

encontro Gastro

banco
PRÊMIO BRB
DE GASTRONOMIA

Canette à l'Orange,
por Ian Baiocchi, do Grá
Bistrô | Rooftop, eleitos,
respectivamente, o
Chef do Ano e a Melhor
Cozinha do Mundo

GUIA COM
MAIS DE
500
ENDEREÇOS

OFERECIMENTO:



ISSN 2316-4751
9 147231 646 7500 11
R\$ 29,90
0 0 001

ENTREVISTA
NÁRCIA KELLY:
A MENINA DO CARÁ
VAI MOSTRAR A
CAPITAL AO MUNDO

PROJETO
BOA MESA:
INICIATIVA
FORTALECE
CULINÁRIA
DA CIDADE

O MELHOR DE GOIÂNIA 2025/2026

A definição de um momento único





™
Pobre Juan

Flamboyant Shopping

O MELHOR DO
BRASIL É A NOSSA
ESPECIALIDADE.



**COCO
BAMBU**





TEMOS 3 RESTAURANTES EM GOIÁS

FLAMBOYANT: Flamboyant Shopping - Avenida Deputado Jamel Cecílio, 3300
PASSEIO DAS ÁGUAS: Shopping Passeio das Águas - Av. Perimetral Norte, 8303
ANÁPOLIS: Avenida Juscelino Kubitschek, QD.19

Del
Maipo
Good Wines, Good Times



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Del Maipo

A NOTA PERFEITA PARA O SEU PALADAR.

Apresentamos **Re Minor**, o vinho que eleva a arte da Ribera del Duero. Produzido por Bodega Réquiem Hispania, localizada em Peñafiel e especializada em vinhos artesanais.

Uma sinfonia de sabores e uma experiência inesquecível que convida você a explorar as notas mais sofisticadas.

Re Minor: uma conexão temática entre a arte da música e a arte da vinificação.

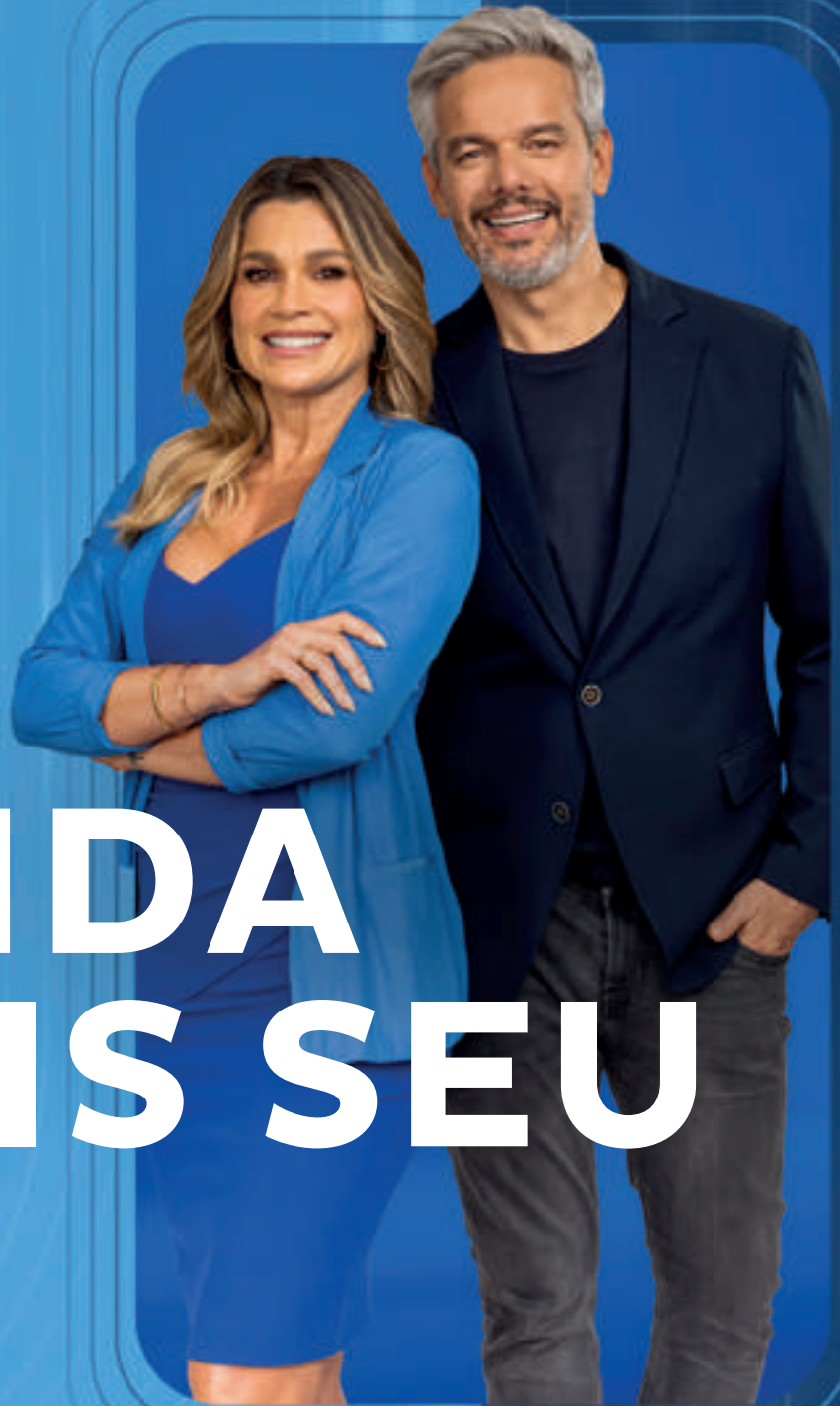
Importação exclusiva Del Maipo.



+ + + + +

Banco
BRB.

**AINDA
MAIS SEU**



O BANCO BRB CRESCEU.

Expandiu suas possibilidades, diversificou seus produtos e serviços e se tornou ainda mais completo para acompanhar você em cada momento da sua vida.

Seja para tirar seu negócio do papel, conquistar a casa própria, investir no futuro de sua família ou proteger o que mais importa pra você, o BRB está sempre ao seu lado.

Mais do que um banco, o BRB é um parceiro que te entende e caminha junto a você rumo aos seus objetivos.

O Banco BRB agora é mais seu do que nunca.

- **CRÉDITO IMOBILIÁRIO** - Realize o sonho da casa própria
- **SEGUROS** - Proteção completa para você
- **INVESTIMENTOS** - Crescimento com segurança
- **CARTÕES** - Mais benefícios para você
- **CRÉDITO PESSOAL, CONSIGNADO E EMPRESARIAL**
- Perfeitos para os seus planos



ABRA SUA
CONTA

banco
BRB



Rogério Neves

14 ENTREVISTA
Presidente da GoiâniaTur, Nácia Kelly conta como pretende promover a capital de Goiás para o mundo

20 PROJETO
Goiânia, Capital da Boa Mesa chega para fortalecer setor gastronômico

22 NEGÓCIOS
A trajetória de Afrânio Barreira, da pequena pastelaria à rede de restaurantes Coco Bambu

28 VIAGEM
Com gastronomia que mistura sabores ancestrais e contemporâneos, a Colômbia atrai mais turistas

34 PRODUTO
Sommelière de azeite fala sobre como comprar, guardar e usar bem o ingrediente

42 PRÊMIO
Critérios e o processo de votação

46 LANCHES E GULOSEIMAS
Votação, jurados e casas premiadas em dez categorias

88 DIVERSÃO
Votação, jurados e casas premiadas em cinco categorias

110 RESTAURANTES
Votação, jurados e casas premiadas em 16 categorias

178 PROFISSIONAIS
O chef, o sommelier, e o maître campeões



Mesa posta da Biscoitos Pereira, uma das lanchonetes mais tradicionais de Goiânia

