

PASSAPORTE
BELEM



Diário do Pará

— **FASCÍCULO 4** —
QUINTA-FEIRA,
BELÉM-PA, 22/05/2025

FOTOS: DIVULGAÇÃO



SORVETE • STEAK • TACACÁ • CAFÉ • ADEGA • CHEF



FOTO: FREEPIK.JPG

Oferecimento:



Realização:





Conheça nossos jurados

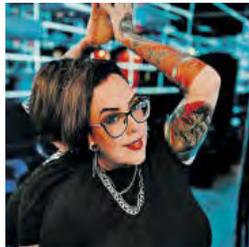
FOTOS: DIVULGAÇÃO


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. @juniorserra_

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

Claro



Eu  velocidade

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.



CAIRU

Reconhecida internacionalmente, a Cairu está no ranking das 50 melhores sorveterias do mundo, eleita pelo Festival Mundial do Gelato (Roma). Valorizando a criação de sabores regionais, entre tantos outros, é responsável pelo lançamento do sorvete COP 30, em homenagem ao evento global que ocorrerá em Belém, com a mistura dos sabores de pistache, castanha-do-pará e doce de cupuaçu. A jurada Sidiana Macedo reforça a maestria da Cairu: “Desde sempre, inigualável. O melhor sorvete do Brasil. O sorvete carimbó é internacionalmente reconhecido e premiado, assim como o sorvete de açaí. A Cairu é parte da identidade paraense.”



SERVIÇO

Instagram: @sorveteriacairu

Endereços:

- Tv. 14 de Março, 1570 – Umarizal.
- Tv. Dom Romualdo de Seixas, 1139 – Umarizal.
- Av. José Malcher, 1234 – Nazaré.
- Av. Pres. Pernambuco, 524 – Batista Campos.
- Estação das Docas – Av. Boulevard Castilhos França, 707 – Campina.
- Boulevard Shopping – Av. Visconde de Souza Franco, 776 – 412 – Reduto.
- Grão Pará Shopping – Av. Centenário, 1052 – Mangueirão.
- Parque Shopping – Rod. Augusto Montenegro, 4300 – Parque Verde.
- Pátio Belém Shopping – Tv. Padre Eutíquio, 1078 – Batista Campos.

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





UMAMI

A Umami Sorvete Artesanal produz sorvetes com ingredientes naturais, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes artificiais ou gordura hidrogenada. Tem o propósito de ser uma sorveteria inclusiva, oferecendo também opções veganas, sem glúten e zero açúcar. As receitas desenvolvidas são autorais e valorizam os sabores da região e os sabores orientais. Entre os sabores: Baunilha com Caramelo de Missô (feito com fava de baunilha e missô, uma pasta de soja utilizada na culinária japonesa), Matcha (chá verde orgânico, o mesmo utilizado na tradicional cerimônia do chá japonês), Chocolate Umami (com cacau sensorial produzido no Pará) e Marajoara (feito com leite de búfala, doce de leite de búfala e castanha-do-pará), entre outros. A Umami ainda não possui loja física. Recebe pedidos por encomenda via delivery ou em feirinhas asiáticas e eventos. Para saber onde encontrar, basta acessar o Instagram da marca.



SERVIÇO

Instagram: @umamisorveteartesanal

Endereço: Atendimento via WhatsApp – (91) 98038-4767



SAN PAOLO

A San Paolo Gelato & Café é uma rede de gelaterias brasileira com várias unidades em Belém. A marca oferece gelatos artesanais, frescos e feitos à mão, entre os quais estão sabores como pistache, doce de leite, chocolate marroquino, caramelo com flor de sal e outros. Há opções de produtos sem lactose e veganos. Também atende via iFood.



SERVIÇO

Instagram: @sanpaologelato

Endereços:

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

- Shopping Grão Pará, 1º Piso – Av. Centenário, 1052 – Val-de-Cães.

- Parque Shopping, 1º Piso – Rodovia Augusto Montenegro, 4300 – Parque Verde.

Funcionamento: Segunda a sábado, das 10h às 22h; domingo, das 11h às 22h.

- Rua Cônego Jerônimo Pimentel, 242 – Umarizal.

Funcionamento: Das 11h às 0h.



MAIOCA

Sorvetes e picolés artesanais que combinam sabores regionais e técnicas de produção refinadas, garantindo a textura dos produtos. A Maioca também oferece sabores na linha zero lactose. A qualidade da sorveteria Maioca é confirmada pelo jurado Flávio Costa: “Cremosidade e muita polpa percebe-se nos sorvetes”, garante.



SERVIÇO

Instagram: @sorvetesmaioca

Endereços:

- Unidade Cidade Velha, 383 – Cidade Velha.
- Unidade Bernal do Couto, 308 – Umarizal.
- Unidade Alcindo Cacela, 866 – Umarizal.
- Unidade Presidente Vargas, 197 – Campina.
- Unidade João Paulo, Av. João Paulo II, 523 – Marco.
- Unidade Duque, Tv. Cruzú, 1377 – Pedreira.
- Tv. Dr. Moraes, 581 – Batista Campos.
- Av. Tavares Bastos, 1410 – Marambaia.



