

I Semana de Estudos Clássicos do Amazonas:
Cultura clássica e gramática ocidental
VI Encontro Nacional de Professores de Latim
24 a 27 de maio de 2016
www.magistri.org
facebook.com/temasclassicos

Manaus – Pequeno Guia Gastronômico

1. Restaurantes

Banzeiro (\$\$\$\$) – Um dos melhores restaurantes da cidade, especializado em culinária amazônica. Em parceria com uma conceituada vinícola brasileira produz um vinho branco desenhado especialmente para os peixes regionais. Preços relativamente altos, mas vale cada centavo pela experiência. São inesquecíveis o Tambaqui Premium, temperado com pimenta de cheiro e acompanhado com farofa com bacon de pirarucu e o Pirarucu Amazônico que vem com banana pacovã e queijo coalho.

https://www.facebook.com/pages/Restaurante-Banzeiro-Manaus-AM/384403651580007?ref=br_rs

Fish Maria (\$\$) – A proposta que busca conjugar uma culinária com toques de sofisticação com a rapidez e os preços em conta de uma praça de alimentação. Muitas frituras no cardápio, mas com apresentação interessante e muito bem executadas. Três endereços, um deles na Chapada, no Shopping do Automóvel, ao lado da Escola Normal Superior da UEA.

https://www.facebook.com/fishmariabistro?ref=br_rs

Tambaqui de Banda (\$\$) – Quem vem pela primeira vez à Amazônia precisa, repito PRECISA, comer tambaqui assado na brasa. O Tambaqui de Banda serve o peixe da maneira tradicional, sem firulas *gourmet*, confortavelmente e a preços módicos. Vale a pena experimentar e, se possível repetir. Dois endereços, um no

Largo de São Sebastião e outro no bairro do Parque 10.

https://www.facebook.com/tambaquidebanda.teatroamazonas?ref=br_rs

Choupana (\$\$\$) – Desde os anos 90, o Choupana é referência em culinária amazônica. O caldinho de tambaqui servido gratuitamente enquanto se escolhe os pratos, é imperdível. Aqui os destaques são as caldeiradas, espécie de cozido de peixe, que pode ser de tucunaré ou tambaqui.

https://www.facebook.com/choupana.restaurante?ref=br_rs

Peixaria Moronguetá (\$\$\$) – Ideal para almoçar após o passeio pelo Encontro das Águas, esse restaurante guarda um ar pitoresco dos estabelecimentos mais simples da Manaus dos anos 80. Os preços, um tanto quanto salgados refletem, no entanto, a localização privilegiada próxima ao rio e o apuro nos pratos, mesmo quando o atendimento deixa um pouco a desejar.

https://www.facebook.com/peixaria.morongueta?ref=br_rs

Soho (\$\$\$\$) – Um dos melhores locais de comida japonesa da cidade faz certas experiências com sabores texturas interessantes em seus sushis. Muito boas as combinados e não se pode reclamar do atendimento.

San Fusion (\$\$\$) – Opção de preços razoáveis para um passeio pelas culinárias japonesa, tailandesa e chinesa. O cardápio é extenso e visualizado em *tablets* que ficam em cada mesa à disposição dos clientes. *Goût* internacional no Vieiralves.

https://www.facebook.com/pages/San-Fusion-Food/296674247101454?ref=br_rs

Salade Delice (\$\$\$) – Não se deixe enganar pelo nome, apesar de especializado em saladas, o restaurante é extremamente bem cuidado, confortável, com uma excelente carta de vinhos e ideal para pequenas reuniões com um toque de sofisticação ou até de romance. Não perca a salada do pastor e o *carpaccio* de salmão, delicadeza e sofisticação a preços não tão aviltantes assim.

https://www.facebook.com/saladedelice?ref=br_rs

Casa do Mário (\$\$\$) – Um italiano metido a tradicional, com preços um tanto quanto salgados, mas boa decoração e pratos muito bem executados. Ambiente “cantina meio chic”.

https://www.facebook.com/pages/A-Casa-do-M%C3%A1rio/131086336959991?ref=br_rs

Waku Sesse (\$\$) – Tradicional casa de culinária amazônica, famosa pelo açaí de ótima qualidade e pelas tapiocas. Tem um cardápio enxuto, mas com pratos cuidadosamente pensados para valorizar a culinária local, onde se inclui arroz com tucumã ou com pupunha e o ótimo peixe grelhado na crosta da castanha da Amazônia. Preços razoáveis e boa qualidade da comida que oferece em vários endereços pela cidade.