84

ARTIGO

26 CÉSAR MOURA
Goiânia: sabor, identidade e desenvolvimento

COLUNA

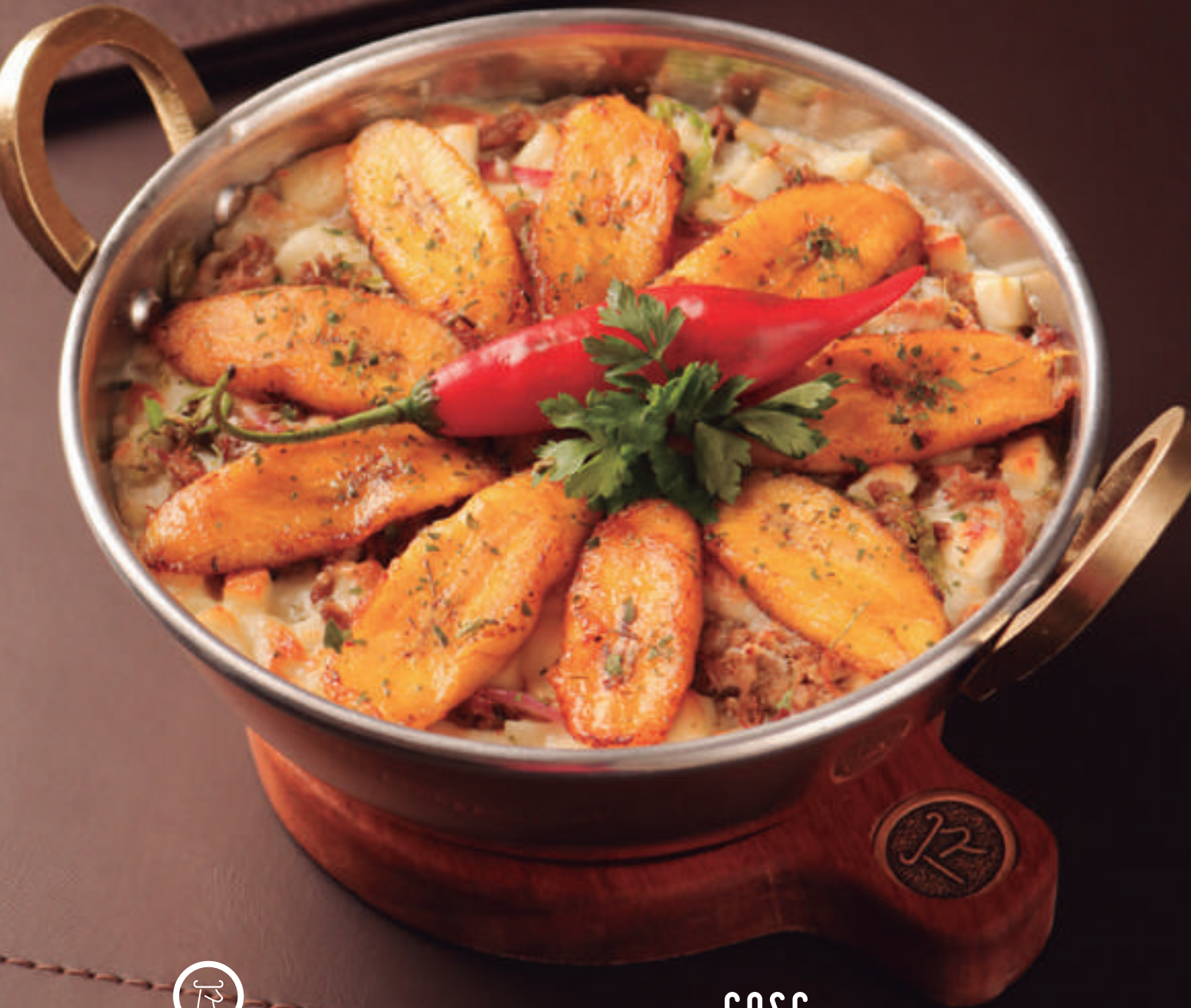
190 SABORES & DESTINOS
Os tesouros da Serra do Bálsamo em Goiás

FOTO CAPA: Kirah van der Lemon/divulgação



CASERATO

BAR & RESTAURANTE



CASERATO
BAR & RESTAURANTE

@caseratto_

GOIÂNIA-GO: MARISTA E PASSEIO DAS ÁGUAS
BRASÍLIA-DF: 406 ASA SUL
ARAGUAÍNA-TO: LAGO CENTER SHOPPING

CASE
RATO 
FOOD

@caserattofood

GOIÂNIA:
SHOPPING FLAMBOYANT E
GOIÂNIA SHOPPING

CORREIO BRAZILIENSE

PRESIDENTE
Guilherme Machado

VICE-PRESIDENTE
André Lamounier

encontro

DIRETORA DE REDAÇÃO
Marília Mendonça

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Cléna Marques
Neide Magalhães

JORNALISTAS COLABORADORES
Alex de Oliveira
Andreia Nikelly
Carol Daher
Everton Antunes
Flávia Rocha
Marcos Nazone
Patrícia Casseze
Teresa Prado
Thiago Queiroz

EDITOR DE ARTE
Roger Simões

EQUIPE DE ARTE
Antônio de Pádua Carvalho

FOTÓGRAFOS COLABORADORES
André Saddi
Kirah van der Lemon
Leticia Coqueiro
Rogério Neves

GERENTE ADMINISTRATIVA
Solange Rabelo

DIRETORA COMERCIAL
Ágata Utsch

**DEPARTAMENTO COMERCIAL
(COLABORADORA)**
Lena Marques

ASSISTENTE COMERCIAL
Roberta Magalhães

DISTRIBUIÇÃO
André Lima / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO
Editora Encontro

IMPRESSÃO
EGL Editores

PARA ANUNCIAR
comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO AO LEITOR
redacao@revistaencontro.com.br

FALE COM A ENCONTRO

Releases: redacao@revistaencontro.com.br

[f /revistaencontro](#)

[instagram revista_encontro](#)

**TIRAGEM
57.000
EXEMPLARES**

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA



CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.



CARTA DOS EDITORES

ANDRÉ LAMOUNIER
VICE-PRESIDENTE

MARÍLIA MENDONÇA
DIRETORA DE REDAÇÃO
mmendonca@revistaencontro.com.br

Olá Goiânia. Que alegria chegar até você!

Somos a **Encontro Gastrô** e desembarcamos na capital de Goiás neste final de 2025 com um propósito simples e de coração aberto: celebrar a riqueza da sua gastronomia – tão viva, tão plural e, hoje, brilhando para todo o país. Desde agosto, percorremos a cidade, reunimos histórias, ouvimos opiniões, provamos sabores. Convidamos o público a nos ajudar a apontar os melhores estabelecimentos em 34 categorias culinárias. Foi uma jornada saborosa, envolvente e cheia de descobertas.

Trazemos conosco a bagagem de 23 anos de premiação em Belo Horizonte e de dez anos de publicações em Brasília. Mas chegar a Goiânia significou algo diferente: reconhecer uma cena que pulsa com força própria. Não viemos ensinar. Viemos somar, fortalecer e reverenciar quem já faz a gastronomia daqui acontecer.