BLAUS

Fundada em 1991, a Blaus se destaca por utilizar ingredientes típicos da Amazônia em suas receitas, produzidas em sua fábrica própria. As frutas utilizadas são combinadas com técnicas artesanais para criar sorvetes cremosos e picolés com alta concentração de frutas, conferindo sabor autêntico ao longo desses anos. A jurada Cássia Faria reconhece a qualidade que passa por gerações: “Meu voto vai para a Blaus Sorvetes, uma marca paraense com mais de 30 anos de história e um compromisso bonito com os sabores da Amazônia. Os sorvetes são feitos com fruta de verdade, cuidado artesanal e respeito pela nossa identidade. Bacuri, taperebá, uxi, açai... cada sabor carrega o que a gente tem de melhor. É tradição, qualidade e autenticidade em cada pote.”



SERVIÇO

Instagram: @blausorvetes

Endereços:

- Portal da Amazônia (quiosque) – Jurunas.
- Funcionamento:** Segunda a sexta, das 17h às 22h; sábado, domingo e feriados, das 10h às 22h.
- Tv. 14 de Março, esquina com Oliveira Belo – Umarizal.
- Funcionamento:** Todos os dias, das 11h às 22h.
- Shopping Bosque Grão-Pará.
- Funcionamento:** Todos os dias, das 10h às 22h.



ENGENHO

O restaurante Engenho – Cozinha Brasileira apresenta um cardápio de alto padrão de qualidade e sabores. A casa oferece steaks como Chorizo Sertanejo, acompanhado de queijo e macaxeira frita; Baby Beef ao molho ferrugem; Maminha ao Murro, acompanhada de batatas, farofa e vinagre, entre outros. A casa também oferece happy hour de choppes e música ao vivo, conforme a programação semanal.

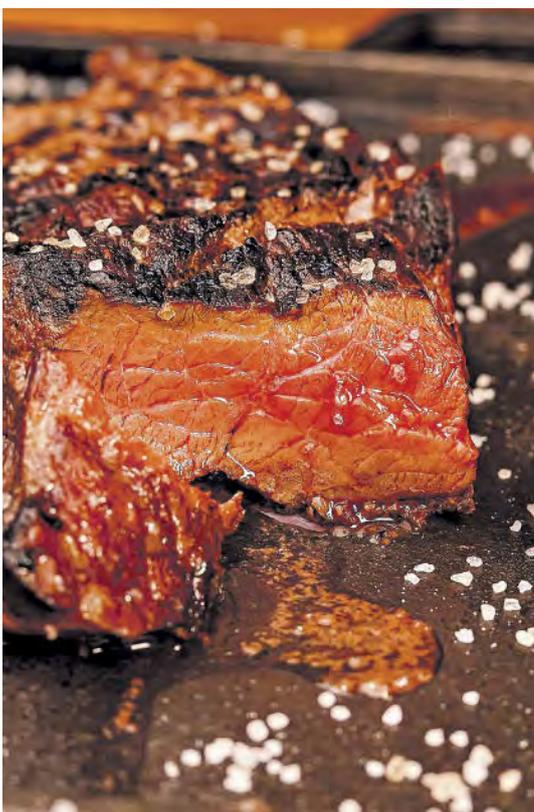


SERVIÇO

Instagram: @engenho.belem

Endereço: Boulevard Shopping, 1º Piso – Av. Visconde de Souza Franco, 776 – Reduto.

Funcionamento: Todos os dias, das 11h30 às 23h.



DE QUINTAL

Localizado no bairro da Marambaia, o Churrasco de Quintal é uma boa opção para quem aprecia cortes nobres das raças Angus e Wagyu. Os steaks mais queridinhos da casa são o Prime Steak (miolo do acém), Beef Ancho e Beef Chorizo, cortes populares da Argentina. A casa também incluiu um novo corte no cardápio: o Peixinho Red de Wagyu, que é o filé da paleta, uma carne magra e extremamente succulenta. A jurada Aritanna Varney recomenda a gastronomia do De Quintal: “Carnes e cortes nobres, feitos com maestria e sempre no ponto perfeito! Ambiente aconchegante, tempero excelente e ótimo custo-benefício. Vale muito a pena conhecer.”



SERVIÇO

Instagram: @dequinttal

Endereço: Tv. Itupiranga, 76 – Marambaia.

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



THE PREMIUM STEAKS

Boutique especializada em carnes nobres para churrasco, selecionadas pelo alto padrão de qualidade dos fornecedores. Para quem quiser aproveitar a estadia no local, é possível selecionar o produto, pedir para assar e saboreá-lo com acompanhamentos especiais. A vitrine inclui opções de carnes bovinas, suínas, linguiças e outros tipos e cortes, com pesagens e preços variados. Flávio Costa, jurado desta edição, elogia a qualidade de The Premium Steaks, justificando seu voto para esta categoria: “Sempre carnes novas e um ponto e serviço impecáveis.”



SERVIÇO

Instagram: @thepremiumsteaks

Endereço: Av. Brás de Aguiar, 279 – Nazaré.