<https://www.facebook.com/pages/Waku-Sese-Amaz%C3%B4nia/120386361394066?ref=ts&fref=ts>

80s Burger (\$) – Com inspiração no universo dos anos 80, a casa capricha nos molhos e receitas de hambúrguer artesanal. Canções em versões raras de bandas e artistas pop da época ajudam a entrar no clima. Os sanduíches Van Halen, The Smiths e The Police estão entre os mais pedidos.

https://www.facebook.com/pages/80S-Burguer-And-Beer/144223842316152?ref=br_rs

Di Fiori (\$\$\$) – Uma Pizzaria que também serve massas, cujo grande destaque é o Talharim ao Pesto de Manjeriçã e Nozes, A Di Fiori está localizada no Parque das Laranjeiras. Há mais de 10 anos ela agrada sem ser excessivamente cara. Massas com frutos do Mar e as pizzas clássicas também caíram no gosto dos manauaras.

<https://www.facebook.com/DiFioriPizza?ref=ts&fref=ts>

Allegro (\$\$\$) – Para quem está no Amazonas shopping, fica a dica de uma refeição melhor que a média do que se encontra normalmente nesses centros de compras. O Allegro oferece um dos melhores *self services* da cidade e ainda oferece a opção de montar a própria massa ou pizza na hora. Há dois preços de *buffet*, um para o menu básico e outro que dá acesso a todos os pratos. Atendimento acima da média e produtos frescos e muito bem temperados.

<https://www.facebook.com/profile.php?id=660310634087520&ref=ts&fref=ts>

Suzuran (\$\$\$\$) – Restaurante japonês mais tradicional da cidade, ano após ano o Suzuran fatura prêmios e elogios dos entendidos na culinária nipônica. O cardápio é nada menos que vasto, e os preços acompanham a proposta do restaurante que pretende ser o melhor oriental da cidade, sem perder de vista a tradição.

https://www.facebook.com/shinsuzuran?ref=br_rs

Coqueiro Verde (\$\$) – Opção econômica próxima ao Centro, a churrascaria Coqueiro Verde é especializada em Carne de Sol e Macaxeira frita. Ambiente simples e cerveja estupidamente gelada ajudam a lembrar a Manaus dos anos 70 e 80. A Carne de Sol Completa, acompanhada pelo tradicional molho de pimenta com alho é de lamber os beiços.

<https://www.facebook.com/ChurrascariaCoqueiroVerde?ref=ts&fref=ts>

Deliciana's (\$) – Comida caseira com limpeza, bom atendimento e ótima variedade. O Deliciana's é uma escolha pessoal da equipe para um almoço em dia de trabalho sem abrir mão do sabor, pagando, entretanto, menos que a média do pólo gastronômico do Vieiralves. A Galinha no Tucupi e o Bolinho de Legumes são notáveis.

<https://www.facebook.com/restaurantedlicicanas?ref=ts&fref=ts>

Abaré SUP and Food (\$\$) – Para quem quer fazer passeios pelo Rio Negro, recomendamos uma parada para almoço no Abaré. Antes ou depois da prática do SUP, ou do passeio de barco pelo Igarapé do Tatumã, as comidas com um toque *gourmet* são saboreadas nessa casa flutuante no meio do rio. Para quem quer experimentar um pouco de Amazônia sem perder o toque *gourmet*.

<https://www.facebook.com/pages/Abar%C3%A9-SUP-and-Food/1434914630116671?ref=ts&fref=ts>

Belle Époque Bistrô (\$\$\$\$) – Mesmo localizado em um shopping, este restaurante que se destaca pela carta de *drinks* disputa com o Banzeiro o posto de melhor da cidade. O Filé no vinho com molho de ameixas é, em nossa opinião, o melhor da cidade. Restaurante afrancesado com excelentes vinhos. Porções digamos que minimalistas, exceto no preço.