Mas como falar de Goiânia para os goianienses? Talvez começando pelo ponto em que nos encontramos. Mineiros, acreditamos – como vocês, goianos – no poder de um convite simples: um “bom dia!” que vira café, que vira conversa, que vira amizade. Queríamos saber de onde vocês vêm, o que comem, o que gostam de celebrar – e fomos recebidos com um acolhimento generoso, desses que só quem tem história de interior entende na alma.

Descobrimos uma cidade de contrastes deliciosos: a Goiânia da Chica Doida e da jantinha da madrugada. Da panelinha que guarda memória e conforto. Da alta gastronomia de um Canette à l’Orange preparado com maestria e criatividade por talentos como o chef Ian Baiocchi, celebrado nacionalmente. Da produção crescente de vinhos e queijos especiais, que já começa a ganhar reconhecimento lá fora.

Para além dos sabores, nos encantamos com seus parques, sua luz suave do fim da tarde e seu impressionante conjunto art déco, que dá à cidade uma personalidade única – jovem, porém cheia de histórias para contar.

Esta primeira edição da **Encontro Gastrô Goiânia** é, antes de tudo, um convite: um convite para redescobrir sua cidade pela mesa.

Aqui, você encontrará um guia com mais de 500 endereços, além de histórias de quem move essa cena com dedicação e visão. Conversamos com Nárcia Kelly, presidente da GoiâniaTur, mulher de raízes profundas na comunidade do Cará, em Bela Vista, que hoje trabalha para levar o nome de Goiânia ao Brasil e ao mundo. Homenageamos o empresário Newton Pereira, presidente do Sindibares-GO, figura essencial na luta pelo fortalecimento do setor. E estreitamos laços com a curadora gastronômica Tábita Gonçalves, que estreia conosco a coluna Sabores & Destinos.

Por fim, registramos um cumprimento especial ao querido e competente governador Ronaldo Caiado, em nome de quem agradecemos, de forma efusiva, aos secretários de Estado Gean Carvalho (Comunicação) e César Moura (Retomada).

Produzir esta edição foi mergulhar em um universo cultural próprio — feito de sabor, cuidado, criatividade e coração. E, no meio desse mergulho, encontramos algo precioso: afeto.

Esperamos que você também encontre.

Boa leitura – e bom apetite. ■



Capa com o prato Robalo com Crosta de Pistache e Musseline de Baroa, do Alma Boutique Bar, eleito Restaurante Revelação

Biscoitos Pereira

O sabor de família que atravessa gerações

Chegou a original Esfirra Libanesa.

Massa folhada, leve e ultracrocante. Recheio generoso, suculento e cheio de sabor.

Um clássico do Oriente Médio, agora no padrão da BP.



Encomendas: ☎ 62 3924-6005

Acompanhe: @biscoitospereira

Unidade Marista (Alameda Dom Emanuel) | Unidade Alpha Mall
Unidade Jardim Goiás (Rua 49) | Unidade Alto da Glória

**BISCOITOS
PEREIRA**

“Eu sempre tive a política na veia”

A trajetória da menina da roça do Cará que hoje preside a Agência Municipal de Turismo e Eventos (GoiâniaTur) e pretende fortalecer a capital como destino turístico para atrair visitantes não só de Goiás como do restante do país e do mundo

▸ ALEX DE OLIVEIRA

A história da advogada Nárcia Kelly, presidente da Agência Municipal de Turismo e Eventos (GoiâniaTur), soa como o roteiro de um filme. Ainda que, ao retomar sua trajetória até aqui, o tom da sua prosa seja de um orgulho contido, com os pés no chão e um ar de intimidade quando fala da própria terra, como se conhecesse cada sulco daquele solo e a ele devesse cada volta que sua vida deu. Filha dos agricultores Nárcio e Suely, Nárcia cresceu na comunidade do Cará, zona rural de Bela Vista de Goiás, onde o polvilho e a farinha de mandioca sustentaram gerações. Ela lembra que foi a avó, dona Magnólia, a pioneira na produção de polvilho na região, e foi entre tachos e peneiras que aprendeu as primeiras lições sobre trabalho, persistência e comunidade.

“A comunidade existe desde os anos 1950. Na década de 1970, minha avó começou a produzir polvilho para vender”, lembra. As dificuldades vieram logo depois: a crise econômica dos anos 1990, a concorrência na região e a queda do preço do produto provocaram o êxodo rural. “Só meu pai e mais três produtores ficaram. Nessa época, eu tinha 6 anos,

QUEM É

NÁRCIA KELLY ALVES
DA SILVA, 38 ANOS

ORIGEM

Bela Vista de Goiás (GO)

CARREIRA

Advogada, cooperativista, palestrante e escritora, com mais de duas décadas de atuação no serviço público. Formada em direito pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás) e pós-graduada em direito público pela Universidade Candido Mendes (Ucam).

É vice-presidente da Região Centro-Oeste da Associação Nacional dos Secretários e Dirigentes Municipais de Turismo (Anseditur) e membro da Comissão de Projetos Culturais da Secretaria Municipal de Cultura (Secult). Atualmente, preside a Agência Municipal de Turismo e Eventos (GoiâniaTur).

já lia, escrevia e acompanhava meu pai nas vendas de farinha. Ajudava como podia. Sempre gostei de conversar com as pessoas, então, vendia laranjinha, picolé, cosméticos... até urubu voando”, brinca.

O gosto pela conversa virou vocação política cedo. Aos 8 anos, ela já subia em palanques para pedir votos, convidada por candidatos que viam na menina do Cará um carisma incomum. “Minha mãe e meu pai não tinham nenhuma relação com políticos, mas eu sempre tive a política na veia”, reconhece. Aos 13, chamou atenção do então deputado federal Sandro Mabel, que a conheceu em uma reunião de cooperados. “Levantei a mão e pedi um trator para a comunidade. Ele ficou surpreso com uma menina daquela idade falando em uma reunião de homens”, conta. Depois daquele “atrevimento”, veio uma profecia: “Ele me disse que, se eu quisesse, poderia ser prefeita de Bela Vista”. O tempo provou que não era delírio.

Em 2005, a jovem se tornaria a primeira pessoa de sua família – e de toda a comunidade – a entrar na faculdade. Cursou direito na PUC Goiás. No mesmo ano, o Cará formalizava sua cooperativa de polvilho, abrindo um novo ciclo de desenvolvimento. Dois anos depois, ▶



com apenas 19 anos, Nárcia assumiu a presidência da associação, liderando 55 homens – entre eles o próprio pai e os tios. “Foi um grande desafio. Eu administrava o dinheiro e o sustento de toda a comunidade”, reconhece.

Em 2008, ela deu o salto seguinte: foi eleita vereadora em Bela Vista, a mais votada da história da cidade com 7% dos votos válidos, e apenas a terceira mulher a ocupar o cargo desde a fundação do município. “Sempre combati a compra de votos e trabalhei pelo protagonismo feminino e pelo cooperativismo”, orgulha-se. Em 2012, virou vice-prefeita. Quatro anos depois, fez história novamente: foi eleita a primeira mulher prefeita de Bela Vista de Goiás. “Enfrentei dois empresários ricos, um deles herdeiro político. Eu só tinha o apoio do povo”, ressalta.

Já naquele mandato, deixou sua marca. “Inauguramos o maior hospital da história da cidade, com recursos próprios, e batizei a unidade com o nome dos meus bisavós, cooperativistas”, ressalta.

