

Turismo

Empresas
& NegóciosGASTRONOMIA DE PARATY É CRIATIVA
E RECONHECIDA PELA UNESCO

Hóspedes da Paraty Marin podem provar os sabores da região na propriedade e nos conceituados restaurantes da cidade

Influenciada pelas culturas indígena, portuguesa e africana, a culinária de Paraty (RJ) costuma encantar viajantes do mundo inteiro com criações autorais e receitas saborosas. Não à toa, o município brasileiro integra a Rede de Cidades Criativas da UNESCO por conta de sua gastronomia.

A dica para quem vai à região é tirar um tempinho para experimentar a enorme variedade de cachaças – no século 19, Paraty chegou a ter mais de 150 alambiques –, a farofa de banana, as receitas com peixes locais e camarão (muito abundante na região), além do consagrado

drinque Jorge Amado, preparado com limão, maracujá, açúcar e cachaça Gabriela (feita com cravo e canela). A boa notícia é que as experiências gastronômicas podem ser apreciadas tanto nas praias e nos restaurantes da cidade como no aconchego das acomodações que recebem os turistas.

A Paraty Marin, propriedade que reúne casas de praia com comodidades de hotel-boutique na Ilha do Araújo, por exemplo, oferece um serviço de gastronomia personalizado que mescla os sabores da culinária caiçara às receitas da cozinha mediterrânea. A especialidade



da casa é o robalo assado com molho de maracujá servido com arroz e banana da terra. Outra ótima pedida do cardápio de pratos inspirados no mar é o arroz valenciano puxado em um caldo caseiro e com generosos pedaços de frutos do mar.

O menu também conta com receitas como moquecas, bobó de camarão e uma deliciosa prancha de frutos do mar grelhados. Além dos pratos que protagonizam o mar, a Paraty Marin oferece opções mais tradicionais, a exemplo de massas, quiches de inúmeros sabores e diferentes tipos de saladas. Já as sobremesas variadas têm como destaque o delicioso manjar santa trindade – feito com coco, maracujá e manga –, o pudim com calda de Cambuci e a versão desconstruída do clássico Romeo & Julieta.

O complexo oferece ainda um menu kids e prepara petiscos para quem pretende curtir o dia no gramadão da propriedade. Café da manhã e almoço são servidos na sede, área comum do complexo. Já o jantar pode ser encomendado para ser deixado na casa locada ou servido na sede (para grupos a partir de seis adultos). Há também a possibilidade de optar por receitas take-away, que podem ser preparadas pelos hóspedes em suas acomodações.

Como as casas da Paraty Marin estão a poucos quilômetros da região central da cidade, os hóspedes conseguem aproveitar a viagem para visitar bares e restaurantes badalados de Paraty. Vale a pena ir a locais como o Paixão do Vivinho, estabelecimento que tem cardápio 100% caiçara e é acessível apenas via barco. Nomes como Gastromar e Banana da Terra também fazem sucesso entre o público gourmet.

Mais informações podem ser obtidas em <https://paratymarin.com> ou no Instagram @paratymarin.



Fim de ano em Manaus: Juma Ópera celebra a chegada de 2025

Hotel-boutique terá virada no rooftop e diversas refeições especiais, incluindo ceias de Natal e Réveillon

O hotel-boutique Juma Ópera preparou atrações especiais para a celebração das festas de fim de ano em Manaus (AM). A comemoração do Natal, por exemplo, será marcada por refeições temáticas deliciosas.

Na noite da véspera de Natal (24/12), o Restaurante Ópera receberá os visitantes com decorações diferenciadas, música instrumental ao vivo com trio da Orquestra do Teatro Amazonas e drinque de boas-vindas. Haverá também um pequeno coquetel com pirarucu defumado com alga nori e creme de abacate, vol au vent de fondue

de cogumelos, barquetes de queijo brie e geleia de cupuaçu com limão siciliano, além de canapés de batata com aliche e tapenade.

O menu natalino incluirá ainda um buffet repleto de opções de entradas e frios, a exemplo de queijo provolone com chutney de manga, mix de folhas nobres e salame com mel e crunch de castanha do Brasil. Já o menu de pratos principais à la carte terá receitas como filé mignon trufado com queijo e erva-doce, bacalhau gratinado com chips de batata doce e ravioli de ricota e espinafre (www.jumaopera.com.br).

