

PASSAPORTE
BELÉM



Diário do Pará

— **FASCÍCULO 3** —
SÁBADO E DOMINGO,
BELÉM-PA, 17 E 18/05/2025

FOTOS: DIVULGAÇÃO



PETISCO DE BOTECO

PIZZARIA

POPULAR

REGIONAL

SALGADO

SAUDÁVEL



Oferecimento:



Realização:





Conheça nossos jurados

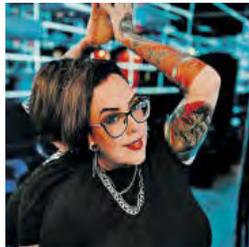
FOTOS: DIVULGAÇÃO


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. @aritannavarney


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) - @daquiloquese come


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_

A COMIDA ORIENTAL PERFEITA É COM VOCÊ. A FRITURA PERFEITA, COM **DORATTA**

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



PROFISSIONAL

Não faz fumaça, não tem cheiro e não transfere sabor para os alimentos, valorizando a qualidade dos ingredientes em cada prato.



ECONÔMICA

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



EFICIENTE

Com consistência pastosa, garante resultados superiores aos empanados e frituras sempre sequinhas e crocantes.



PROVE E COMPROVE



Siga **@dorattaoficial**



 agropalma

DORATTA
A FRITURA PERFEITA
Perfeita para o seu negócio.



GM

É um restaurante de alto padrão com funcionamento a partir do meio-dia e cardápio variado para qualquer horário do dia ou noite. As entradinhas, como mix de pastéis fritos, burrata de búfala, filé com fritas ou com molho de gorgonzola são ideais para abrir o apetite e harmonizar com as mais de 20 opções de caipirinhas ou chopes gelados e carta de vinhos. Música ao vivo conforme a programação da casa.



SERVIÇO

Instagram: @gmrestaurantebelem

Endereço: Av. Rômulo Maiorana, 2350 – Marco.

Funcionamento: Terça a domingo, a partir de 12h.



BARÃO BISTRÔ

Boteco localizado em uma charmosa esquina do bairro da Pedreira, com ambiente familiar e muito acolhedor, além de petiscos para qualquer momento do dia. Os pratos variam dos espetos na brasa e entradas de bolinhos com recheios diversos e iscas suínas acompanhadas por molhos. A jurada Aritanna Varney indica: “O melhor dadinho de tapioca que já comi na vida! Tudo é delicioso e os sabores muito bem pensados, porque tudo combina perfeitamente! Todo mundo precisa conhecer!”



SERVIÇO

Instagram: @baraobb

Endereço: Avenida Marques de Herval, 1405- Pedreira

Funcionamento: Terça a quinta, de 12h às 15h; e 18h às 23h30; sexta e sábado, de 12h à 0h; domingo, 12h às 16h.

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





VER-A-CERVA TAP HOUSE

É a casa da cerveja artesanal em Belém. E para harmonizar cada tipo de chopp, o cardápio oferece requintadas opções e especiarias até nos petiscos, como bolinho de maniçoba, croquete de cupim e o dadinho de tapioca com leitão desfiado. Tem happy hour durante a semana, conforme a programação. Sidiana Macedo, jurada, é pontual no elogio. “Excelentes opções no cardápio”.



SERVIÇO

Instagram: @veracervabelem

Endereço: Rua dos Mundurucus, 2020, entre Dr. Moraes e Av. Serzedelo Corrêa – Batista Campos.

Funcionamento: terça a quinta, de 18h à 0h; sexta e sábado, de 18h à 1h; domingo, de 19h às 23h.



SANTO BUTECO

Com um belíssimo ambiente, o Santo Buteco tem no cardápio as clássicas opções de macaxeira, batata frita, além de bolinhos de costela, camarões empanados, filé com fritas e outros. A experiência fica completa com as opções de cervejas geladas, vinhos e drinques. A casa mantém o happy hour durante a semana, conforme a programação. O jurado Flávio Costa aposta nos seguintes pontos. “Atendimento e petiscos que harmonizam com a carta de bebidas”, considera.



SERVIÇO

Instagram: @santobutecooficial

Endereço: Rua Bernal do Couto, 260 – Umarizal

Funcionamento: 11h30 à 0h.

BOTECO DO BACÚ

Boteco conhecido da região, local simples que acolhe a todos os clientes. Os petiscos vão do bolinho de pirarucu, casquinha de caranguejo aos camarões empanados e a curiosa entrada servida em uma taça paulista com pirarucu frito mergulhado no tucupi com jambu.

A jurada Cássia Faria faz suas considerações. “Meu voto vai para o Boteco do Bacú, um bar simples, daqueles de mesa na calçada, onde a comida é boa de verdade. A isca de pirarucu é crocante, bem temperada e chega quentinha. O caldinho de tucupi também é ótimo – forte no sabor e do jeitinho que a gente gosta pra acompanhar uma cerveja bem gelada. O atendimento do Baku faz diferença: atencioso, sempre presente e, às vezes, ainda oferece um cafezinho com pupunha pra fechar a experiência. É o tipo de lugar que a gente volta pela comida e pela recepção”, pontua.



SERVIÇO

Instagram: @botecodobacu

Endereço: Rua Triunvirato, 303 - Cidade Velha.

Funcionamento: Segunda a Sábado, de 11h à 0h; domingo, de 11h às 17h.





CONFRARIA DO FRAGA

Boteco acolhedor e reduto de memórias culturais da cidade, a Confraria do Fraga entrega cerveja geladíssimas e cardápio com diversos petiscos e entradas.

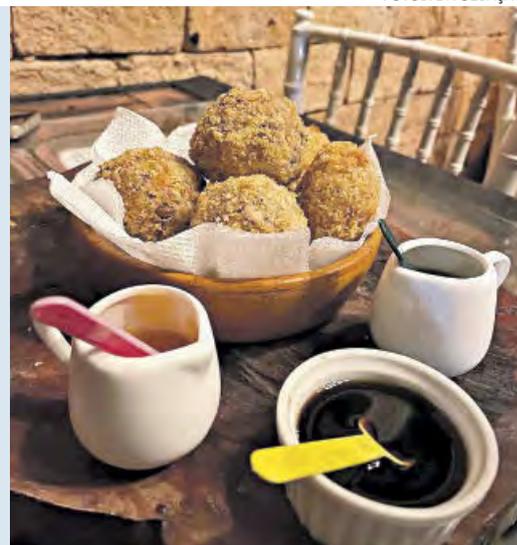


SERVIÇO

Instagram: @confrariadofraga

Endereço: Rua Veiga Cabral, 439 - Cidade Velha.