Em 2020, voltou a disputar a prefeitura com nomes de peso e foi reeleita com quase 10 mil votos, um aumento considerável em relação à votação anterior. Seu governo atravessou o período mais desafiador do último século: a pandemia de Covid-19, maior crise sanitária dos últimos 100 anos. O período trouxe desafios também para a esfera familiar: Nárcia perdeu a mãe para a doença.

Ao fim do segundo mandato, além da bem-sucedida carreira política, a menina do Cará já tinha se tornado advogada, palestrante e referência nacional em cooperativismo, com credenciamento pelo SESCOOP-Goiás. Falava sobre autoestima feminina, comunicação e empreendedorismo. Até que veio o convite que a trouxe de volta à capital: assumir a presidência da GoiâniaTur, a Agência Municipal de Turismo e Eventos de Goiânia, em fevereiro deste ano.

“Fiquei muito emocionada e realizada. O prefeito Sandro Mabel sempre foi um padrinho político para mim, e fazer parte de uma gestão que está transformando Goiânia é motivo de orgulho”, resume. À frente da agência, ela articula uma agenda ampla que vai do turismo gastronômico à desburocratização de eventos, da valorização do art déco à celebração da música sertaneja – e do rock. “A ideia



“**Nossa gastronomia é riquíssima. Temos desde o famoso x-salada dos pit dogs, com 38 ingredientes, até chefs premiados**”

é fazer Goiânia pulsar com o turismo, a cultura e os grandes eventos”, garante.

A seguir, os principais trechos da entrevista com Nárcia Kelly, concedida na própria comunidade do Cará – onde tudo começou e para onde ela sempre volta.

ENCONTRO GASTRÔ GOIÂNIA – Como foi o convite para você assumir a presidência da GoiâniaTur?

NÁRCIA KELLY – Sempre considerei o prefeito Sandro Mabel um verdadeiro padrinho. Ele, o deputado federal Adriano do Baldy e o presidente da Agência Goiana de

Habitação (AGEHAB), Alexandre Baldy, avallizaram minha indicação ao lado de todo o trade turístico na sede da Fecomércio, após uma reunião, quando me fizeram o convite pessoalmente. Fiquei muito emocionada e realizada. Sandro é uma pessoa que admiro, respeito e acredito. Fazer parte dessa gestão, que está transformando Goiânia, é um orgulho enorme. Eu estava em um cargo no estado, e deixei para assumir esse novo desafio.

Quando exatamente você assumiu?

Em fevereiro deste ano. E, desde então, temos trabalhado intensamente para posicionar Goiânia como um destino turístico e cultural de destaque no Brasil.

Pode citar algumas das principais entregas da sua gestão desde então?

A primeira foi o Caminho dos Bougainvilles, dentro do projeto Desafio das Flores, da Goiás Turismo. Quando eu era prefeita de Bela Vista, havíamos criado o Caminho dos Ipês. Assim que cheguei à GoiâniaTur, perguntei como a capital estava participando do desafio – e ainda não tínhamos nada. Então, criamos um roteiro urbano, diferente dos passeios rurais tradicionais. Fizemos os roteiros Parque 1, Parque 2 e art déco, valorizando praças, arquitetura e história. Goiânia tem o segundo maior acervo art déco do mundo, com 22 prédios tombados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Um misto de roteiro urbano e ecoturismo, certo?

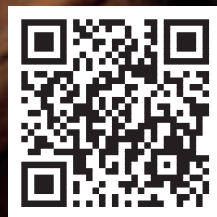
Sim. E, além disso, fizemos o calendário integrado de eventos, entregamos o Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo de Goiânia (PDT), em parceria com a Goiás Turismo, Fecomércio e Sebrae – algo que não era feito há anos. Também ampliamos a Rota Sertaneja, que dá espaço a 20 novos talentos da música sertaneja para se apresentarem em bares, com couvert gratuito para os turistas. É uma forma de fortalecer a cena musical local. Criamos o Turismo Gastronômico Social, que leva pessoas em situação de vulnerabilidade a bares e restaurantes da cidade, oferecendo a experiência da boa mesa e integração social. E já colhemos resultados: Goiânia recebeu o título Destino Turístico Inteligente do Ano em 2025, durante a Feira Internacional de ▶

Do forno à mesa,
amor desde o
primeiro pedaço!

**Da Nostra Pizzeria,
pra você!**

**NOSTRA
PIZZERIA**

 **PARQUE FLAMBOYANT**
RUA 15, 103, JARDIM GOIÁS
GOIÂNIA · GOIÁS



 @NOSTRAPIZZERIAIGO

Destinos Inteligentes, que foi realizada em Bonito (MS). Foi a primeira conquista desse tipo na gestão do prefeito Sandro Mabel (União Brasil).

Além destas realizações, pode falar também sobre projetos que estão em andamento?

Até o fim do ano, vamos lançar o Goiânia Pulse, o novo site turístico da cidade, com nova marca. Até hoje, tínhamos apenas o site institucional da prefeitura, sem informações turísticas completas. Este será um portal moderno, visual, com rotas, experiências, informações e agenda. Outro projeto é o Evento Fácil, uma plataforma digital que permitirá, com apenas um clique, solicitar e obter licenças para eventos. Vai desburocratizar e agilizar muito o trabalho dos organizadores. Também estamos envolvidos nas comemorações do centenário do Art Déco. Levei esse projeto até Paris (França), na sede da Unesco, para mostrar a importância do nosso acervo. Goiânia é uma cidade única nesse aspecto. E estamos desenvolvendo a Rota do Rock, nos mesmos moldes da Rota Sertaneja, para lançar no início do próximo ano. Será um “esquentar” para o Moto GP, um evento mundial que acontecerá na nossa capital. Isso mostra nossa capacidade de receber grandes eventos esportivos e culturais.

São muitas frentes de ação. E você tem destacado também a gastronomia como um pilar do turismo local, correto?

Com certeza. Goiânia é, oficialmente, a Capital da Boa Mesa. É um projeto do Sistema S, do Sindibares e da Abrasel, com apoio da GoiâniaTur e da Goiás Turismo. Nossa gastronomia é riquíssima, vai da comida de rua à alta gastronomia. Temos o famoso x-salada dos pit dogs, com 38 ingredientes; as jantinhas com espetinho, arroz, mandioca, feijão tropeiro e vinagrete; e ainda o pequi e a pamonha, patrimônios imateriais de Goiás. Temos também chefs premiados, como o Ian Baiocchi, do restaurante 1929, eleito o melhor da região Centro-Oeste e o melhor chef do país em 2024, rompendo o eixo Rio-São Paulo. Essa diversidade faz parte do nosso DNA. E, paralelamente, queremos fortalecer os festivais e encontros gastronômicos. A **Encontro Gastrô** e o Botecar vêm para



“ **A Encontro Gastrô e o Botecar vêm para somar: movimentam a economia, promovem os bares e restaurantes e ajudam a gerar emprego e renda**”

somar: movimentam a economia, promovem os bares e restaurantes e ajudam a gerar emprego e renda.

Quais outros atributos, além da boa culinária, você apontaria como atrativos da cidade?

Goiânia também se notabiliza pelo comércio e pelos espaços verdes: temos o segundo maior polo de compras do país, a Região da 44, além de feiras livres e especiais que movimentam a economia. São mais de 70 parques, o que nos garante o título de Cidade-Árvore do

Mundo concedido pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), em parceria com a Arbor Day Foundation. Enfim, Goiânia é segura, urbanizada, acolhedora – e, agora, está consolidando sua vocação para o turismo de eventos, gastronomia e cultura.

