



SEBRAE



PARA
JAPE
BAS



DESCUBRA AS RIQUEZAS GASTRONÔMICAS DA CAPITAL DO MINÉRIO

Parauapebas é um município com pouco mais de três décadas de emancipação. Tão jovem, mas tão repleto de história, com riquezas naturais e ainda muito a se descobrir.

Onde culturas de todo o país, e até do mundo, se encontraram para formar um local único e cosmopolita, em plena Amazônia. O reflexo dessa mistura se reflete também na gastronomia.

Um lugar tão plural merecia um roteiro para auxiliar visitantes e moradores a terem um encontro inesquecível com a culinária local. E o Sebrae no Pará, como entidade fomentadora do empreendedorismo e incentivadora dos pequenos negócios paraenses, se uniu a outros parceiros para lançar o Guia da Rota Gastronômica Parauapebas.



A publicação reúne estabelecimentos consolidados num roteiro autêntico e diversificado e contém informações valiosas sobre eles, como sugestões de pratos, endereço, contato e a localização.

Como um desbravador se embrenha nas matas e navega sobre os rios, convidamos você a uma imersão em nossa culinária, num passeio por cores, sabores, aromas, texturas, capazes de aguçar todos os sentidos, além de surpreender e agradar tanto paladares curiosos como exigentes.

Garantimos que é um tesouro tão valioso quanto as riquezas naturais que destacam Parauapebas no mapa do Brasil.

Boa leitura e bom apetite!

RUBENS DA COSTA MAGNO JÚNIOR

DIRETOR-SUPERINTENDENTE DO SEBRAE NO PARÁ

MARIA DOMINGAS RIBEIRO PAULINO

DIRETORA TÉCNICA DO SEBRAE NO PARÁ

CÂSSIA ALESSANDRA DA COSTA RODRIGUES

DIRETORA DE OPERAÇÕES DO SEBRAE NO PARÁ



BECCO

BISTRÔ



*Cozinha internacional
inspirada na
Amazônia.*



Sob direção do chef restauranteur Jeff, o Becco combina desde 2016, a sofisticação da gastronomia internacional com a riqueza paraense e suas influências. Resultando em pratos contemporâneos, além de vinhos e coquetéis, que juntos traduzem um ambiente aprazível.



Gastronomia internacional com inspiração paraense e ingredientes da Amazônia.



TABERNA

BURGUER & BEER



*Todos os sabores
da casa sem
limites*



Pioneira no rodízio de mini hambúrgueres artesanais, a Taberna trabalha com cortes premium que se transformam em experiências memoráveis. Chopp estupidamente gelado e música ao vivo, fazem do simples algo especial, criando uma atmosfera única e envolvente para todos os presentes.



Especialidade

Hamburgueria artesanal com rodízio exclusivo e chopp gelado.



FAMIGLIA DI PAULO

PIZZERIA



*L'originale
pizzeria italiana.*



A Famiglia Di Paulo honra a tradição italiana com ingredientes que cruzam o Atlântico por amor à autenticidade. Massas artesanais de longa fermentação preparadas com farinha de trigo italiano doppio zero, combinadas ao sabor extraordinário do molho de tomate pomodori pelati e azeite de oliva extra virgem italianos criam experiência genuína que transporta à Itália.



Especialidade

Pizzaria italiana com receitas tradicionais e ingredientes importados.



MAPER

BISTRÔ



*Refinado
em cada detalhe*



No Maper, cada detalhe revela refinamento natural enquanto oferece experiência que transcende o paladar. Os ingredientes selecionados se harmonizam com serviço impecável em ambiente sofisticado. Aqui, drinks autorais refrescam corpo e alma com sabores que surpreendem e encantam.



Especialidade

Gastronomia refinada com apresentação e ambiente impecável.

*Encantador
em todos os
sentidos*



JABOTICABA

CAFÉ & BISTRÔ



Especialidade

Petiscaria gourmet com panelinhas de camarão e música ao vivo.



LAJE

ROOFTOP



*Vista alta,
sabor elevado*



Privilegiadamente posicionado com vista panorâmica deslumbrante, o Laje oferece ambiente intimista para ocasiões exclusivas. Nossa carta refinada integra paisagem e alta gastronomia, transformando cada refeição em experiência gastronômica memorável e sofisticada para todos os visitantes.



Especialidade

Restaurante com vista panorâmica e coquetéis especiais.



PANELA DE BARRO

PEIXARIA



*Autenticamente
amazônica*



Receitas únicas que preservam a autenticidade da cozinha paraense e valorizam nossas raízes amazônicas. Peixes frescos, camarões e caranguejos selecionados, preparados com temperos típicos e métodos tradicionais de cozimento em panela de barro, realça e intensifica o sabor.