Funcionamento: Quarta a Sábado, de 18h à 00h30.



TIO ARMÊNIO

O local apresenta boas opções para petiscar, como linguíça provolone, casquinha de caranguejo, isca de filhote e outros. Para acompanhar, a casa serve chopes geladíssimos. O Tio Armênio oferece happy hour, conforme a programação da semana.



SERVIÇO

Instagram: @tioarmeniobelem

Endereço: Estação das Docas - Galpão 2B - Av. Boulevard Castilhos França.

Funcionamento: Todos os dias, de 11h30 à 0h.

BOSQUE HOUSE

Com ambiente de bela decoração para deixar a experiência mais agradável ainda, o local tem no cardápio diversas entradinhas especiais para petiscar, como o trio delícias do Pará (mix de bolinhos fritos recheados com caranguejo, pirarucu e camarões empanados); isca de picanha acompanhados com farofa, vinagrete e mini tacacá. O local também oferece música ao vivo, conforme a programação semanal.



SERVIÇO

Instagram: @bosquehouseoficial

Endereço: Rua Diogo Mória 1114B, entre Alcindo Cacela e 14 de março - Umarizal.

Funcionamento: Quarta e quinta, de 17h até 00h; Sexta e sábado, de 11h30 à 0h; Domingo às 11h30. De terça a sexta os pratos executivos são servidos pelo valor de R\$25.





CASA DO SAULO (ONZE JANELAS)

Local que oferece experiência gastronômica completa e com vista privilegiada de um dos mais belos pontos turísticos da cidade. A Casa do Saulo, da Casa das Onze Janelas, oferece petiscagem de primeira, como as opções de camarões empanados na tapioca e mix de pastéis, croquete de pato e carpaccio de pirarucu defumado.



SERVIÇO

Instagram: @casadosauloonzejanelas

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

Funcionamento: Terça a sábado, 11h às 23h.



COSANOSTRA

Referência na noite boêmia de Belém, o cardápio apresenta entradas para petiscar harmonizando com os chopes gelados ou carta de vinhos e outros drinques. O carpaccio é o petisco mais famoso do estabelecimento. Música ao vivo conforme a programação da semana. O jurado Sérgio Dias exalta a excelência da qualidade e atendimento. “Há mais de 25 anos frequento o tradicional Cosanostra, na Benjamin Constant. A pedida certa é o combo imbatível: chopp gelado servido pelo Antônio, porção de amendoim quente e o clássico carpaccio de carne com pesto, parmesão ralado grosso e torradas.”



SERVIÇO

Instagram: @cosanostra_pub

Endereço: Tv. Benjamin Constant, 1499 – Nazaré.

Funcionamento: Segunda a sábado, a partir de 12h; domingo, a partir de 16h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



STUDIO PUB

O Studio Pub é referência de cozinha reconhecida, também, por suas pizzas que vão do tamanho grande, médio ou individual, nomeadas para homenagear as estrelas do Rock e Pop mundial. A massa é preparada artesanalmente e com criação autoral, como Guns N'Roses, de bacon e catupiry; The Beatles, de quatro queijos; e Madonna, de filé e molho bechamel. Também atende por delivery.



SERVIÇO

Instagram: @studiopubbelem

Endereço: Tv. Presidente Pernambuco, 277 – Batista Campos.

Funcionamento: Terça e quarta, de 19h à 0h; quinta de 19h às 02h; sexta e sábado, de 19h às 03h; domingo, 19h à 0h.

PIZZA DO FÁBIO

Com massas artesanais feitas na casa e uma variedade de sabores, o cardápio vai das pizzas tradicionais às mais elaboradas criações— como a paraense com unhas de caranguejo na borda, que ganhou notoriedade. A decoração elegante agrega com a experiência gastronômica, incluindo a música clássica ao vivo, tocada por violinista ou pianista, conforme a programação musical. Vale ressaltar que a adega do restaurante é ampla. Cassia Faria, jurada, reforça sua indicação. “Meu voto vai para a Pizza do Fábio, que vem se destacando com uma proposta autoral e cheia de identidade. A pizza de camarão com jambu e tucupí, a famosa “Paraense Vulcânica”, é simplesmente sensacional. É pizza com alma paraense e padrão altíssimo de qualidade. Merece demais esse reconhecimento!”, explica.



SERVIÇO

Instagram: @pizzadofabio e @pizzadofabioumarizal

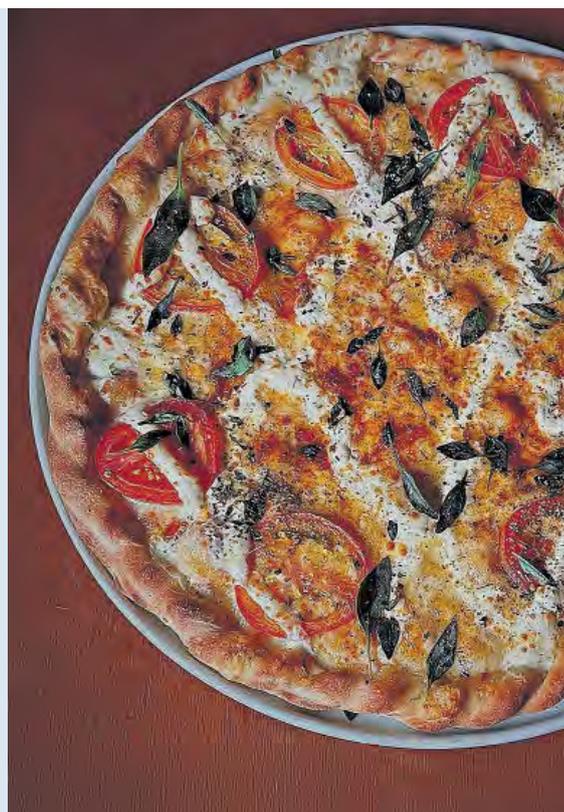
Endereço:

-Tv. Humaitá, 2227 – Marco.

