sushis trufados e sushis com ingredientes regionais, como o niguri marajoara com salmão, queijo do Marajó e pesto de jambu. As peças tradicionais permanecem no cardápio. Para agregar, além da carta de vinho, drinques com e sem álcool e outras bebidas, para além do famoso happy hour da casa.



SERVIÇO

Instagram: @sushiruybarbosa

Endereço:

-Unidade Matriz - Tv. Rui Barbosa, 1816 - Batista Campos.

Funcionamento: Segunda, de 18h às 23h; terça a quinta, de 11h30 à 0h; sexta e sábados, 12h à 1h; domingo, 12h às 23h.

-Unidade Boulevard Shopping - Av. Visconde de Souza Franco.

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



18+

APRECIE COM MODERAÇÃO.



PASSAPORTE
BELÉM



CERPA NO PASSAPORTE BELÉM.
UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA
DIFERENCIADA MERECE ESTE BRINDE.

Cerpa Export está participando da 11ª edição do **Passaporte Belém - O Melhor da Gastronomia**. E onde tem uma experiência gastronômica diferenciada tem que ter Cerpa, a primeira cerveja premium do Brasil.

SEJA VOCÊ. SEJA CERPA.



SANSEI TEMAKERIA

Reconhecido por sua variedade de temakis e sushis tradicionais e outros que surgiram da fusão entre a culinária asiática com a regional amazônica. O Uramaki Ribeirinho, por exemplo, é sushi de arroz com salmão e cream cheese acrescentado de geleia de cupuaçu e queijo do Marajó maçaricado. Também oferece no cardápio opções de peças combinadas, yakissobas e menu kids.



SERVIÇO

Instagram: @sanseitemakeria

Endereço: R. Domingos Marreiros, 447 - Umarizal.

Funcionamento: Segunda a quinta, de 18h às 23h30; Sexta e Sábado, de 18h à 0h; Domingo



SUSHI BOULEVARD

Conhecido pela seleção de rodízios de sushis, o estabelecimento expandiu, recentemente, para o cardápio com pratos também da culinária coreana e chinesa. Entre eles, o popular hot-dog coreano (Korean corn dog) e a yakisoba. A rede Sushi Boulevard conta com duas lojas em Belém e uma em Ananindeua.



SERVIÇO

Instagram: @sushiboulevard

Endereço:

- Senador Lemos, 356 - Umarizal.

Funcionamento: 18h à 0h.

Funcionamento: de 11h às 16h e 18h à 0h.

- Av. Duque de Caxias, 510 - Fátima.

Funcionamento: 18h à 0h.

- Conjunto Cidade Nova, Tv. SN 03, 1532 - Ananindeua.

Funcionamento: 11h às 16h e de 18h à 0h.



MIDORI

Restaurante oriental de Belém que preza pela tradição da culinária japonesa. Tem um cardápio completo de pratos como tamagoyaki, edamame, lamen, karê rice e o famoso teishoku, que é um prato completo da casa, popular no Japão. Sushis e temakis, além de refeições na chapa, também integram o cardápio para todos os gostos.



SERVIÇO

Instagram: @midorisushibelem

Endereço: Tv Benjamin Constant, 802 - Reduto.

Funcionamento: Terça a quinta, de 19h às 23h; sexta e sábado, 12h30 às 23h; domingo, de 12h30 às 15h.



SUSHI RO

Sushi Bar e Ramen House idealizado pelo paraense Satoshi Niitsuma. O cardápio tem variadas opções de ramens, temakis e sushi, espetinho japonês e muita criatividade na montagem dos pratos, mantendo a linha da expertise entre a culinária tradicional japonesa com a gastronomia contemporânea. “O Sushi Ro é, para mim, um dos melhores sushis tradicionais da cidade. Fui conhecer o espaço pelos excelentes lamen, mas me surpreendi com o cardápio variado da culinária oriental: sushis, sashimis, niguiris, uramakis, temakis, robatas (churrasco japonês) e até yakisoba. Vale a pena perguntar sobre a disponibilidade de ostras. O proprietário, head chef e sushiman, Satoshi Niitsuma, comanda a casa com maestria e um notável talento gastronômico.”, recomenda o jurado Sérgio Dias.



SERVIÇO

Instagram: @sushirobelem

Endereço: Tv. Angustura, 3220, Marco.

Funcionamento: terça a domingo, de 18h30 às 23h.

FAMÍLIA SANTA CLARA

Desde 1960 em funcionamento na charmosa esquina do Museu Emílio Goeldi, apresenta variados produtos da panificação, como tortas, bolos, doces e salgados, tapioquinhas e vários outros. No local, é possível fazer refeição a qualquer hora do dia.



SERVIÇO

Endereço: Av. Gentil Bittencourt, 1888, esquina com Tv. 9 de janeiro - São Brás
Funcionamento: de segunda a sábado, de 6h às 20h; domingo, de 7h às 12h.