Funcionamento: Segunda e terça, das 18h à 0h; quarta a domingo, das 12h à 0h.



SANTA GRELHA BELÉM

É uma steakhouse sofisticada. A unidade belenense segue o padrão de excelência da rede Santa Grelha, reconhecida por suas churrasqueiras a carvão e cortes premium de carnes. São pelo menos 20 tipos de steaks no cardápio, com preparo na brasa ou grelhado.



SERVIÇO

Instagram: @santagrelhabelem

Endereço: Piso térreo, Shopping Bosque Grão-Pará, no bairro Val-de-Cans.

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





BOI D'OURO

A Boi D'ouro Prime Steak faz parte do grupo Boi D'ouro em Belém, sendo especializada em steaks. Entre os cortes do cardápio: picanha, beef ancho, chorizo, baby beef, prime steak e filé mignon no corte chateaubriand premium.



SERVIÇO

Instagram: @boidouro e @boidouroprime

Endereço: João Paulo II, 395 – Marco.

Funcionamento: Todos os dias, das 11h às 15h30 e das 18h30 às 23h30.



CONFRARIA TUCURUVI

A Tucuruvi faz parte da história gastronômica da cidade, reconhecida por sua qualidade e variedade de cortes de carnes, onde o cliente tem uma experiência personalizada para saborear um bom churrasco. A marca mantém o excelente padrão de qualidade e requinte, incluindo o salão, que é um encanto.



SERVIÇO

Instagram:

@confrariatucuruvi

Endereço: Tv. Benjamin Constant, 1831 – Batista Campos.

Funcionamento: Segunda, das 11h às 17h; terça a sábado, das 11h30 às 23h30; domingo, das 11h30 às 17h.



LA PLATA

Inaugurado em 2022, o La Plata Asados é uma churrascaria especializada em assados de carnes nobres e especiais. No cardápio, há cerca de 20 opções de cortes e preparos, entre os quais se destacam os cortes argentinos e uruguaios, com o preparo especial da casa, como o famoso Bife Chorizo (retirado da parte traseira do contrafilé, conhecido também como New York Steak) e a Costela Angus Desossada (braseada na parrilla e assada por 15 horas).



SERVIÇO

Instagram: @laplataasados

Endereço: Rua João Balbi, 213 – Nazaré.

Funcionamento: Terça a sábado. Almoço a partir do meio-dia e jantar a partir das 19h. Domingo, abre para almoço a partir do meio-dia.



EMPÓRIO BOVINO

A steakhouse combina o charme de uma boutique de carnes com a atmosfera acolhedora de uma casa de carnes premium. A seleção de carnes nas vitrines é vasta, com vários cortes, raças e pesagens. O restaurante oferece cortes especiais que podem ser escolhidos diretamente no freezer e preparados na hora, permitindo ao cliente personalizar sua refeição conforme suas preferências. Entre os cortes disponíveis, destacam-se o bife de chorizo, bife ancho, picanha, costela suína e bovina, entre outros.



SERVIÇO

Instagram: @emporiobovino

Endereços:

- Tv. Lomas Valentina, 1661 – Marco.
- Conselheiro Furtado, 1177 – Batista Campos.
- Av. Augusto Montenegro, km 01 – Parque Verde.

Funcionamento: Segunda a sábado, das 8h à 0h; domingo, das 8h às 16h.



TACACÁ DA VILETA

Ambiente simples, tradicional e presente na memória da população de Belém. Apresenta uma variedade de pratos típicos da culinária paraense, com alto padrão de qualidade dos produtos regionais. O tacacá com caranguejo, prato com adicional de patas de caranguejo, é fixo no cardápio. O jurado Luiz Octávio Lucas recomenda. “O diferencial é a temperatura, no ponto, e a quantidade absurda de camarões”.



SERVIÇO

Instagram:

@tacacadaviletaoficial

Endereço: Av. Duque de Caxias, esquina com Tv. Vileta, 712 – Marco.

Funcionamento: Todos os dias, das 11h30 às 23h30.



DELÍCIAS DU PARÁ

Restaurante com vasta opção de comidas típicas, com destaque para o saboroso tacacá que o bairro da Marambaia pode oferecer em Belém. A jurada desta edição, Aritanna Varney, afirma: “O tacacá mais bem servido e lotado de camarão que já comi! Tem até versão com patas de caranguejo.”



SERVIÇO

Instagram:

@deliciasduparaoficial

Endereço: Av. Dalva, 198 – Marambaia.

Funcionamento: Das 11h às 23h.



TACACÁ DO NILSON

Requisitado no bairro de Canudos, a barraca do Tacacá do Nilson tem um ambiente simples, na calçada, como uma tradicional venda de tacacá. O local também oferece diversas comidas típicas e caseiras, como camusquim e lasanha. A jurada Ruth Lima indica o estabelecimento: “Ambiente simples, com bom atendimento na hora de preparar o seu tacacá, principalmente para quem gosta com pouca goma ou muito jambu. Sempre feito ao gosto do cliente.”