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

-Rua João Balbi, 263, Umarizal.

Funcionamento: segunda a domingo, de 18h às 23h





FOTOS: DIVULGAÇÃO



FORNO EXPRESSO

Pizzaria artesanal, com tamanho grande ou com fatia retangular para a fome individual. Os sabores vão da tradicional calabresa às especiarias como: a pizza de alho com azeitonas pretas sobre a mussarela e pizza de churrasquinho; e às pizzas premium, como camarão rosa com catupiry, a paraense, de camarão com tucupi e jambu. Até pizza de estrogonofe é possível pedir no cardápio. Para a jurada Sidiana Macedo, o Forno Expresso preza pela “excelente qualidade, sabor e atendimento”, justifica.



SERVIÇO

Instagram: @fornoexpresso

Endereço:

- Unidade Nazaré – Tv. Rui Barbosa, 1440- Nazaré.
- Unidade Marambaia - Rua Rodolfo Chermont, 318 – Marambaia.
- Unidade Cidade Nova – Cidade Nova 8, Tv. WE 27, 1B – Ananindeua.

SR. TOMATE PIZZARIA

É o lugar ideal para quem valoriza sabor e qualidade. Com massa artesanal e molho de tomate feito na casa, cada pizza é preparada com ingredientes frescos. Disponível nos tamanhos médio e grande, o cardápio inclui desde os sabores clássicos até opções de pizzas doces que surpreendem. Já as pizzas salgadas apresentam boas criações, como a “nordestina”, pizza de carne seca, catupiry, queijo coalho, pimenta biquinho e cebolinha.



SERVIÇO

Instagram: @srtomatepizzaria

Endereço: Tv. São Pedro, 509 - Batista Campos.

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



LA PREFERITA

A La Preferita é uma pizzaria de balcão e leva um conceito prático para os amantes de pizza. O cliente pode fazer o pedido no atendimento “pague e pegue”, de forma descontraída e ágil. A pizzaria também funciona via delivery, oferecendo pizzas em tamanho grande ou também a pizza quadrada de metro, perfeita para dividir em, pelo menos, 40 pedaços.



SERVIÇO

Instagram: @lapreferitaoficial

Endereço: Rua Carlos Gomes, 225 – Campina.

Funcionamento: de segunda a sexta, de 9h às 23h; sábado, domingo e feriados, de 16h às 23h.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



XÍCARA DA SILVA

As pizzas são feitas com massa artesanal e preparada no forno a lenha, com disponibilidade em diversos sabores. E para harmonizar, o local oferece entradas e outros pratos no cardápio e com adegas. O ambiente é charmoso e também possui uma área externa elegante com toque romântico e familiar.



SERVIÇO

Instagram: @xicaradasilvabelem

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

Funcionamento: de 18h às 23h.

FORNELO MASSAS

Com dois estabelecimentos em Belém e um em Ananindeua, a Fornelo oferece no cardápio pizzas, calzones e outras massas preparadas com sofisticação. Também é possível harmonizar os pratos com os vinhos disponíveis da adega. O jurado Flávio Costa aproveita para fazer sua consideração. “Massas especiais, leves e combinação perfeita com sabores tradicionais da boa pizza”.



SERVIÇO

Instagram: @fornelomassas

Endereço:

- Shopping Pátio Belém, 2º 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 Metrôpole, 2º piso - Rodovia BR-316, 4.500 - Km 04 - Coqueiro - Ananindeua

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



A FORNERIA

Pizzaria com massa artesanal e sabores como pepperoni, cinco queijos e portuguesa. O cardápio da casa também apresenta pratos para o jantar, harmonização com vinhos e entradinhas para escolher o pedido.



SERVIÇO

Instagram: @aforneria

Endereço: R. Antônio Barreto, 948 - Umarizal

Funcionamento: A partir das 19h



FOTOS: DIVULGAÇÃO



QUINTAL MERAKI

O Quintal Meraki Bar e Restô, localizado na Cidade Velha, apresenta um cardápio acessível para um bom jantar. São espetinhos com acompanhamentos, entrada de filé com macaxeira frita e cubinhos de queijo, além de hambúrgueres. Tem programação musical ao vivo conforme o dia da semana.

**SERVIÇO****Instagram:** @quintal_meraki_resto**Endereço:** Tv. Bom Jardim, 67 - Cidade Velha.**Funcionamento:** Quarta a sábado, de 18h à 0h / Almoço somente almoço, de 12h às 15h30.

ROSÁRIO LANCHES

Um dos mais antigos carrinhos de lanche de rua de Belém. Os sanduíches são servidos com salada de repolho na maionese e saladinha tipo vinagrete, que é irresistível ao paladar. Destaque para o famoso leitão no pão careca e o gigante X-Tudo. A jurada Sidiana Macedo é firme na indicação. “Inigualável. Muita qualidade valorizando a comida de rua e lanches regionais”, reforça.

**SERVIÇO****Instagram:** @rosariolanchesoficial**Endereço:** Na calçada da Rua Arcipreste Manoel Teodoro – Campina – S/N.**Funcionamento:** Terça a domingo, das 17h à 0h30h / Delivery todos os dias pelo contato: (91) 99915-6531

BOX 45/46 CARLA E FÁTIMA

Culinária de referência, localizado no Mercado do Ver-o-Peso, comandado pelas chefs Carla e Fátima. Tem de tudo para o verdadeiro almoço paraense, com peixes dos tipos: filhote, dourada, pescada e pirarucu preparados das mais diversas formas e servidos como petiscos ou com acompanhamentos para uma refeição completa, seja cozido ou na moqueca paraense. Para o dia a dia, o Box 45/46 mantém o prato feito de bife de carne, frango frito e charque. O açai é o acompanhamento que não falta.