Especialidade

Peixes amazônicos, cozidos em panelas de barro.

*Gostoso como ser
paraense*



PIZZARIA 2000



Há mais de duas décadas, a Pizzaria 2000 é sinônimo de sabor e tradição em Parauapebas. Mais do que pizzas, entregamos confiança, acolhimento e aquele sabor caseiro que reune famílias, cria memórias e fazem parte da história da cidade. Da massa artesanal ao recheio generoso, servimos agilidade, qualidade e paixão em cada pedaço.



Especialidade

Pizzaria com duas décadas de história e receitas únicas.



SABOR AMAZÔNICO

RESTAURANTE & PEIXARIA



*Culinária raiz, feita com
técnica, cultura
e identidade*



O Sabor Amazônico é um restaurante especializado na autêntica culinária paraense. Pratos que respeitam as tradições locais e valorizam ingredientes típicos como tucupí, jambú, açaí, castanha do Pará e peixes amazônicos. Nossa experiência gastronômica conecta o cliente aos saberes e sabores da floresta.



Especialidade

Cozinha exótica com ingredientes amazônicos.



SALADA EXPRESS

COMIDA SAUDÁVEL



*Naturalmente leve
e saboroso*



A Salada Express combina saúde, agilidade e sabor de forma inovadora, montando ingredientes frescos na hora e respeitando quem vive acelerado. Pratos nutritivos e coloridos atendem ao estilo de vida moderno sem sacrificar o prazer, democratizando a alimentação saudável.



Especialidade

Comida saudável, leve e feita na hora.



DON MENDONÇA

RESTAURANTE



*Marcante do tempero
à experiência*



O Don Mendonça serve frutos do mar frescos com sabor marcante, harmonizando pescados premium com vinhos cuidadosamente selecionados. Apresentação impecável encontra ambiente elegante, criando experiências gastronômicas que transformam refeições em momentos verdadeiramente memoráveis.



Especialidade

Frutos do mar harmonizados com vinhos.