SERVIÇO

Instagram:

@tacacadonilson_

Endereço: Trav. Roso Danin, 531, esquina com Francisco Monteiro – Canudos.

Funcionamento: Quinta a segunda, das 16h30 às 22h.



FOTO: ANTONIO MELO



TACACÁ DONA MARIA

Há mais de cinquenta anos, a barraca de tacacá fica em uma calçada e atrai centenas de clientes, sendo uma venda já firmada na memória das gerações de famílias belenenses. O tucupi é o diferencial dessa receita, segundo os apreciadores. A jurada Cássia Faria reafirma a tradição da barraca mais conhecida da cidade: “Meu voto vai para o Tacacá da Dona Maria, uma referência tradicional em Belém. Localizado na Avenida Nazaré, o local é conhecido pelo tacacá autêntico, com tucupi bem temperado, jambu fresco e camarões generosos. Servido em cuias, o prato mantém viva a tradição paraense e oferece uma experiência gastronômica única.”



SERVIÇO

Instagram: Não tem.

Endereço: Av. Nazaré, localizado na calçada em frente ao Colégio Marista.

A MASSA DOCE PERFEITA TEM SEU TOQUE. A FRITURA PERFEITA TEM **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, destacando o gostinho único de cada tipo de doce.



ECONÔMICA

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



EFICIENTE

Tem desempenho superior ao de outras gorduras, garantindo doces fritos macios, crocantes e sequinhos.



PROVE E COMPROVE



Siga **@dorattaoficial**





FOTOS: DIVULGAÇÃO



AS MULATAS

Lanchonete regional consolidada há 30 anos, conhecida pelos lanches como tapiocas, pães recheados e salgados. Foi indicada nesta edição como um dos melhores tacacás para saborear.



SERVIÇO

Instagram:

@as_mulatas_oficial

Endereços:

- Quiosque Pátio Belém, 3º
Piso – Tv. Padre Eutíquio,
1078 – Batista Campos.

Funcionamento: Todos
os dias, das 10h às 22h.
- Quiosque Estação das
Docas – Av. Boulevard
Castilhos França.

Funcionamento: Todos
os dias, das 10h à 1h.

TACACÁ DO RENATO

Carro-chefe do estabelecimento, que hoje é uma rede gastronômica regional. O cardápio também preza pelas comidas típicas, como vatapá, maniçoba, lasanha paraense e salgados fritos. O Tacacá do Renato está presente em quatro lojas em Belém e também atende pelo delivery. O jurado Flávio Costa é direto em sua preferência: “O sabor do tucupi e o tempero, com qualidade dos camarões, são sensacionais.”



SERVIÇO

Instagram: @tacacadorenato

Endereços:

- Unidade Praça Brasil – Tv. Pombal, 210 (em frente à Praça Brasil).
Funcionamento: Segunda a sexta, das 12h às 14h30 e das 16h às 23h;
sábado, domingo e feriados, das 16h às 23h.

- Unidade Marco – Calçadão da Tv. Pirajá, s/n (ao lado do Cassazum).

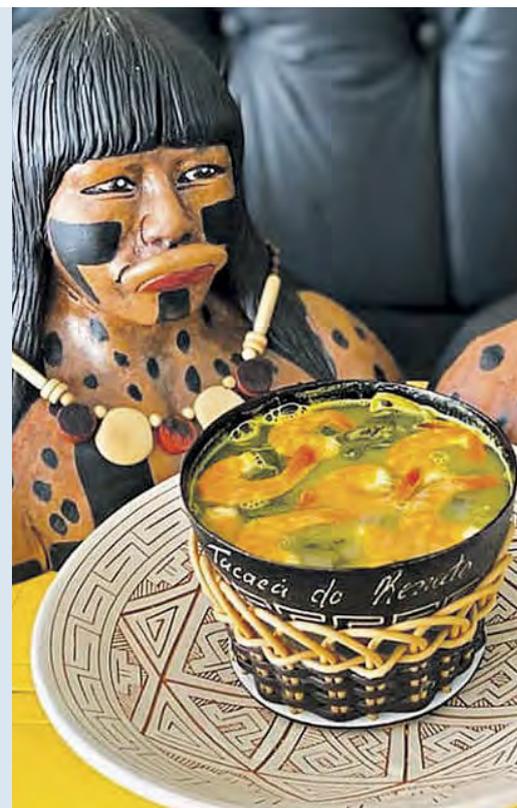
Funcionamento: Todos os dias, das 16h às 22h.