Quais são os legados que você deseja e pretende deixar para o turismo da cidade em sua passagem pela secretaria?

Com certeza, o maior legado é a promoção de Goiânia como destino turístico. Nosso objetivo é destacar a nossa capital como um local com excelente infraestrutura e múltiplos atrativos, mostrando suas potencialidades para turistas de Goiás, do Brasil e do mundo. Também buscamos conscientizar o próprio goianiense de que, sim, Goiânia é uma cidade turística: somos o segundo maior polo de moda do país, temos nosso belo patrimônio de art déco, como já foi citado. Nosso prefeito tem liderado uma missão ambiciosa para conseguir voos internacionais para Goiânia, com foco especial na rota Goiânia-Portugal e acredito que será viável devido ao trabalho dele e ao nosso esforço conjunto. Enfim, o principal legado é, sem dúvida, destacar e enaltecendo Goiânia como um destino turístico que merece ser visitado por todo o mundo. Essa é a nossa missão: fazer com que as pessoas compreendam a riqueza turística da nossa cidade e mostrar a todos que o turismo movimenta a economia. Investir no turismo é um retorno certo e imediato para os cofres públicos, trazendo maior qualidade de vida, geração de empregos e renda para nossa cidade.

E, no meio de tudo isso, como é a Nárcia fora do cargo?

Sou uma mulher muito ligada à família e à roça. Amo estar na minha comunidade do Cará, cuidar dos animais, dançar forró. Sou divorciada, não tenho filhos, mas tenho 87 afilhados. Tenho um casal de mutuns de estimação – o Faísca e a Fumaça – que vêm me visitar todo dia. Perdi minha mãe na pandemia, mas tenho uma boa madrastra, a Vaneila, a quem chamo de “boadrasta”. E continuo apaixonada pelas redes sociais. Pode dizer pro pessoal me seguir (risos). ■



Vila Galé
collection
HOTELS

KITESURF. PRAIA E LAGOA. PREMIUM.

VILA GALÉ COLLECTION SUNSET CUMBUCO

PORTUGAL, BRASIL, CUBA E ESPANHA. 52 HOTÉIS.
DESDE 1988, SEMPRE PERTO DE VOCÊ.

RESERVE JÁ



GOIÂNIA QUER SE AFIRMAR COMO CAPITAL DA BOA MESA

Projeto une setor gastronômico e turístico para posicionar a cidade no cenário nacional e internacional

▀ ALEX DE OLIVEIRA

Goiânia quer ser reconhecida por algo que, há muito tempo, faz com maestria: cozinhar bem. Com a força do setor de bares e restaurantes e o engajamento de empresários, chefs e entidades do turismo, foi lançado o programa “Goiânia, Capital da Boa Mesa”, iniciativa que busca consolidar a cidade como referência gastronômica no Brasil e no exterior.

Idealizado pelo Sindicato dos Bares e Restaurantes de Goiânia (Sindibares), o projeto nasce com a missão de transformar a culinária local em vetor de desenvolvimento econômico, cultural e turístico. À frente do movimento está o empresário Newton Emerson Pereira, fundador do



Identidade visual do programa “Goiânia, Capital da Boa Mesa”: programa foi inspirado em modelos de sucesso de cidades como Lima, no Peru, e Barcelona, na Espanha

tradicional Cateretê e um dos pioneiros na valorização da gastronomia regional.

“Queremos valorizar nossa culinária e fazer com que ela seja reconhecida nacional e internacionalmente. Goiânia é referência em comida boa, farta e de qualidade – da cozinha simples à alta gastronomia”, afirma Newton.

UMA MARCA PARA REPRESENTAR UM JEITO DE VIVER

Inspirado em modelos de sucesso como Lima (Peru) e Barcelona (Espanha), o programa propõe a criação de uma marca territorial forte, capaz de unir gastronomia e turismo sob uma mesma narrativa.

“Queremos que Goiânia seja lembrada pela qualidade da comida e pela forma como acolhe. Que o turista venha não só para visitar, mas para comer bem, sentir-se em casa e levar nossa cultura na memória”

**NEWTON PEREIRA,
PRESIDENTE DO SINDIBARES**



Da esq. para dir.: O empresário Domingos Ávila Neto, o presidente do Sindibares, Newton Pereira, e Ian Baiocchi, chef que apadrinhou a campanha

De acordo com Rodrigo Lopes, head de marketing da iniciativa, trata-se de um movimento permanente, de base privada, voltado à qualificação do setor e à articulação de políticas públicas.

“A gastronomia é ferramenta de desenvolvimento, renda e inclusão. Queremos profissionalizar empreendedores, fortalecer negócios e consolidar a cultura gastronômica como ativo da cidade”, explica Rodrigo.

Os números reforçam o potencial: Goiânia movimenta cerca de R\$ 55 milhões por mês no setor de alimentação fora do lar, com mais de 20 mil estabelecimentos e mais de 8 mil empregos diretos.

UMA CULINÁRIA COM IDENTIDADE

A gastronomia goiana é marcada por ingredientes do Cerrado e pela fusão de influências indígenas, bandeirantes e imigrantes.

Pamonha, empadão, arroz com pequi, galinhada, peixe na telha, frango com guariroba, jantinhas e pit-dogs – reconhecidos como patrimônio imaterial – compõem um repertório que combina simplicidade, memória e inventividade.

“É uma cozinha de alma caipira, mas aberta ao mundo, que une técnica e afetividade”, resume Newton.

Esse espírito é sintetizado no manifesto oficial do programa: “Muito prazer,



Fotos: Divulgação

Governador de Goiás, Ronaldo Caiado, no lançamento do projeto “Goiânia, Capital da Boa Mesa”

sou Goiânia, a capital da boa mesa. Da comida de boteco à alta gastronomia, meu sabor é cheio de vida.”

LANÇAMENTO E PRÓXIMOS PASSOS

O lançamento ocorreu no restaurante Entres Cocina de Mezcla, com presença de empresários, lideranças do turismo e autoridades.

O governador Ronaldo Caiado destacou o papel estratégico da gastronomia, lembrando que Goiânia volta a sediar, em 2026, o Grande Prêmio de MotoGP, com público estimado em 200 mil visitantes.

“É uma grande oportunidade para mostrar nossa hospitalidade e nossa culinária”, afirmou.

O presidente da Fecomércio, Marcelo Baiocchi, reforçou a importância da construção de uma marca sólida: “É uma ação ousada e necessária. Precisamos transformar essa identidade em marketing para atrair turismo gastronômico.”

ENTRE AS PRÓXIMAS ETAPAS DO PROGRAMA ESTÃO:

- Criação de trilhas gastronômicas por regiões da cidade
- Programas de formação e capacitação profissional
- Campanhas de divulgação no Brasil e no exterior
- Integração entre produtores, chefs, bares, restaurantes e hotelaria

GASTRONOMIA COM PADRINHO: IAN BAIOCCHI

O chef Ian Baiocchi, um dos nomes que mais têm levado a gastronomia goiana ao restante do país, é o padrinho do projeto.