**SERVIÇO****Instagram:** @box4546fatima**Endereço:** Restaurante do Mercado Ver-o-Peso, box 45 e 46 – Av. Boulevard Castilhos França.**Funcionamento:** Todos os dias, de 11h às 15h



SABOR GAÚCHO

O Sabor Gaúcho é um restaurante com funcionamento para almoço e jantar e oferece no cardápio tira-gosto, espetinhos diversos, pratos a la carte e pratos executivos. Entre eles, diversos preparos de filé bovino, costela de porco, peixe à parmegiana e outros.



SERVIÇO

Instagram: @saborgauchobelem.oficial

Endereço: Rua dos Pariquis, 1536 (entre Padre Eutíquio e Apinagés) - Batista Campos.

Funcionamento: terça, quarta e quinta: das 10h às 15h e das 17h à 0h / sexta e sábado, das 10h à 0h / domingo, das 10h às 16h.



BOX DA LÚCIA

Cozinha regional e popular com referência para a gastronomia mundial, o Box da Lúcia é comandado pela Chef Lúcia Torres e está localizado no Box 37, do Mercado Ver-o-Peso. No cardápio, as opções vão das entradas aos pratos dos mais variados preparos de peixes e mariscos. As refeições por prato feito também fazem parte do dia a dia da cozinha. Sérgio Dias, jurado desta edição, indica. “No complexo do Ver-o-Peso, o Box da Lúcia oferece pratos populares da culinária paraense, preparados com o carinho de quem cozinha para a própria família. A equipe serve receitas regionais com camarões e peixes locais. Quando vou com meus filhos, pedimos de entrada o camarão empanado ou a isca de pirarucu, seguidos do prato de dourada frita. Acompanhamos, dependendo da agenda pós-almoço, com um guaraná na garrafa de vidro ou uma cerveja, sempre bem gelados.”



SERVIÇO

Instagram: @boxbarluciatorres @chefluciatorres

Endereço: Box da Lúcia 37 – Mercado do Ver-o-Peso – Av. Boulevard Castilhos França.

-Endereço: Rua Curuçá, Vila dos Bancários, 12 - Telégrafo sem Fio.

Funcionamento: Terça a domingo, de 11h às 15h; quinta a sábado 18h às 22h.

BOX 49

O Box 49, das chefes de cozinha e empreendedoras Eliana e Kelly, fica localizado no Mercado do Ver-o-Peso, mas já expandiu negócios também com outras duas lojas físicas, em Belém. O cardápio do empreendimento oferece vários tipos de preparos com peixes e mariscos para as refeições; assim como refeição de comida caseira, como filé de frango frito e bife e calabresa acebolada e outros. A moqueca paraense é uma atração à parte. Experimente!



SERVIÇO

Instagram: @box_49_

Endereço:

- Restaurante - Rua Antônio Barreto, 1185 – Umarizal.

Funcionamento: todos os dias de 9h às 17h.

Endereço: Restaurante na Praça Brasil, Tv. Pombal, 120, – Umarizal.

Funcionamento: todos os dias de 9h às 17h.

- Mercado do Ver-o-Peso – Box 49 - Av. Boulevard Castilhos França.

Funcionamento: todos os dias de 9h às 17h.





#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



JAYME COMIDA DE CASA

Traz como referência comidas caseiras e com preparo especial da casa na elaboração da lasanha, estrogonofe, panqueca, arroz com galinha e camusquim. Aberto para aproveitar qualquer refeição do dia, do almoço ao jantar.



SERVIÇO

Instagram: @jaymedecasa

Endereço: Travessa Vileta, esquina com Rômulo Maiorana, 2375 – Marco.

Funcionamento: Todos os dias, de 11h às 21h.

Endereço: IT Center, Av. Senador Lemos, 3153, subsolo – Sacramenta.

Funcionamento: Todos os dias, de 11h às 21h.



AMAZÔNIA NA CUIA

O Restaurante Amazônia na Cuiá é referência paraense e uma verdadeira imersão na gastronomia cultural e amazônica, com pratos servidos em cuias de tacacá. O cardápio é elaborado com mais de 70 opções de pratos, entre entradas e petiscos, pratos principais individuais, pratos para duas e até oito pessoas, menu degustação e personalizações. As sobremesas e bebidas da casa também seguem a mesma experiência. Possui cardápio digital.



SERVIÇO

Instagram: @amazonianacuia

-Endereço: Av. Duque de Caxias com Perebebuí, 1444 – Marco.

Funcionamento: Almoço de 11h às 16h; e jantar, de 18h às 23h.

-Endereço: Domingos Marreiros, 851 – Umarizal.

Funcionamento: Almoço de 11h às 16h; e jantar, de 18h às 23h.

VER-O-AÇAÍ

Restaurante para conhecer o melhor da gastronomia paraense. O cardápio oferece mais de 70 opções de pratos entre entradas, combos, opções individuais, opções para duas a quatro pessoas, acompanhamentos, caldos e sobremesas; além dos mais de 30 de drinques especialmente elaborados com autenticidade pela casa. Possui cardápio digital.



SERVIÇO

Instagram: @veroacaibelem

Endereço:

-Tv. Dom Pedro I, 599, entre Senador Lemos e Municipalidade – Umarizal.

Funcionamento: almoço todos os dias, de 11h30 às 16h; jantar de quarta a sábado, de 18h30 à 0h.

- Av. Rômulo Maiorana, 1677, entre Barão e Angustura – Marco.

Funcionamento: almoço todos os dias, de 11h30 às 16h; jantar de terça a sexta, 18h30 à 0h.





CASA DE ELNA

A Casa de Elna na Amazônia é um restaurante que celebra o regionalismo com alto padrão de gastronomia. O destaque vai para a criação do rodízio de comidas típicas paraenses como o vatapá, caruru, maniçoba, farofas de charque e de pirarucu entre outras opções. O cardápio também inclui pratos à lá carte e sobremesas típicas. Abre para almoço e jantar. A jurada Aritanna Varney afirma: “Pioneiros em rodízio com pratos paraenses, cardápio variado e tudo feito com excelência. Tudo regional aqui é lei: decoração, temperos, insumos. A melhor pedida pra quem é paraense raiz”.