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

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

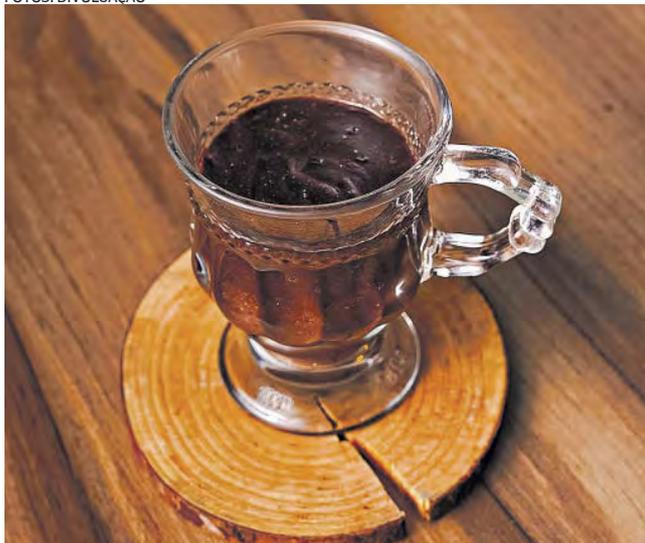
- Unidade Augusto Montenegro – Rod. Augusto Montenegro, km 6, 15
(em frente ao Via Show).

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





FOTOS: DIVULGAÇÃO



GRAMOPHONE CAFÉ

Com a bela fachada vermelha e localizado na Avenida Magalhães Barata, o Gramophone Café é um estabelecimento especializado em cafés e seus métodos de preparos, como os feitos na prensa francesa, chemex, aeropress, drip coffee e clever. Vai do gosto do cliente. Para acompanhar, os pães, sanduíches e sobremesas.



SERVIÇO

Instagram: @gramphonecafebelem

Endereço: Av. Gov. Magalhães Barata, 836 – São Brás.

Funcionamento: segunda a sexta, de 11h às 19h.

CAFÉ SANTO

Ambiente sofisticado para apreciar a boa culinária, que vai além do cafezinho e salgados para o lanche da tarde. O local oferece refeições, adegas e música ao vivo, conforme a programação semanal. Ruth Lima, jurada desta edição, aposta na indicação do Café Santo: “Para quem gosta de variedades de cafés com acompanhamentos variados, o local é ideal para começar o dia.”



SERVIÇO

Instagram: @cafesantooficial

Endereço: Av. Boulevard Castilho França, 504.

Funcionamento: Terça a sábado, das 15h às 23h; domingo, das 10h às 23h.



CHEIRIN BÃO – MARCO

Rede de cafés especializados em métodos de preparo para todos os gostos e apreciadores. No cardápio, deliciosas delicatessen e, claro, pães de queijo, do tradicional aos recheados doces e salgados, além de tortas e muito mais na vitrine. A jurada Aritanna Varney aprecia a qualidade da cozinha e confirma a variedade do menu: “Cardápio delicioso, com inovações sazonais criativas. A unidade do Marco tem um ambiente confortável e elegante, com cafés especiais diversos e vários métodos de coagem, e possuem inclusive menu degustação para apreciação dessa variedade.”



SERVIÇO

Instagram: @cheirinbaomarco

Endereço: Av. Rômulo Maiorana, 700 – Marco.

Funcionamento: Segunda a sexta, das 8h30 às 20h; sábado, das 8h às 12h e das 16h às 20h.



PISSOLATI CAFÉ

Espaço sofisticado para qualquer hora do dia, tarde ou noite. Oferece opções de cafés e chocolates, lanches, tapiocas, omeletes e outras delicatessen. Também disponibiliza pratos mais leves e massas para refeições mais completas. O jurado Sérgio Dias define bem a gastronomia do lugar: “O Café Pissolati oferece uma ótima variedade de cafés, chás e chocolates, com métodos coados e prensados. O cardápio ainda conta com sanduíches bem elaborados e doces. Meu pedido de sempre: um cappuccino com o sanduíche de cogumelo (ciabatta com shitake). O espaço também serve almoço, sempre acompanhado de uma taça de espumante cortesia.”



SERVIÇO

Instagram: @pissolaticafeoficial

Endereço: Tv. Rui Barbosa, 1835 – Nazaré.

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



BISTRÔ CAFÉ CLUB

Estabelecimento ideal para aproveitar um reforçado e delicado café da manhã com a família e amigos. Também disponibiliza cardápio para brunch, incluindo drinques e vinhos, sobremesas, torradas recheadas, tapiocas e, claro, cafés e chocolates quentes e gelados. De acordo com a jurada Cássia Faria, tudo é perfeitamente justificável: “O Bistrô Café Club é um espaço encantador que serve um dos brunches mais bonitos e bem cuidados da cidade. Pãezinhos variados, croissants, geleias, manteigas especiais e aquele café servido com afeto – tudo com apresentação impecável e sabor caseiro. Mais que café, o Bistrô oferece uma pausa gostosa no dia, com ambiente acolhedor e comida feita com dedicação.”



SERVIÇO

Instagram: @bistro_cafeclub

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

Funcionamento: Segunda a sexta, das 10h às 22h; sábado, das 8h às 16h; domingo, das 9h às 13h.

AMAZON DELI

Cafés autorais, quentes e gelados, preparados nos mais diversos métodos, como prensa francesa, V60, AeroPress e Chemex. O local também preza pela utilização de grãos de café orgânicos. Para acompanhar, há opções de lanches, sanduíches e entradas saborosas elaboradas pela cozinha de alto padrão.



SERVIÇO

Instagram: @amazon_deli

Endereço: Av. Brás de Aguiar, 400 – Nazaré.