Restaurante Portucale (\$\$\$\$) – Especializado em bacalhau, essa é uma das várias casas de inspiração portuguesa de Manaus. Aqui também se executa um filé ao molho madeira bem acima da média.

2. Comidinhas e Cafés

Bárbaros Confeitaria – Doces inesquecíveis como o Cupcake de Cupuaçu com Castanha ou o Romeu e Julieta, o Bolo Cremosíssimo (de chocolate) são algumas criações da casa dirigida pelos queridos amigos Milene e Maurício. No coração do Vieiralves, a Bárbaros oferece um dos espaços mais agradáveis para um café com amigos no fim de tarde. A sofisticação das criações de Milene refletem sua sensibilidade e o mergulho profundo e respeitoso na culinária do estado do Amazonas. É comida que emociona e acolhe. Os preços alto no entanto, valem a experiência.

<https://www.facebook.com/barbarosconfeitaria?ref=ts&fref=ts>

Pão e Companhia – Com vários endereços, entre eles Vieiralves, Adrianopolis, Amazonas Shopping e Manauara Shopping, a franquia mineira tem em Manaus, provavelmente, seu maior caso de sucesso. O segredo de transformar uma padaria na opção preferida de lanches saudáveis da cidade se explica pela combinação de ingredientes fresquíssimos com um atendimento bastante bom, principalmente nas unidades que não ficam nos shoppings. O pão integral, que não leva fermento, assa durante 12 horas para atingir o ponto certo. A Ciabata e o pão de queijo são, de longe, os melhores da cidade.

<https://www.facebook.com/pages/P%C3%A3o-Companhia-Manaus/912561758807844?ref=ts&fref=ts>

Tacacá da Gisela – Tradicional local para saborear o tacacá, típico ensopado de camarão no tucupi com jambú, às quartas-feiras têm shows ao vivo de música brasileira. Em frente ao Teatro Amazonas é melhor ainda.

<https://www.facebook.com/tacaca.gisela?ref=ts&fref=ts>

Casa da Pamonha – Um dos locais mais interessantes do Centro alia culinária amazônica com opções mais saudáveis. Tapiocas finíssimas, sanduíches com ingredientes mais leves e o típico café de fim de

tarde. Muito próxima ao Teatro Amazonas, não perca o Sanduíche de Tucumã, ou a opção com banana pacovã frita, o X-Caboquinho.

<https://www.facebook.com/pages/Casa-da-Pamonha/295780127240008?ref=ts&fref=ts>

Tortas e Tortas Doceria – Com vários endereços, inclusive em alguns shoppings é a opção para quem não passa sem um doce. A Torta Mousse de Cupuaçu, Floresta Negra, Marta Rocha e Morango com Chocolate, e tantas outras não têm erro.

<https://www.facebook.com/TortaseTortasOficial?ref=ts&fref=ts>

Café regional Priscila – O Passeio de domingo da família amazonense costuma começar por um café regional. Antes de pegar a estrada rumo às cachoeiras de Presidente Figueiredo ou aos balneários próximos a Manaus vale a pena se abastecer de frutas amazônicas, cuscus, tapiocas e pupunha cozida.

<https://www.facebook.com/pages/Cafe-Regional-Da-Priscila/159219714279126?ref=ts&fref=ts>

Café Com Texto – A proposta literária-*gourmet* da nossa amiga Ana Guerra combina um ambiente agradável, tranquilo e inclinado à leitura com uma decoração *chic* sem ser metida à besta. Lugar excelente para reunir os amigos para um café ou o *happy hour*, é ali que Ana recebe os amigos em meio a livros, histórias e muito bom humor.

<https://www.facebook.com/cafecmtexto?ref=ts&fref=ts>

Valores de refeições por pessoa nos restaurantes, abarcando entrada, principal, e uma bebida simples, mas sem incluir sobremesas ou outras bebidas. Enfatizamos que essa classificação é meramente indicativa e aproximada. Para cafés e comidinhas não oferecemos classificação.