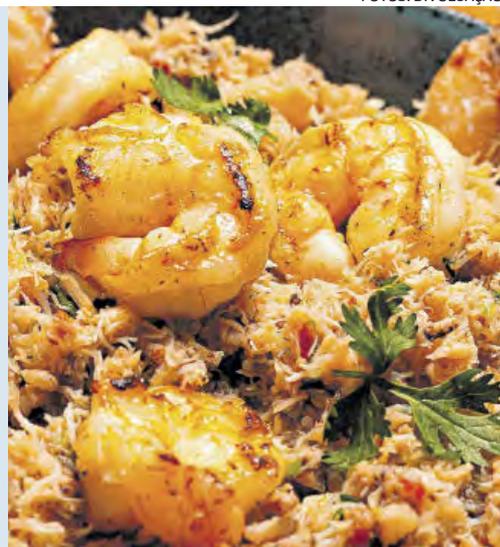


SERVIÇO

Instagram: @casadeelna

Endereço: Av. Nazaré, 649, entre Quintino e Rui Barbosa – Nazaré.

Funcionamento: Segunda a sábado de 11h30 às 15h e de 18h às 22h; domingo 11h30 às 15h.



BEIJU XICA

Localizado em um requintado casarão da Avenida Brás de Aguiar, o estabelecimento oferece a experiência da alta gastronomia paraense elaborado em pratos autorais, entre eles o cupim com farofa de jambu e o peixe grelhado na manteiga de Bacuri, servido com legumes, pirão de farinha baguda e farofa. Abre para almoço e jantar e a casa também tem programação musical durante a semana. A jurada Cássia Faria confirma a qualidade. “Meu voto vai para o Beiju Xica, um restaurante que combina comida boa, ambiente descontraído e familiar – do tipo que faz a gente querer voltar. Provei o dadinho de tapioca com pirarucu defumado e geleia de tomate – conquista de primeira. E o filhote com geleia de bacuri? Uma combinação paraense de dar água na boca. É uma experiência completa: sabor autêntico, ambiente bom e música boa.”, pontua.



SERVIÇO

Instagram: @beiju_xica

Endereço: Av. Comandante Brás de Aguiar, 139 – Nazaré.

Funcionamento: Terça a quinta, de 12h às 15h30 e de 19h às 22:30h; sexta e sábado, de 12h às 15h30 e de 19h à 0h; domingo, de 12h às 16h.

AÇAÍZE

Com duas unidades, o estabelecimento abre para almoço e jantar. O menu apresenta pratos a la carte, combos para família e o rodízio de peixes, camarões, charque, calabresa e diversos bolinhos, acompanhados com açaí e outras delícias. Para Sidiana Macedo, jurada desta edição, o estabelecimento é “Fantástico. Menus que realmente falam quem somos! Rodízio paraense”, disse sobre a opção oferecida no local.



SERVIÇO

Instagram: @acaize.belem

Endereço:

Matriz - Av. Conselheiro Furtado, 3094, esquina com Tv. Castelo Branco – São Brás.

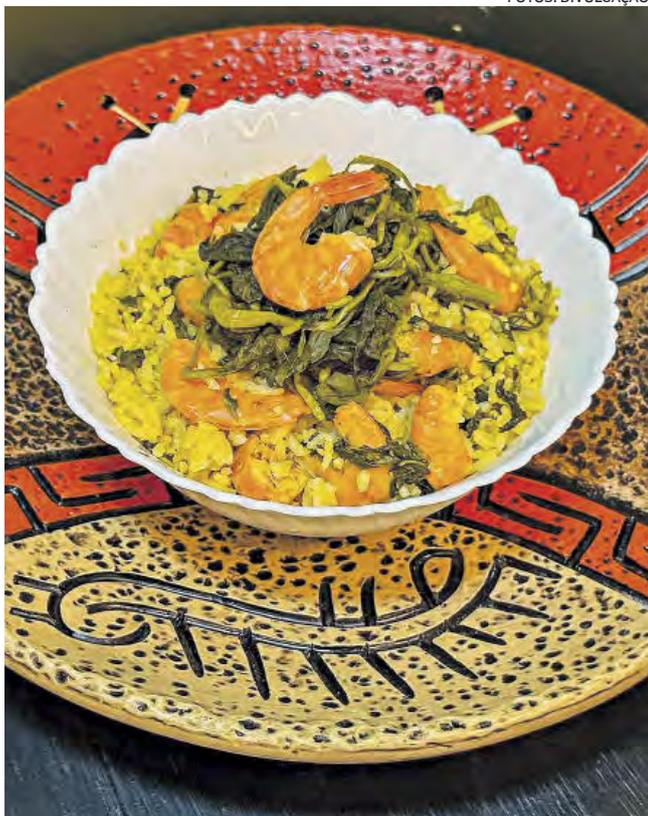
Filial - Trav. 9 de janeiro, 2071, esquina com Rua dos Mundurucus – Cremação.

Funcionamento: Almoço - todos os dias, das 11h30 às 15h; Jantar - todos os dias, das 17h às 23h; Rodízio Paraense, das 18h às 23h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



TACACÁ DO RENATO

Local para aproveitar as comidas típicas do Pará, como vatapá, maniçoba, caruru, lasanha paraense, salgados fritos e o carro-chefe, claro, o tacacá. O Tacacá do Renato está presente em quatro lojas em Belém e também atende pelo delivery.



SERVIÇO

Instagram: @tacacadorenato

Endereço:

Unidade Praça Brasil - Tv. Pombal, 210

Funcionamento: Segunda a sexta, de 12h às 14h30; e de 16h às 23h; sábado, domingo e feriados, de 16h às 23h.

Unidade Marco – Calçada da Tv. Pirajás/n, ao lado do Cassazum

Funcionamento: Todos os dias, das 16h às 22h.

Unidade Batista Campos - Rua dos Mundurucus, 1806 (em frente à Praça Batista Campos)

Funcionamento: Segunda a sexta, de 12h às 14h30 e de 16h às 22h; sábado, domingo e feriados, de 16h às 22h.

Unidade Augusto Montenegro - Rod. Augusto Montenegro, KM 6, 15 (Em frente ao Via Show).

Funcionamento: de 16h às 22h, todos os dias.