Funcionamento: Segunda e terça, das 12h às 19h; quarta a sábado, das 8h30 às 19h; domingo, das 8h30 às 12h30.





LISBOETA PASTÉIS DE NATA

É uma doceria portuguesa, com bela carta de cafés e chocolates e diversas opções para saborear um pedaço da gastronomia lusitana. No cardápio de doces, há jesuita, palmier, tentúgal de maçã e os pastéis de nata.



SERVIÇO

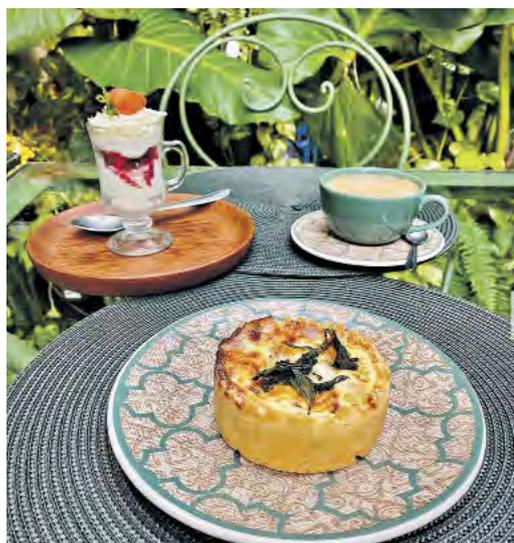
Instagram: @lisboetapasteisdenata

Endereços:

- Tv. Rui Barbosa, 1443.

- Boulevard Shopping, Piso 3 – Av. Visconde de Souza Franco, 776 – Reduto.

Funcionamento: Todos os dias, das 11h às 20h.



SWEET BY BEBEL LIMA BP

Espaço com ótimos lanches da culinária desenvolvida pela Chef Bebel Lima, que também se dedicou a apresentar cafés e chocolates, quentes e gelados, no cardápio, para aproveitar a qualquer hora do dia. O local funciona para refeições no café da manhã, almoço, lanche e jantar. O jurado Flávio Costa é categórico ao elogiar a Sweet by Bebel Lima BP: “Ambiente que traz outra atmosfera, cafés nobres especiais.”



SERVIÇO

Instagram: @sweetbybebellima

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

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

CAFÉ DO CANTO

Cafeteria localizada na charmosa varanda do icônico edifício Manoel Pinto, com vista privilegiada para as Mangueiras e Praça da República. O cardápio é variado, com tipos de cafés e chocolates, quentes e gelados, cafés com mix de especiarias, cafés coados e chás. A cafeteria também oferece vasta opção de comidinhas e opções para brunch. A jurada Sidiana Macedo indica o Café Santo e aposta na sua bebida favorita: “O local das mais saborosas delícias. O Café Caboclo é irresistível.”



SERVIÇO

Instagram: @cafe.do.canto

Endereço: Av. Serzedêlo Corrêa, 15 – Nazaré.

Funcionamento: Terça a sábado, das 9h às 20h; domingo, das 8h às 15h.





DECANTER ENOTECA

É uma loja especializada em vinhos e espumantes, nacionais e importados, com ampla carta de rótulos na adega. Já o restaurante é sofisticado e serve pratos da alta gastronomia, que inclui massas, filés, peixes e frutos do mar, todos pensados para harmonizar com a vasta carta de vinhos da casa.