PADARIA ARTESANAL CHEF PAULO

Idealizada pelo consultor e chef Paulo Henrique Chaves, expert na arte da panificação e confeitaria, a padaria apresenta diversos tipos de pães, do francês a focaccia, ciabattas e salgados, além de sanduíches diversos, não apenas para o café da manhã, mas para refeições a qualquer hora do dia.



SERVIÇO

Instagram:

@padariachefpaulo

Endereço: Tv. Padre Eutíquio, 2188, esquina com Rua dos Timbiras - Batista Campos.

Funcionamento: De segunda a sábado, 7h às 20h.





PANIFICADORA UMARIZAL

Fundada em 1966, a rede possui três lojas em Belém e uma em Ananindeua. O setor da padaria é disputado a cada fornada, com hora programada já conhecida pelos clientes. Na unidade da Avenida José Malcher, o espaço oferece serviço de buffet dos mais variados tipos de salgados, bolos e tortas, pães e itens para recheios. As lojas também oferecem buffet no horário de almoço com cardápio exclusivo.



SERVIÇO

Instagram: @panificadoraumarizal

Endereço:

-Trav. 14 de março (Matriz) - Tv. 14 de Março, 1065 - Umarizal.

Funcionamento: segunda a sábado, de 6h às 20h; domingo, de 7h às 12h.

-Av. José Malcher, 2045 - São Brás.

Funcionamento: segunda a sábado, de 6h às 20h30; domingo, de 7h às 12h.

-Av. Rodolfo Chermont - 496 - Marambaia.

Funcionamento: segunda a sábado, de 6h às 20h; domingo, de 7h às 12h.

-Rodovia Br-316, Km2 - Ananindeua.

Funcionamento: segunda a sábado, de 6h às 20h30; domingo, de 7h às 20h30.



NAUTA PÃES E DOCES ARTESANAIS

Sob o comando do chef Felipe Castanho, a Nauta oferece experiência da padaria artesanal, elaborada com ingredientes e receitas especiais. A vitrine oferece pães de fornada e também preparados para os mais variados tipos: para montagem de lanches, como pão ciabatta de fermentação natural, presunto tipo Parma, queijo do Marajó, azeitonas, tomate e rúcula.



SERVIÇO

Instagram: @nautapadariaartesanal

Endereço: Tv. Barão do triunfo, 2576 - Marco.

Funcionamento: Terça a sexta, de 10h às 19h; sábado e domingo, de 8h às 13h.





SAGRES

Presente na história da cidade há 40 anos, a Sagres é referência na panificação. Famosa pela pizza de tabuleiro gigante e o sanduíche de pernil, entre outras tantas opções de delicatessens. Aberto durante a semana, para o café da manhã e outras refeições do dia e noite.



SERVIÇO

Instagram: @sagresbelem

Endereço: Rua dos Caripunas, 1717 - Batista Campos.

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



ARMAZÉM 25 A PADARIA

O estabelecimento já encanta pela fachada. O salão apresenta uma incrível vitrine de pães, para todos os gostos e sabores. Também oferece diversas opções de lanches, salgados, doces e bolos para o café da manhã e refeições a qualquer hora do dia até a noite. O espaço também conta com diversos rótulos de vinhos.



SERVIÇO

Instagram: @armazem25apadaria

Endereço:

-A Padaria - Av. Rômulo Maiorana, 1607 - Marco.

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

-Unidade Umarizal - Trav. Almirante Wandenkolk, 350 - Umarizal.

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



CAMARADA CAMARÃO

A Camarada Camarão é uma rede pernambucana especializada em frutos do mar. Em Belém, combina a experiência gastronômica da tradição nordestina com toques contemporâneos e pratos bem servidos. O espaço oferece música ao vivo e chopes geladíssimos no happy hour, conforme a programação da casa.



SERVIÇO

Instagram: @camaradacamarao_belem

Endereço: Piso 4 do Boulevard Shopping, Av. Visc. de Souza Franco, 776 - Reduto.

Funcionamento: de segunda a quinta e domingos e feriados, de 11h30 às 22h. Sextas e sábados, de 11h30 às 23h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



AVUADO

Aberto para o almoço, bem paraense, com requinte de alta gastronomia para uma experiência única com a técnica ancestral do avuado: que é o preparado direto na brasa. O restaurante oferece três pratos principais, entre eles a caldeirada feita na brasa e pratos conforme a sazonalidade ou período de defeso dos frutos do mar e rio, como pirarucu fresco e lagostas.



SERVIÇO

Instagram: @avuadorestante

Endereço: Tv. Dom Romualdo de Seixas, 823 - Umarizal.

Funcionamento: Todos os dias, de 11h às 15h.