AMAZÔNIA NA CUIA

São mais de 70 pratos e combinações de comidas típicas e combinações regionais, incluindo as sobremesas e bebidas com criação autoral. Apresenta porções individuais, meias porções, menu degustação e menu que atende até oito pessoas. Todos os pratos são servidos na cuiá de tacacá, utensílio de uso ancestral que ganhou uma releitura para servir os pratos.



SERVIÇO

Instagram: @amazonianacuiá

-Endereço: Av. Duque de Caxias com Perebebuí, 1444 – Marco.

Funcionamento: Almoço de 11h às 16h; e jantar, de 18h às 23h.

-Endereço: Domingos Marreiros, 851 – Umarizal.

Funcionamento: Almoço de 11h às 16h; e jantar, de 18h às 23h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO



BETO SALOMÃO

O restaurante funciona para almoço com diversificado buffet a quilo de comidas regionais e típicas entre outras comidas como frango, filé, opções de saladas e entradas.



SERVIÇO

Instagram:

@betosalomaorestante

Endereço:

Tv. Benjamin Constant, 1415 – Nazaré.

Funcionamento: Almoço – de domingo a domingo, de 11h às 15h30
Unidade Assembleia Legislativa do Pará (Alepa) - Rua do Aveiro, Praça Dom Pedro II, 130 - Cidade Velha.

Funcionamento: de Segunda a sexta, de 11h às 15h.

VER-O-AÇAÍ

Restaurante com cardápio atraente que oferece mais de 70 opções de pratos para sair do comum, desde as entradas, combos, opções individuais, opções para duas a quatro pessoas, acompanhamentos, caldos e sobremesas; além das mais de 30 opções de drinques especiais, elaborados com autenticidade pela casa.



SERVIÇO

Instagram: @veroacaibelem

Endereço: Tv. Dom Pedro I, 599, entre Senador Lemos e Municipalidade – Umarizal.

Funcionamento: almoço todos os dias, de 11h30 às 16h; jantar de quarta a sábado, de 18h30 à 0h.





ZU GOURMANDE

É um estabelecimento no estilo da culinária francesa, localizado em uma casa acolhedora e uma apresentação encantadora dos pratos servidos. A especialidade da casa é o crepe salgado, feito com trigo sarraceno, além dos lanches como croissants recheados e sanduíches de baguetes. O cardápio também apresenta menu sofisticado com tábuas de frios, saladas, e cafés importados, vinhos e espumantes.



SERVIÇO

Instagram: @zugourmande

Endereço: Brás de Aguiar 492, Loja 2 (Golden Shopping).

Funcionamento: de segunda a sexta, de 14h às 21h; sábado, de 9h às 21h; domingo, 8h às 19h30.



CAFÉ PLENITUDE

Aberto para todas as ocasiões do dia, o Café Plenitude oferece no cardápio desde o pão com manteiga, às tapiquinhas e salgados fritos e assados. Entre outros quitutes, como tortas, pastéis de forno, quiches e cuscuz tradicional ou recheado. A jurada Aritanna Varney confirma a indicação. “Tudo aqui é uma delícia! Salgados fritos, de forno, folheados... Um vasto cardápio com tudo extremamente bem feito, e super indico o empadão de frango, que só de pensar me dá água na boca!”.



SERVIÇO

Instagram: @cafeplenitude

Endereço:

-Tv. Marquês de Herval, 2038, esquina com Tv. Pirajá – Pedreira.

-Av. Senador Lemos, 761, entre Soares Carneiro e D. Pedro I – Umarizal.

-Tv. Dom Romualdo de Seixas, 1148, esquina com a Oliveira Belo – Umarizal.

-Av. Tamandaré, 909, esquina com Tv. São Pedro – Campina.

Funcionamento: Todos os dias, de 7h às 20h.

PONTO DO SALGADO

Com vendas apenas por encomenda ou via delivery, o Ponto do Salgado é uma lanchonete popular, especializada em coxinhas artesanais e outros salgados fritos. No cardápio do delivery é possível pedir opções de combos ou o kit festa, com mini salgados. Vale ressaltar que as coxinhas, croquetes e pasteizinhos são feitos com massa de macaxeira.



SERVIÇO

Instagram: @pontodosalgado

Endereço: Tv Mauriti, 1828 – Pedreira (Somente Delivery).

Funcionamento: de terça a domingo, 11h às 23h30.





SWEET BISTRÔ

Além dos salgados fritos, como coxinha e unha de caranguejo, o bistrô também combina sofisticação nos sabores como os salgados folhados, quiches e sanduíches artesanais. A Sweet Bistrô, antes conhecida pelo nome Sweet by Bebel Lima, funciona para aproveitar refeições no café da manhã, almoço, lanche e jantar.

Sidiana Macedo aponta a escolha. “Opções de salgados regionais extremamente saborosos e crocantes. A unha de caranguejo é deliciosa.”



SERVIÇO

Instagram: @sweetbybebellima

Endereço:

- Av. Generalíssimo Deodoro, entre Rua Diogo Moia e Rua Antônio Barreto, 355 – Altos – Umarizal

- Sweet Café BP - Rua Boaventura da Silva, 895, esquina com Av. Generalíssimo Deodoro – Umarizal.

Funcionamento: Segunda a sábado, 7h30 às 21h; Domingo: 8h às 18h.



UNHA DA CONSELHEIRO

A Unha da Conselheiro é uma tradicional lanchonete de Belém, especializada na famosa unha de caranguejo, um sucesso da casa, sendo um dos salgados mais emblemáticos da culinária paraense. O estabelecimento também aposta nas coxinhas de frango e bolinhos de camarão rosa, tudo muito bem temperado e com garantia de crocância.

O jurado Sérgio Dias explica a indicação. “Sem rodeios: a Unha da Conselheiro acerta ao fazer bem o básico — o que muitas vezes é o mais difícil. Os salgados têm massa fina, crocante, são bem recheados e temperados na medida certa, fritos na hora. Apesar do nome destacar o salgado de caranguejo, o cardápio inclui diversas opções fritas. Meus filhos adoram o de camarão. A dica é acompanhar a unha bem quente com pimentinha e um guaraná gelado”, complementa.