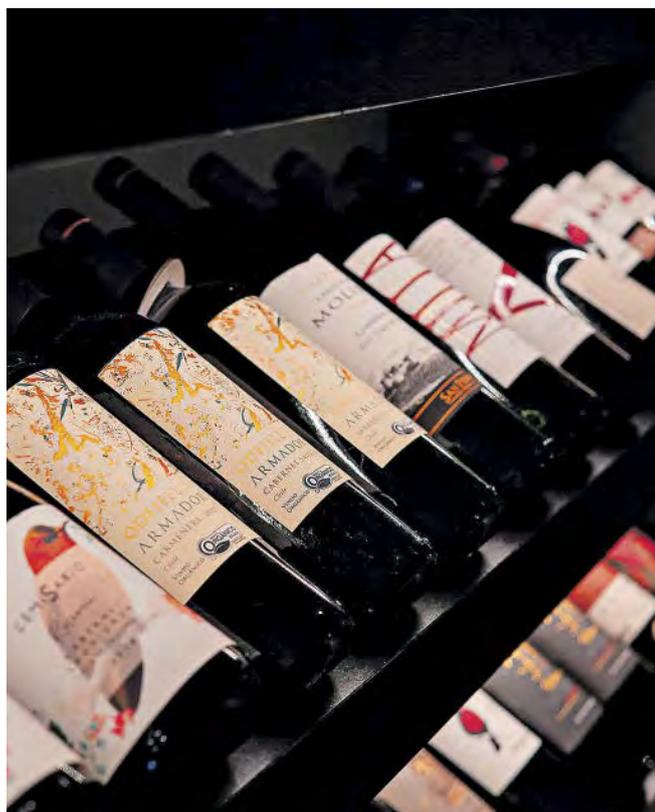
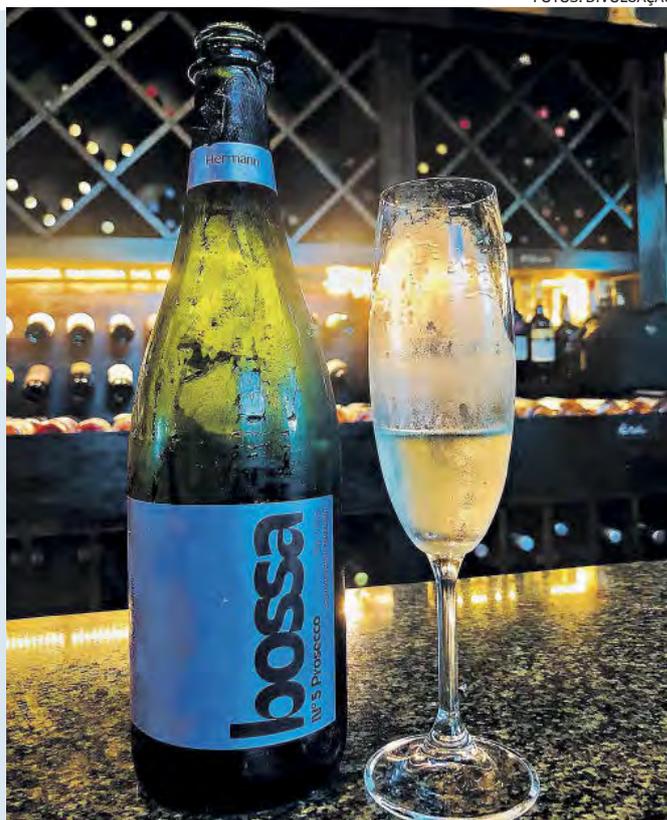


SERVIÇO

Instagram: @decanterbelem

Endereço: Av. Gentil Bittencourt, 1393 – Nazaré.

Funcionamento: Loja aberta a partir das 9h.
 Restaurante a partir das 16h.



DIONÍSIO

A Adega Dionísio é uma loja de vinhos e espumantes, reunindo rótulos selecionados – nacionais e importados – em uma adega ampla e cuidadosamente curada. Integrado ao espaço, o restaurante oferece uma experiência gastronômica sofisticada. A jurada Cássia Faria aposta fielmente na sua escolha: “Meu voto vai para a Adega Dionísio, que une com maestria uma curadoria afinada de vinhos com uma cozinha que surpreende. Os pratos impressionam pela apresentação e sabor – verdadeiros convites à harmonização. Com ambiente sofisticado, carta bem elaborada e um serviço que valoriza a experiência, a casa é ponto certo para quem aprecia vinho com comida de verdade. Um brinde à Dionísio, que sabe encantar da taça ao prato.”



SERVIÇO

Instagram: @adegadionisiobelem

Endereço: Av. Alcindo Cacela, 690 – Umarizal.

Funcionamento: Loja aberta a partir das 10h.

Restaurante aberto para almoço, de quinta a domingo, das 11h30 às 16h; e para jantar, de segunda a sábado, das 17h à 0h.



GRAND CRU

Loja especializada em vinhos, consolidada no mercado paraense, com um portfólio de aproximadamente mil rótulos de vinhos nacionais e importados, atendendo a uma variedade de gostos e preferências. O espaço também conta com a área do restaurante, salão e cardápio sofisticados para todas as ocasiões. A jurada Aritanna Varney aposta na indicação do local: “Com uma excelente seleção mundial de rótulos, e que possui até delivery de vinhos! Fica ainda melhor quando harmonizamos os vinhos com os pratos maravilhosos que o bistrô de lá possui, o Assemblage.”



SERVIÇO

Instagram: @grandcru.belem

Endereço: Av. Brás de Aguiar, 50 – Nazaré.

Funcionamento: Segunda a quarta, das 9h às 23h; quinta a sábado, das 9h à 0h.



ENOTECA DON VINO

A Don Vino é uma renomada loja especializada em vinhos e oferece uma ampla variedade de rótulos de vinhos e espumantes, atendendo tanto aos apreciadores iniciantes quanto aos mais experientes. No espaço, é possível aproveitar uma boa conversa e boas taças da seleção da adega. Sidiana Macedo reforça seu voto nesta categoria, na Enoteca Don Vino: “Excelente seleção de vinhos. Uma bela experiência.”



SERVIÇO

Instagram: @enotecadonvino

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

Funcionamento: Segunda a sexta, das 11h às 23h; sábado, das 10h à 0h; domingo, das 11h às 16h.



RUBÃO

À frente do Bar do Rubão, no coração da Cidade Velha, o Chef Rubão é um ícone carismático e representativo na gastronomia paraense, firmado há mais de 30 anos no mesmo endereço. Ele combina hospitalidade, tradição e sabor em um ambiente simples, que é um verdadeiro encontro da cozinha regional abraçada com a boemia.