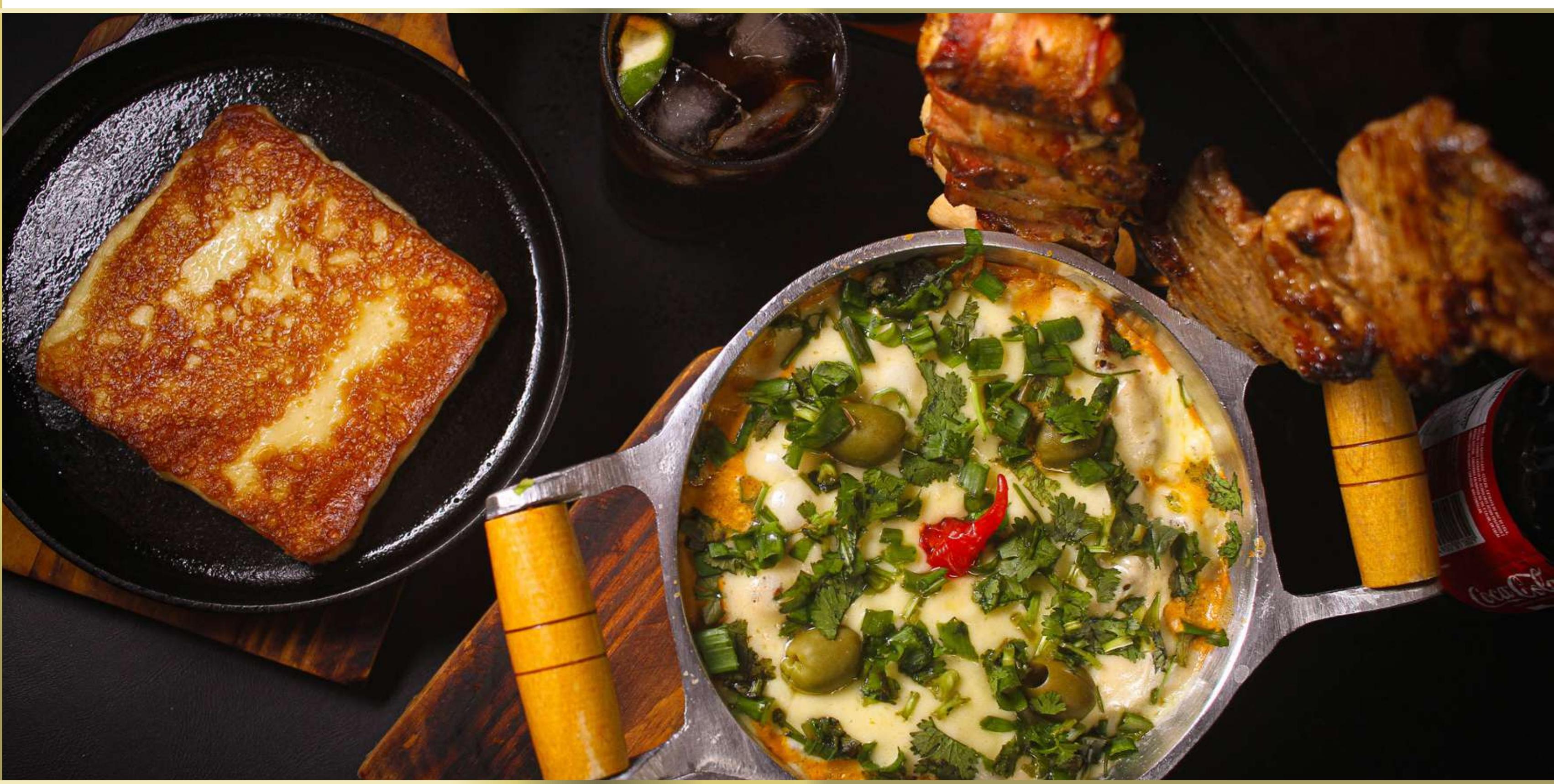


CASA TUA

ESPETOS



*Clássico, informal
e apaixonante!*



A Casa Tua oferece espetos na brasa, picanha na chapa e coalho crocante, unindo cerveja gelada à autêntica cozinha de boteco. Ambiente descontraído celebra a tradição brasileira genuína, criando espaço onde nostalgia e sabor se encontram de forma natural e acolhedora.



Especialidade

Cozinha de boteco, cerveja gelada.

*O seu gelato
favorito*



CHOCOLATE & CIA

SORVETERIA



Especialidade

Sorveteria artesanal com caldas especiais e frutas frescas.



Do frescor que toca os lábios ao estalo da casquinha crocante, o Chocolate & Cia serve sorvetes artesanais cremosos em taças especiais. Chantilly, frutas frescas e caldas caseiras se combinam harmoniosamente, despertando memórias afetivas através de momentos doces únicos.



GREEN STATION



A Green Station oferece refeições equilibradas com ingredientes orgânicos montados na hora, atendendo quem vive acelerado mas valoriza a saúde. Conceito inovador democratiza a alimentação saudável, criando pratos nutritivos e coloridos sem abrir mão do prazer gastronômico.



Especialidade

Comida saudável e nutritiva e personalizada.

*Deliciosamente
criativa*



KARINA

DOCERIA



Especialidade

Confeitoria criativa com receitas autorais.

A Karina cria doces que são obras de arte equilibradas no sabor, manifestando afeto que transcende receitas tradicionais. Carinho de quem cria se encontra com cuidado de quem finaliza e sorriso de quem serve, unindo técnica refinada com paixão genuína em cada guloseima.



A NORDESTINA

RESTAURANTE



*O mais arretado
da Amazônia*



A Nordestina serve comida de raiz com autêntico orgulho nordestino, oferecendo carne de sol com macaxeira amanteigada, arroz cremoso e feijão tropeiro encorpado. Sabores tradicionais conectam regiões através de tradições familiares cuidadosamente preservadas ao longo dos anos.



Especialidade

Comida nordestina que representa o nordeste.




TERTÚLIA
RESTAURANTE



*Momentos que merecem
ser saboreados*



O Tertúlia oferece culinária excepcional em ambiente premium, atendendo quem valoriza ritmo pausado e serviço atencioso. Experiências gastronômicas refinadas se transformam em ocasiões especiais, onde cada prato é cuidadosamente preparado para criar momentos verdadeiramente elegantes e memoráveis.



Excelência gastronômica em ambiente refinado.



CRÈME BRÛLÉE

DOCERIA



*Pra viver, provar
e lembrar*



A Crème Brûlée oferece sabores autênticos e texturas marcantes em ambiente esteticamente pensado, criando sobremesas com intenção artística. Ousadia criativa se encontra com técnica refinada, transformando cada doce em obra de arte que equilibra inovação e tradição gastronômica.



Especialidade

Sobremesas autorais e instagramáveis.



SABOR GOIANO

CHURRASCARIA



*Tradição e variedade
de verdade*



O Sabor Goiano serve culinária autêntica goiana há mais de uma década, consolidando-se como referência no almoço diário de Parauapebas. Pratos tradicionais representam o rico patrimônio culinário do Brasil central, atendendo quem valoriza herança e diversidade cultural genuína.



Especialidade

A tradicional churrascaria do Goiás.