SERVIÇO

Instagram: @unhadaconselheiro

Endereço: Av. Conselheiro Furtado, 2588, Entre 3 de Maio e 9 de Janeiro – Cremação.

Funcionamento: Segunda a Sexta, 15h00 às 19h30.

PORTINHA

Lanchonete com ambiente acolhedor e famosa pela qualidade dos salgados e refeições. Destaque para a esfiha fechada com recheio de pato, jambu e tucupi; para o salgado folhado com recheio de pupunha; embrulhadinho de tomate seco com castanha-do-Pará e risole de creme de camarão, entre outros, incluindo a torta salgada. O cardápio pode variar dependendo do dia da semana.



SERVIÇO

Instagram: @portinhabelem

Endereço: Rua Municipalidade, 1168, entre Dom Romualdo Coelho e Dom Romualdo de Seixas – Umarizal.

Funcionamento: Quinta a Domingo, das 15h às 20h.





ARMAZÉM BELÉM

É um restaurante sofisticado que possui padaria própria e mantém a alta qualidade da produção de salgados, entre eles a coxinha, unha de caranguejo, bolinho de bacalhau e bolinho de camarão rosa, famosos pela crocância do empanado. A qualidade também se dá pela sofisticação até mesmo das empadas, com massa saborosa e recheio de frango ou camarão.



SERVIÇO

Instagram: @armazembelem

Endereço:

-Boulevard Shopping 1º Piso – Av. Visconde de Souza Franco, 776 – Reduto.
 -Shopping Bosque Grão-Pará 2º Piso – Av. Centenário, 1052 – Mangueirão.

Funcionamento:

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



CASA DAS TORTAS

Ambiente aconchegante e familiar para apreciar a unha de caranguejo, tortas salgadas, quiches e buffet de caldos, além das tortas doces. Aberto para almoço, lanche e jantar.



SERVIÇO

Instagram: @casadastortass

Endereço: Rua Boaventura da Silva, 606, esquina com Tv. Almirante Wandenkolk – Umarizal.

Funcionamento: Segunda a Sábado, de 12h às 21h.

TIO ARMÊNIO

Para fazer um lanche ou acompanhar um happy hour, o cardápio do Tio Armênio disponibiliza unha de caranguejo, bolinho de bacalhau, croquete de pato, pastéis e a famosa coxinha de galinha do Leite, que é bem servida.



SERVIÇO

Instagram: @tioarmeniobelem

Endereço: Estação das Docas - Galpão 2B

(Av. Boulevard Castilhos França). **Funcionamento:** Todos os dias, de 11h30 à 0h.





FOTOS: DIVULGAÇÃO

SANTA ORGÂNICA

O Santa Orgânica Gastronomia Funcional é um restaurante com foco em comidas sem glúten, sem lactose e com opções veganas. O estabelecimento atrai uma clientela diversificada que busca qualidade e bem-estar alimentar, mas principalmente pessoas alérgicas, celíacas e intolerantes a lactose. Cada prato é bem servido e preza pelo sabor desde os ingredientes orgânicos ao modo de preparo. O cardápio oferece entradas como tartare de salmão, pizzas artesanais, filé e picanha com acompanhamento, risotos, entre outras refeições. Cássia Faria, jurada da edição, reforça. “A casa é referência em gastronomia funcional, com preparos sem glúten e sem lactose, mas com muito afeto e técnica. Entre os destaques, o escalope de filé ao molho de abobrinha e pistache, com suspiro de batata duquesa. Mostra como comida saudável pode ser leve e sofisticada ao mesmo tempo”.



SERVIÇO

Instagram: @santa.organica

Endereço: Av. Gentil, 1575 – Batista Campos.

Funcionamento: Terça a Domingo, de 12h às 15h; e de terças a sábado, de 19h às 23h.



GRÃO CULINÁRIA SAUDÁVEL

Preza pela alimentação inclusiva e para vários estilos de vida e restrições alimentares. O cardápio oferece vasta opção de refeições, com peixes e aves, massas, além de pizzas e hambúrgueres funcionais, lanches e sobremesas sem açúcar, para o menu completo. O estabelecimento funciona para todas as refeições do dia.



SERVIÇO

Instagram: @graoculinariasaudavel

Endereço:

Restaurante - Dom Pedro I, 546 – Umarizal.

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

MANGO

O Mango Alimentação Saudável oferece a culinária alinhada à saúde, bem-estar e sabor, com cardápio flexível que atende a diversas necessidades alimentares. Os pratos incluem alimentos e preparos sem glúten, sem lactose, veganos e vegetarianos. Durante a semana, o menu apresenta o prato do dia, além de diversas opções de refeições que vão das entradas, aos pratos principais, lanches, wraps, saladas e sopas. A jurada Sídiana Macedo recomenda. “Opções saborosas e que saciam.”

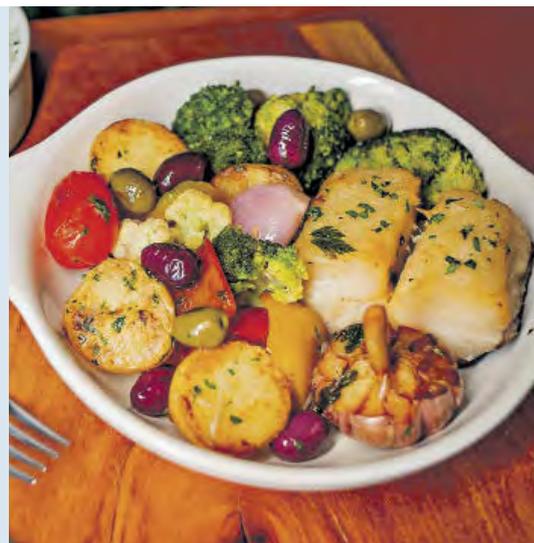


SERVIÇO

Instagram: @mangoalimentacaosaudavel

Endereço: Avenida Brás de Aguiar, 593 – Nazaré.

Funcionamento: Segunda a sábado, de 11h30 às 22h; Domingo, de 11h30 às 15h.