Instagram: @rubaacidadevelha



GRACE BENÍTEZ

A multipremiada Chef Grace Benítez imprime sua marca na gastronomia amazônica ao unir tradição e autenticidade em suas criações. À frente da cozinha do restaurante Casa de Elna, ela assina um cardápio que apresenta experiência ancestral com maestria.



Instagram: @chefgracebenitezoficial

THIAGO CASTANHO

Renomado Chef, é responsável por criar técnicas da culinária contemporânea com a rica culinária tradicional amazônica, sempre levando sua expertise por diversas regiões do Brasil. Comanda, ao lado de seus sócios, a cozinha do restaurante Puba, no bairro da Cidade Velha, em Belém, e do Sororoca Bar, no estado de São Paulo. Castanho também é apresentador da série documental Sabores da Floresta, que explora a culinária e os produtores da Amazônia, programa de TV do Canal Futura.



Instagram: @thiagocastanho



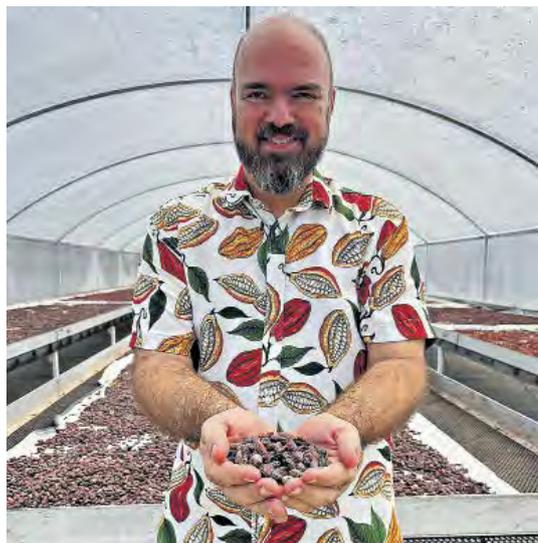


ANGELA SICILIA

Angela Sicilia é Chef e sommelier do restaurante Família Sicilia, premiada pela Unesco, criadora do conceito da cozinha autoral ítalo-amazônica, que combina a tradição e cultura da culinária italiana com ingredientes e sabores da Amazônia, e especialista em cozinha italiana. Formada pela renomada Italian Culinary Institute for Foreigners e pela escola Le Cordon Bleu, Angela também presta consultorias gastronômicas e é parte da segunda geração da família a comandar o restaurante.



Instagram: @angelasicilia



FÁBIO SICILIA

O Chef Fábio Sicilia construiu uma sólida trajetória na gastronomia ao estudar nas melhores instituições do mundo, como o Le Cordon Bleu e o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF). É sommelier profissional da Enoteca Don Vino, em Belém, sendo diplomado pela Associazione Italiana Sommelier (AIS) e pela Worldwide Sommelier Association (WSA). Além disso, Fábio é Chef Chocolatier pela tradicional escola francesa Lenôtre e, atualmente, se dedica às criações dos chocolates amazônicos Gaudens, de sua autoria – conquistando medalha de bronze com o chocolate branco com cupuaçu na Academy of Chocolate de Londres.



Instagram: @fabiosicilia

ESTHER WEYL

Chef proprietária do restaurante Celeste, Esther Weyl tem formação e experiência profissional gastronômica internacional. É reconhecida por sua abordagem inovadora e autoral, com forte vínculo com os sabores e ingredientes da Amazônia, e também por idealizar o Festival Belém no Prato, evento que une os produtores da cadeia alimentar regional e incentiva o uso de produtos locais pelos restaurantes da cidade.



Instagram: @estherweyl





WAGNER VIEIRA

Wagner Vieira é Chef de cozinha e biólogo, cofundador do Toró Gastronomia Sustentável. O Chef combina seu conhecimento científico com sua paixão pela cultura alimentar e o ato de fazer gastronomia com responsabilidade ambiental e social. É renomado por suas boas práticas, que lhe renderam o prêmio internacional United Earth Amazônia Award, que reconhece iniciativas alinhadas aos princípios de sustentabilidade.



Instagram: @chef.wagner.vieira



PAULO ANIJAR

Renomado Chef formado pela escola Italian Culinary Institute for Foreigners. É especialista em gastronomia contemporânea, com experiência em culinária francesa, italiana, confeitaria, panificação e gastronomia molecular. Paulo Anijar é proprietário e assina o menu autoral do restaurante Santa Chicória e dos mais recentes empreendimentos Com'ê?! Ristorante e Mel e Sal, gelateria botânica, firmando-se também no mercado artesanal dos sorvetes e gelatos regionais.



Instagram: @pauloanijar



BEBEL LIMA

Isabela Lima é Chef de cozinha e empresária paraense. Comanda a sua cozinha, o Sweet by Bebel Lima, que se amplia entre os empreendimentos Sweet Bistrô e Sweet Café. Reconhecida por suas receitas do caderno de família, a Chef preza pela culinária que remete à memória afetiva.



Instagram: @bebelvlima



#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

18+

APRECIE COM MODERAÇÃO.



PASSAPORTE
BELEM



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.