“Goiânia vive um momento maduro, com chefs talentosos, novos restaurantes e um público cada vez mais curioso. Queremos que a cidade se reconheça como polo gastronômico – e que o país reconheça isso também.” ■

Dom Afrânio

Como o empresário cearense e sua mulher, Daniela, que começaram vendendo pastel numa pequena loja na região central de Fortaleza, transformaram o Coco Bambu na maior cadeia de restaurantes brasileiros, com quase 100 lojas, cerca de 2,5 bi de faturamento, 200 sócios, mais de 10 mil funcionários e uma legião de consumidores aficionados

▶ **ANDRÉ LAMOUNIER
E ALESSANDRO DUARTE**

Quando deixou um bom emprego no banco BMC para realizar o sonho de empreender, Afrânio Barreira ouviu de seu patrão, Jaime Pinheiro, um conselho (“Nunca peça dinheiro emprestado”) e uma sentença (“Eu sei que você quer ser rico,

mas isso jamais acontecerá, porque é muito difícil ficar rico no Brasil”). O conselho, ele seguiu à risca – e se mantém firme até hoje: Afrânio nunca tomou dinheiro em bancos para alavancar seus empreendimentos. A sentença? Essa se mostrou uma profecia às avessas, como veremos a seguir.

Dono da rede de restaurantes Coco Bambu, que deve faturar cerca de R\$ 2,5

bilhões em 2025, Afrânio, de 68 anos, acaba de inaugurar sua 98ª loja (e prevê chegar à de número 100 até janeiro de 2026). Tem 200 sócios e mais de 10 mil funcionários. “Hoje, o Jaime me chama carinhosamente de ‘meu amigo milionário’”, conta. De norte a sul do país, suas lojas ficam permanentemente lotadas, muitas vezes com fila na porta.



A unidade do Coco Bambu do Shopping Flamboyant: rede tem hoje dois restaurantes na cidade

Rogério Neves



Afrânio Barreira e sua mulher, Daniela: parceria na gastronomia começou quando ela, ainda na faculdade de administração, fazia sobremesas para vender a restaurantes de Fortaleza

Divulgação

Tudo começou em 1989, em uma pequena pastelaria, a Dom Pastel, na região central de Fortaleza. Logo depois de sair do BMC, que seria vendido para o Bradesco, Afrânio montou um lava-rápido com serviços diversos para automóveis e uma construtora. Apesar da formação em engenharia civil, ele não estava satisfeito. Seu futuro estava em um ramo completamente diferente e a influência de sua mulher, Daniela, foi primordial.

O casal se conheceu muito jovem. Ele tinha 24 anos e morava na capital do Ceará. Ela tinha 16, vivia com a mãe cearense e o pai italiano no Rio de Janeiro. Passava as férias na casa da avó em Fortaleza. “Nós nos conhecemos na pracinha em que a juventude se reunia às sextas-feiras à tarde. Namoramos umas três férias antes de nos casarmos, em 1983”, lembra Daniela. Pouco

tempo depois, ao entrar na faculdade de administração de empresas (mais por falta de opção que por gosto), ela resolveu que precisava ganhar seu próprio dinheiro e começou a fazer sobremesas para vender em restaurantes. Afrânio muitas vezes era o responsável por fazer entregas e passava para pegar o “apurado”, o que os restaurantes deviam pelos doces comprados. As guloseimas produzidas faziam um tremendo sucesso. Daniela recorda um episódio em particular, quando o chef de um restaurante francês, “muito famoso à época”, recebeu as encomendas e disse que iria parar para degustar uma das sobremesas. “Até hoje eu me lembro dele falando com o sotaque carregado: ‘Essa é a verdadeira musse de chocolate’”, conta. Essa musse, receita de uma tia italiana de Daniela, está até hoje no cardápio do Coco Bambu.

A abertura da Dom Pastel foi quase que por acaso. A avó materna de Afrânio era dona de um casarão de dois andares a alguns quarteirões da Praia de Iracema, área nobre de Fortaleza. Quando o inquilino entregou o imóvel, ela se viu sem fonte de renda e recorreu ao neto. “Apesar de ela ter uns 15 netos, eu era o único empreendedor. Aí ela me pediu para fazer alguma coisa ali, já que não podia ficar sem o aluguel”, lembra. À princípio, Afrânio rejeitou a proposta. Mas, em seguida, veio a ideia: fazer ali um pequeno open mall, com oito lojas na parte de baixo e mais seis no andar de cima. A loja de esquina, ele reservou para a pastelaria. Pagava o aluguel do casarão para a avó e ainda embolsava um lucro todo mês. Daniela tocava a cozinha da Dom Pastel e Afrânio era o responsável pela retaguarda, desde a obra para receber o empreendimento à compra dos saquinhos com a logomarca da empresa. O sucesso foi imediato. “Começamos com quatro funcionários e um mês depois já tínhamos 17”, afirma Daniela. “Como a loja tinha 25 metros quadrados, se colocássemos todos dentro, não cabia.” Com o tempo, a operação foi crescendo. Sempre que um locatário entregava alguma loja, Afrânio e Daniela, em vez de alugá-la novamente, incorporavam o espaço ao Dom Pastel. Hoje, não só todo o casarão é ocupado pelas marcas do casal (Dom Pastel, Coco Bambu e o bufê infantil Plus) como diversos terrenos no fundo, ao lado e até do outro lado da rua.

O bufê infantil foi a primeira empreitada depois do Dom Pastel. A ideia do Coco Bambu, carro-chefe da rede, surgiu em uma viagem de Daniela e Afrânio com alguns amigos de navio pelo Caribe. O grupo parou em uma ilha, entrou numa barraca de praia, daquelas com teto de palha, pediu saladas e pizzas. Daniela maravilhou-se. “A comida era muito boa. Se a decoração não era lá muito requintada, o que eles serviam era, sim”, lembra ela. De pronto, Afrânio, que tinha um terreno no bairro Meireles, próximo à avenida Beira-Mar, respondeu: “Vamos levar essa ideia para Fortaleza, então. Vamos fazer uma barraca de praia no meio da cidade”. Na época, a casa vendia pizzas e tapioca. O nome surgiu exatamente por causa da decoração, com muito bambu, e dos elementos praianos, como bebidas servidas em tigelas de coco. ▶

Os frutos do mar, hoje marca registrada do grupo, entraram no cardápio alguns anos depois, em 2008, quando Afrânio recebeu uma ligação de uma família cearense lhe oferecendo um terreno na beira da praia. “Eles me falaram assim: ‘A gente tem essa área e você não quer fazer alguma coisa lá? Tudo que você faz dá certo’”. Daniela, assim que soube da oferta lembrou-se de um restaurante que eles frequentavam no início da vida a dois, que servia peixes e frutos do mar “deliciosos”. Tinha, inclusive, um aquário de lagostas na entrada do salão. “Apesar de não perdirmos muita lagosta, não, pois eram um tanto caras para um casal recém-casado”, brinca. Era o Trapiche, que havia deixado saudade entre os gourmets cearenses. Afrânio logo emendou: “Temos de abrir um Trapiche, porque está faltando algo assim na cidade”. Nascia, então, o Coco Bambu Frutos do Mar.

A partir daí, Afrânio Barreira começou a pensar na expansão da rede. Crescer era algo que o deixava apreensivo. Afinal, como chegar a outras praças sem perder a qualidade? A solução foi manter o controle, mas ter sempre sócios locais, que cuidassem da operação no dia a dia. Cada filial tem, além da família Barreira e de dois co-proprietários que estão com Afrânio desde o início de sua jornada, Eugênio Vieira e Idézio Rolim, dois ou três sócios dedicados à operação local – além de um diretor contratado. Assim, é garantido que sempre tenha alguém nas lojas capaz de resolver qualquer pendência. Além dos sócios, os dois filhos do casal Afrânio e Daniela, Ticiane e Felipe, trabalham na empresa da família. Felipe é o braço direito do pai. Ticiane é a responsável pelos bufês, que contam com unidades em Fortaleza e São Paulo.