GOVINDA

Restaurante vegano e lacto vegetariano que apresenta a culinária e filosofia indiana com o toque da culinária paraense. No local é possível degustar diversos tipos de salgados da lanchonete e também do restaurante, como a feijoada Azuki ou a maniçoba vegetariana. A jurada Alda Dantas indica. “Localizado no entorno da praça Batista Campos, o restaurante Govinda é uma excelente pedida para quem curte comida saudável. Com um preço fixo e bem justo, o local tem uma maniçoba vegana que é uma loucura de tão gostosa. Além do restaurante, o espaço tem um mini mercado com comidas congeladas para levar pra casa e artigos para o preparo de comidinhas saudáveis.”



SERVIÇO

Instagram: @govindarestaurante

Endereço: Rua dos Mundurucus, 1800 - Batista Campos (em frente à praça Batista Campos).

Funcionamento: Segunda a sábado, 9h às 22h; domingo, 9h às 15h.



PURA VIDA

O cardápio do Pura Vida é variado e atende a diferentes preferências alimentares, incluindo opções vegetarianas, veganas, sem glúten e sem lactose. Os pratos são bem servidos para uma refeição completa e saudável, ótimo para sair da rotina alimentar ou incluir no dia a dia. O restaurante também oferece a possibilidade do cliente montar o prato escolhendo entre as proteínas, acompanhamentos e molhos.



SERVIÇO

Instagram: @puravidabelem

Endereço: Av. Braz de Aguiar, 448 - Nazaré.

Funcionamento: Segunda a sexta, de 11h30 às 15h; sábado, de 12h às 14h30.

SALADERÍ FRESH FOOD

Comida saudável fresca, a Saladerí permite ao cliente montar sua refeição de forma rápida. Basta chegar e selecionar os ingredientes. Para quem tem restrições alimentares, a montagem pode ser feita de acordo com as preferências e necessidades nutricionais de cada cliente. Também possui opções de lanches, salgados, caldos e pratos veganos. O restaurante atende no salão e delivery, para refeições a qualquer hora do dia.



SERVIÇO

Instagram: @saladerifreshfood

Endereço: Rua Domingos Marreiros, 470, Umarizal

Funcionamento: segunda a sexta, de 11h às 21h.



18+

APRECIE COM MODERAÇÃO.



PASSAPORTE
BELÉM



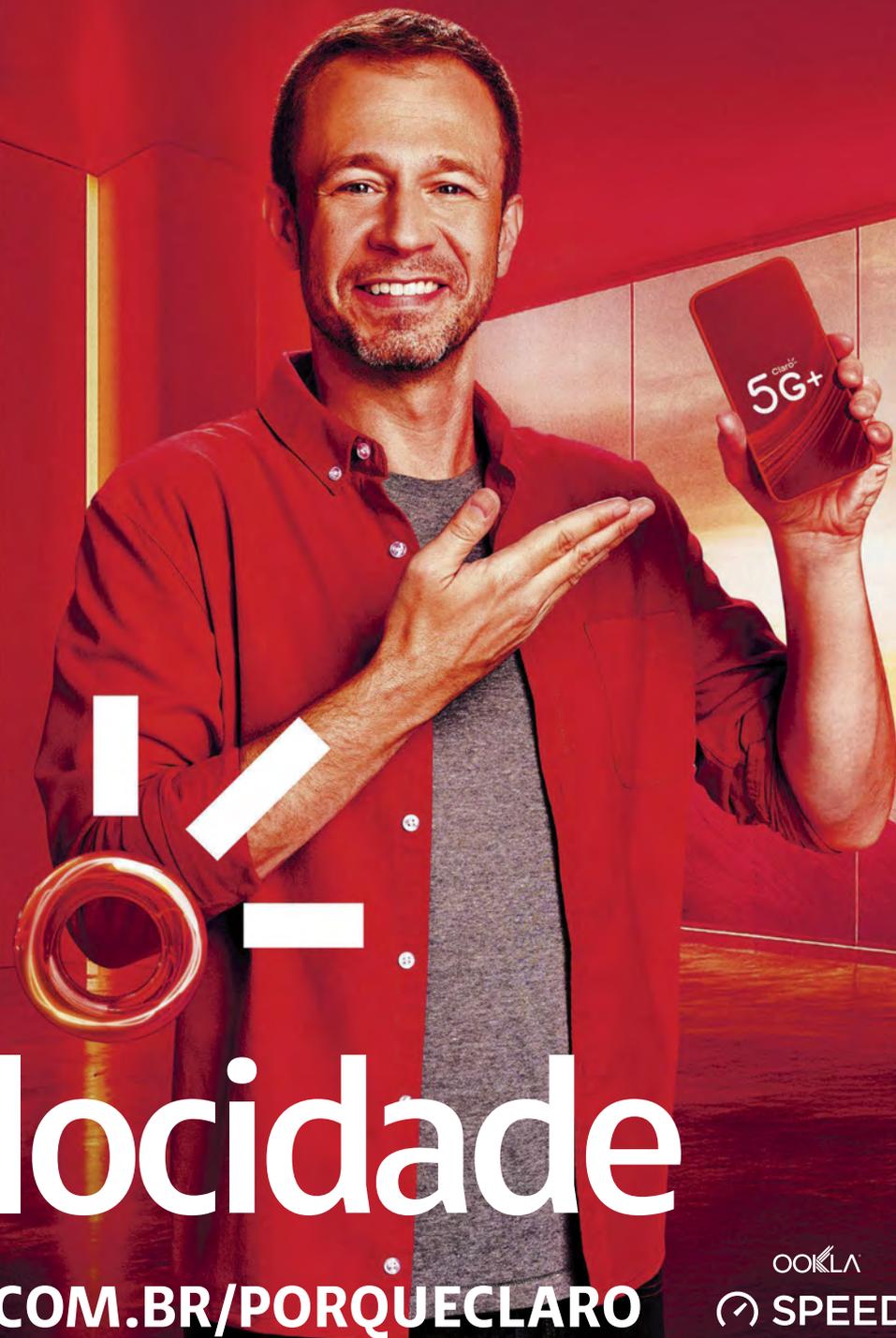
CERPA NO PASSAPORTE BELÉM.
UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA
DIFERENCIADA MERECE ESTE BRINDE.

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.

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

Claro



Eu  velocidade

CLARO.COM.BR/PORQUECLARO

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.