FORASTEIRO

STEAK BURGER



Sabor sem fronteiras



O Forasteiro oferece hambúrgueres artesanais com blend próprio e espetos na brasa, criando clima descontraído em espaço rústico. Porções generosas se encontram com música ambiente perfeita, proporcionando experiência casual autêntica para quem busca sabores marcantes e aventura.



Especialidade

Rústico do ambiente à comida.



*Frio no pote e chapa
quente*



O Ice Bode combina doce e salgado, quente e frio de forma única, servindo sorvetes artesanais e sanduíches grelhados com ingredientes amazônicos. O conceito inovador atende quem busca personalidade gastronômica, criando identidade regional marcante através de fusões criativas.



Sorvetes e Sanduíches com ingredientes amazônicos.





ACADEMIA

BEER



*Cada gole exerceita
a felicidade*



A Academia Beer quebra o silêncio da rotina com o som do chopp gelado, funcionando como ponto de encontro e terapia coletiva. Petiscos no ponto se encontram com feijoada respeitosa em ambiente que celebra a tradição autêntica do boteco brasileiro familiar e acolhedor.



Especialidade

A tradicional petiscaria brasileira.



AMADO

GELATO E CAFÉ



Tradição italiana com sabor brasileiro.



O Amado oferece da textura sedosa ao paladar limpo, combinando frutas verdadeiras, chocolate intenso e café aromático com salgados frescos. Receitas italianas tradicionais abraçam a brasiliade, criando gelatos que honram duas culturas gastronômicas ricas em sabor e história.



Especialidade

Gelato italiano com personalidade brasileira.



LA CANTINA

RESTAURANTE



*Seu cantinho com
sabor de paz*



O verdadeiro sabor da comida caseira. Pratos preparados com carinho, ingredientes frescos e aquele tempero que lembra a mesa da família. O Lá Cantina é simples, saboroso e feito para você se sentir em casa.



Especialidade

Comida caseira feita e servida com amor.



MAIS 1

CAFÉ



O melhor café
do Brasil



O Mais1 Café oferece motivo perfeito para desacelerar, servindo expresso equilibrado, cappuccino cremoso e cafés gelados com receitas exclusivas. Experiências que encantam e celebram a excelência do café brasileiro, transformando cada bebida em momento de descoberta e prazer.



Especialidade

Cafeteria e bistrô com sabor de Brasil.



CHÃO GOIANO

CHURRASCARIA



*A verdadeira fartura
goiana*



O Chão Goiano combina churrasco no ponto certo, pizzas artesanais e buffet variado em ambiente aconchegante e familiar. Toda essa diversidade gastronômica se torna um verdadeiro ponto de encontro onde as pessoas se reúnem para celebrar, confraternizar e comer bem.



Especialidade

Diversidade gastronômica para comer bem.



EON
RESTAURANTE BAR



*A cervejaria artesanal pioneira
de Parauapebas*



Desde 2014, a Eon Cervejaria da por Família Alencar é pioneira artesanal em Parauapebas. Este brewpub à beira do rio, combina rótulos próprios como Brisa e Condessa com vista espetacular para o pôr do sol, criando a experiência cervejeira mais autêntica da região de Carajás.



Cerveja artesanal em vista privilegiada com pôr do sol único.



KARAJÁ COZINHA DE ORIGEM

RESTAURANTE



*Origem amazônica com
raiz paraense.*



Especializado em gastronomia amazônica, o Karajá Cozinha de Origem oferece pratos regionais paraenses em ambiente acolhedor. Do café ao jantar na Av. Liberdade, conecta clientes aos sabores tradicionais através de ingredientes locais e receitas que preservam a cultura.



Especialidade

Cozinha paraense com ingredientes amazônicos.

*Pratos com sabor
de mar*



CONFRARIA DO CAMARÃO

RESTAURANTE



Na Confraria do Camarão, o sabor do mar ganha protagonismo em receitas como bobó, stroganoff, risotos e massas. Cada prato celebra o camarão em sua melhor forma, unindo tradição e frescor em um ambiente que convida a viver momentos especiais à beira-mar.



Especialidade

Camarão e frutos do mar.



EMPÓRIO PACÍFICO

BISTRÔ



*Onde o sabor encontra
o charme*



O Empório Pacífico Bistrô une gastronomia refinada e ambiente acolhedor, ideal para encontros especiais com pratos irresistíveis e serviço de excelência. Entre sushis frescos, frutos do mar e aromas envolventes, cada detalhe convida a viver momentos únicos, onde o sabor encontra a beleza de estar presente.



Especialidade

Sushi e frutos do mar.



AGÊNCIA
TOVAP BRANDING

DESIGNER E REDATOR PULICITÁRIO
ZÉ PAULO GOMES

FOTÓGRAFO
GUSTAVO DOS SANTOS SANTANA