No início de 2025, o Coco Bambu conquistou na Justiça o direito de usar o slogan “O Melhor Restaurante do Brasil”. A frase, utilizada em algumas peças publicitárias da rede, havia sido contestada pelo Outback, rede internacional com origem na Flórida. Satisfeito, Afrânio garante não ter a menor dúvida de que o slogan está correto. “O Coco Bambu é grande, bem decorado, tem boas instalações, a comida é farta e o preço é justo. Acho uma operação fantástica. É praticamente a única operação do Brasil que ficou deste tamanho”, diz. “Um restaurante



Fotos: Arquivo pessoal

O casarão de dois andares a poucos quarteirões da Praia de Iracema, onde tudo começou, em 1989, e o balcão do Dom Pastel: Daniela (na foto) cuidava das receitas, enquanto Afrânio lidava com a administração do negócio, divisão que se mantém até hoje nas casas do grupo



que fatura mais de 2 bilhões por ano só pode ser muito bom. É claro que no Brasil temos restaurantes excelentes, mas no conjunto da obra, tenho convicção de que a frase é verdadeira.” Entre os pratos que mais fazem sucesso com a clientela estão o Camarão Internacional, que traz o crustáceo sobre arroz cremoso com ervilha e presunto, envolvido com molho branco; o Camarão Coco Bambu, camarões recheados com Catupiry e empanados; e a Lagosta Imperial, servida inteira, grelhada, envolvida com molho thermidor.

Desde 2020, a rede conta com mais uma operação, o Vasto, restaurante espe-

cializado em carnes nobres. Atualmente com oito unidades no país, a casa tem desde vieiras sobre arancinis a risoto de pato e cortes de raças britânicas. Inquieto, Afrânio prepara novidades. “Eu não posso divulgar ainda, mas já temos uma marca, um conceito. O projeto vai nascer com uma unidade no coração do Itaim, em São Paulo, e outra em Fortaleza. Os dois locais são espetaculares”, afirma. O único insucesso da carreira de empreendedor de Afrânio Bezerra pode ser creditado à tentativa de internacionalizar o Coco Bambu. Em 2019, depois de um ano de operação, a rede fechou a unidade de Miami, que



Daniela (no centro), com os filhos Ticiane e Felipe, que também trabalham na empresa da família: ele é braço direito do pai na administração do negócio e ela cuida do bufê infantil Plus

PROPAGANDA INVOLUNTÁRIA

Pouco depois de abrir o primeiro restaurante com o nome Coco Bambu, Afrânio Barreira foi surpreendido com ligações dos amigos parabenizando-o, pela campanha que estava fazendo nos jornais locais. “As pessoas me ligavam para dizer que eu estava gastando uma nota com jornal, anúncios de página inteira”, conta. “E eu nem sabia o que era aquilo, porque logicamente não tinha capital para uma coisa dessas.” Quando ele foi ver, era o anúncio de um show do bloco baiano Coco Bambu, que iria se apresentar na cidade, no Fortal, micareta que há mais de três décadas leva milhares de turistas à cidade. “Acabamos ficando amigos e organizamos até a concentração dos músicos em frente ao restaurante”, afirma Afrânio. Mais uma coincidência que ajudou a impulsionar os negócios.

faturava abaixo do esperado. “Podemos achar vários culpados, falar que o ponto não era bom, que o restaurante era muito grande, que não soubemos precificar... Mas acho que a parte da cultura é muito forte. E, culturalmente, o americano não come a comida do Coco Bambu”, diz.

Pode-se dizer que os negócios estão no sangue da família fundadora do Coco Bambu. Neto de Gentil Barreira, político cearense bastante conhecido, que foi deputado federal por 20 anos, Afrânio é filho de um comerciante e de uma dona de casa. Diz ter herdado do pai o dom de fazer negócios. Já Daniela

é neta de uma joalheira, dinda Amélia Gentil. “Uma mulher muito à frente de seu tempo, que ficou viúva jovem e criou os seis filhos sozinha”, afirma ela.

Afrânio se emociona ao falar de Jaime Pinheiro, o banqueiro que, segundo ele, “foi uma grande escola”. Os dois trabalharam juntos por cinco anos. “Ele foi um exemplo. Era louco pelo trabalho. Trabalhávamos no mesmo prédio e eu nunca consegui chegar antes dele. Às vezes, dizia para mim mesmo: ‘hoje vou chegar 7 da manhã para ver se começo a pegar no batente antes’. Mas não adiantava. Quando eu entrava, ele já estava lá.” Também

diz que raramente conseguia sair depois do patrão. “Foi um aprendizado muito grande ver uma pessoa tão trabalhadora, tão dedicada à família e tão dedicada à empresa. Graças a Deus ainda o mantenho como um dos meus melhores amigos”, diz, com lágrimas nos olhos. É inspirado em Jaime, também, que Afrânio garante que não irá se aposentar nunca. “Ele tinha me dito que iria trabalhar até os 50. Aí, no aniversário, disse que estava adiando a promessa para os 60. Quando a idade chegou, adiou mais uma vez.... Até que no aniversário de 70 anos, ele confessou: ‘Decidi que não vou me aposentar nunca’”, conta. Afrânio está “na mesma pegada”, como costuma falar. “Ele é a única pessoa que eu conheço que sente saudade do escritório quando viaja”, entrega Daniela.

Depois desses mais de 35 anos de sucesso, seja servindo pastéis, pratos com camarões ou carnes de primeira, qual é, para Afrânio, o conselho que ele dá a seus sócios? “Tem de cuidar do CNPJ. Porque o CNPJ é tudo para a gente. Se o CNPJ está feliz, o sócio fica feliz. Se o CNPJ está feliz, o CPF fica feliz. E a mulher e os filhos ficam felizes”, afirma. “Esse foi o meu segredo. Sempre priorizei o trabalho. Preferia passar os sábados e domingos trabalhando do que ir à praia. Sempre digo: ‘Trabalhem, cuidem da empresa de vocês, porque ninguém vai cuidar melhor do que vocês.’” Mas ele faz um adendo: “Não pode cuidar da empresa e se esquecer da família. Quando meu filho dizia, ‘Pai, tenho prova de matemática e só aprendo com você’, eu largava o que fosse e ia estudar com ele. Família é a base de tudo”.

E a sentença? “Eu aprendi que não devo sentenciar ninguém”, diz Afrânio, em alusão à sentença que recebeu de seu ex-patrão Jaime Pinheiro.

Ele, contudo, tem uma convicção, que compartilha com seus sócios. Para um empreendimento ser bem sucedido, existe uma fórmula simples, mas nem sempre fácil de ser executada. É preciso muito trabalho e uma família unida em torno dos propósitos do negócio. “Quando se junta a força da família com a força do trabalho, não há limites para o que possamos fazer”, afirma. Com essa fórmula, Afrânio Barreira, ou, simplesmente, Dom Afrânio, está construindo uma legião de fãs-consumidores e um legado único de sucesso empresarial na gastronomia brasileira. ■



Goiânia: sabor, identidade e desenvolvimento

Goiânia é uma cidade que tem gosto. Gosto de tradição, de encontro, de criatividade. Em cada esquina, em cada feira, em cada restaurante, a gastronomia traduz o que somos: um povo acolhedor, inovador e orgulhoso de suas raízes. O ato de cozinhar e de reunir pessoas ao redor da mesa é, para nós, mais que um costume, é parte da nossa identidade e um dos motores da nossa economia.