REMANSO DO PEIXE

Renomado restaurante da cidade tocado pela família Castanho. É referência na gastronomia amazônica e ancestral em cada detalhe. Da entradinha de camarões empanados na farinha de tapioca à caldeirada paraense, para muito além de todo um cardápio excepcionalmente original. Para a jurada Cássia Faria, este é o roteiro de quem gosta de comer bem. “É o lugar certo para quem ama peixe e valoriza a culinária paraense com sabor e afeto. O Remanso do Peixe entrega uma experiência gastronômica única, com caldeiradas e moquecas que são de encher os olhos e o coração. O atendimento é sempre atencioso e o tempero tem aquele toque familiar que transforma o prato em memória”.



SERVIÇO

Instagram: @remansodopeixe

Endereço: Travessa Barão do Triunfo, 2590 - Marco.

Funcionamento: Terça a sábado, de 11h30 às 15h e de 19h às 22h / Domingos e feriados, de 11h30 às 15h30.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



PEIXARIA DO CARECA

Famosa em Belém, a Peixaria do Careca, no bairro Condor, apresenta a dedicação à culinária regional e tornou-se referência em pratos à base de peixes frescos. Do frito, à milanesa e assados, com caldeirada, camarões e caranguejos. É um estabelecimento com cardápio completo para o almoço e jantar. Para um dia qualquer ou uma parada antes ou depois da visita à Ilha do Combu, logo ao lado. A jurada Ruth Lima reforça. “Local simples, porém com pratos feitos com produtos frescos e a melhor caldeirada de Belém.”



SERVIÇO

Instagram: @peixariadocareca

Endereço: Av. Alcindo Cacela, 4288 - Condor.

Funcionamento: segunda, quarta, quinta, sexta, sábado e domingo, de 11h às 22h. Terça, de 11h às 15h30.

MARIA BELÉM

Ambiente com decoração voltada ao regional amazônico para se sentir bem em casa. O restaurante Maria Belém apresenta a culinária local que vai do espetinho de peixe, ao filhote com purê de pupunha e arroz cremoso de Castanha-do-Pará, aos mariscos, como de caranguejo. Uma cozinha que celebra o encontro ancestral.



SERVIÇO

Instagram:

@mariabelemoficial

Endereço: 2º piso no Shopping Pátio Belém - Tv. Padre Eutíquio, 1078 - Batista Campos.

Funcionamento: Todos os dias de 11h30 às 22h





FOTOS: DIVULGAÇÃO



CASA DO CALDO

Para amantes de caldos, o estabelecimento oferece a variedade com sabores regionais como caldo de caranguejo, caldo de camarão, caldo paraense e frango no tucupi. Mas, também surpreende no cardápio de refeições da peixaria, como entrada de peixe e camarão crocante, farofa de pirarucu e especialidades da casa, com grelhados, moquecas, assados e sugestões do chef para pratos mais elaborados à base de pescado.



SERVIÇO

Instagram:

@casadocaldobelém

Endereço: Rua Diogo Mória, 266 - Umarizal.

Funcionamento: Todos os dias, de 18h às 22h30.

BAR E RESTAURANTE DA ALZIRA

É a cozinha popular de um perfeito peixe frito de filé de dourada, filé de de gó e pirarucu, além de casquinha de caranguejo. O acompanhamento é tradicional e já conhecido, com feijão, arroz, farofa e vinagrete, como manda a tradição.



SERVIÇO

Instagram:

@peixefritodaalzira

Endereço: Tv Angustura 2815. Entre Av. Duque de Caxias e Rômulo Maiorana

Funcionamento: De segunda a quinta-feira e aos sábados, de 11h às 15h. Sexta-feira das 11h às 15h e 19h às 22h.



O 5G e o Wi-Fi mais
rápidos do Brasil são
da Claro de novo.

Claro



Eu
velocidade

[CLARO.COM.BR/PORQUECLARO](https://claro.com.br/porqueclaro)

OOKLA
SPEEDTEST

O Wi-Fi e o 5G mais rápidos do Brasil, com base em análise da Ookla® dos dados do Speedtest Intelligence® para speed score do terceiro e quarto trimestres de 2024.

O FRANGO EMPANADO PERFEITO TEM A SUA RECEITA. A FRITURA PERFEITA TEM **DORATTA**

desataconteudo.com.br

Desenvolvida com gordura de palma sustentável da Agropalma, **DORATTA** garante resultados incomparáveis para seus preparos e negócios. É mais economia para você e satisfação para seus clientes!



PROFISSIONAL

Mantém o verdadeiro sabor dos alimentos, não faz fumaça nem deixa cheiro no ambiente.



ECONÔMICA

Mais resistente às altas temperaturas do que outras gorduras, proporciona mais tempo de uso e mais rendimento no dia a dia.



EFICIENTE

Com consistência pastosa, evita que o empanamento se solte durante a fritura e garante alimentos sequinhos e crocantes.



PROVE E COMPROVE



Siga **@dorattaoficial**



DORATTA

A FRITURA PERFEITA
Perfeita para o seu negócio.