Hoje, o setor de alimentação movimentava milhares de empreendedores, chefs, produtores e profissionais formados em nossas escolas de qualificação. No plano nacional, bares e restaurantes movimentaram R\$ 416 bilhões em 2023, representando cerca de 3,6% do PIB brasileiro. Já a indústria de alimentos e bebidas responde por aproximadamente 10,8% do faturamento do PIB nacional, segundo o Sebrae.

Na Secretaria da Retomada, a gastronomia é vista como um vetor de desenvolvimento econômico e social, porque une três dimensões estratégicas: emprego, cultura e turismo. O Goiás Social, coordenado pela primeira-dama, Gracinha Caiado, é parte essencial da rede de oportunidades que vou elencar a seguir. Ao integrar capacitação, incentivo financeiro e apoio social, o programa tem transformado a vida de milhares de famílias, permitindo que muitas pessoas encontrem na gastronomia o caminho para a autonomia e a dignidade. Acreditamos nesse setor porque ele gera renda, autoestima e pertencimento.

Esse olhar sensível e prático é compartilhado pelo governador Ronaldo Caiado, que não abre mão de políticas públicas que gerem emprego, renda e oportunidades, apoiem o empreendedorismo e garantam a emancipação das famílias goianas. Acreditamos que o verdadeiro desenvolvimento acontece quando as pessoas se tornam protagonistas da própria história. Por meio dos Colégios Tecnológicos (Cotecs), o Governo de Goiás tem preparado cidadãos para novas oportunidades na cozinha e fora dela. Somente nos últimos anos, 186.341 certificados foram entregues a goianos que concluíram formações técnicas e profissionalizantes nos Cotecs, sendo 20.558 deles em cursos diretamente ligados à gastronomia e alimentação, como confeitaria, panificação, culinária goiana e tecnologia de alimentos.

Essas formações abriram caminho para o primeiro emprego, o empreendedorismo e a valorização da culinária regional. Cada aluno formado representa uma história de superação e um elo na cadeia da retomada. O setor gastronômico é um dos que mais empregam em Goiânia e no interior. Com a Central Mais Empregos, já intermediamos milhares de vagas em funções ligadas à alimentação: cozinheiros, atendentes, garçons, confeitadores e auxiliares. Por meio do apoio aos feirões de empregos em parceria com a Abrasel, reforçamos o peso do segmento na geração de renda e oportunidades. O Governo de Goiás tem incentivado esses negócios com políticas de crédito acessível, capacitação técnica e desburocratização, criando um ambiente favorável para que a criatividade goiana transforme talento em prosperidade.

“Acreditamos que o verdadeiro desenvolvimento acontece quando as pessoas se tornam protagonistas da própria história”

A gastronomia goiana também é um retrato da nossa força produtiva. Por trás de cada prato típico, há o trabalho de famílias da agricultura goiana, produtores de pequi, guariroba, queijos, doces e hortaliças, que abastecem restaurantes, feiras e eventos, mostrando a força dessa cadeia produtiva. Programas estaduais têm aproximado esses produtores dos empreendedores urbanos, fortalecendo a economia local e mantendo viva a essência da comida goiana: ora simples, ora refinada, mas sempre autêntica e feita com afeto. Com tudo isso, Goiânia se consolida como um destino gastronômico em expansão.

Eventos como o Arraiá do Bem, realizado pelo Governo de Goiás, e agora o prêmio **Encontro Gastrô Goiânia**, por exemplo, mostram o quanto a comida é capaz de movimentar o turismo, a cultura e os serviços. Restaurantes autorais, chefs premiados e novos polos gastronômicos vêm transformando a capital em referência regional, atraindo visitantes e valorizando nossos ingredientes típicos. Mais do que um prazer, a gastronomia é hoje um símbolo da retomada econômica de Goiás, uma ponte entre tradição e inovação, entre o campo e a cidade, entre a arte e o trabalho. E é na mesa, onde tudo se encontra, que Goiás prova ao Brasil que desenvolvimento também tem sabor. ■

(*) César Moura é secretário de Estado da Retomada – Governo de Goiás



**PAMONHA
OESTE**

*Já são 34 anos de história
e reconhecimento,
com iguarias de milho
que conquista os Goianos.*

Av. R-9, 124 - St. Oeste, Goiânia - GO
Todos os dias: 8:30h às 22:30h
@pamonhaoeste
(62) 3291-4060/ (62) 98559-9069

PEÇA JÁ:



www.pamonhaoeste.com.br

Seu próximo destino gastronômico

Terceiro país mais visitado da América Latina, segundo a OMT, ficando atrás apenas do México e República Dominicana, a Colômbia tem culinária rica, que comunga sabores ancestrais e contemporâneos

▀ CAROLINA DAHER

É na mesa que a Colômbia se revela em seu gigantismo. São 32 biomas e 314 ecossistemas distintos que transformam o país em um dos principais destinos gastronômicos da América Latina, de acordo com a OMT (Organização Mundial do Turismo), em pesquisa divulgada em 2024, ficando à frente de países como Argentina, Brasil e Chile. Para se ter uma ideia, no ano

passado, a terra de Gabriel García Márquez recebeu quase 400 mil brasileiros, segundo o Ministério do Turismo. As tradições atravessam seu território em uma geografia que abraça o Caribe, a Amazônia, os Andes e o Pacífico. Bogotá, a capital, é o principal centro financeiro, cultural e administrativo da Colômbia. É também a maior aglomeração urbana, com 7,2 milhões de habitantes. Cercada de montanhas, fica a 2.640 metros de altitude, o que faz dela a



Produtos típicos do país, entre frutas, legumes, verduras, carnes e especiarias compõem os menus de restaurantes premiados: a diversidade de ingredientes é marca da Colômbia

Fotos: Divulgação





terceira capital mais alta do mundo, atrás apenas das vizinhas Quito (Equador) e La Paz (Bolívia).

A cada ano, o país conquista mais espaço nos rankings, como é o caso do 50 Best Restaurants. Só para se ter uma ideia, em 2024, cinco estabelecimentos foram elencados entre os 50 melhores, sendo que três deles aparecem no recorte dos 10 mais da América Latina. O El Chato (@elchato_rest), do chef Álvaro Clavijo, em Bogotá, subiu ao pódio em terceiro lugar Latam e 25º no mundo. “Ainda temos uma gastronomia pouco conhecida, mas estão olhando para cá”, diz o chef, que anda por aí com sua boina inseparável a tiracolo. Sempre de preto, seu estilo é uma mistura de rock’n’roll e charme latino.

Inaugurado em 2017, o El Chato é contemporâneo e tem um quê de laboratório, com seus incontáveis vidros de conservas formando uma biblioteca de experimentos. Mais do que simples elementos decorativos, eles talvez sejam a primeira pista de como funciona a cabeça do chef. Álvaro é um cientista gastronômico que trabalha ao som de Elton John e Simply Red. Sua cozinha serve como cenário para ideias e combinações inusitadas. Com passagens pelo Per Ser, em Nova York (EUA), e Noma, em Copenhague (Dinamarca), ele transforma a casa em um refúgio de suas raízes. O

uso de frutas colombianas aparece da entrada à sobremesa, evidenciando a biodiversidade do país.

O menu de 12 etapas não tem um único tempo morno. O ritmo é certo: ostra com kiwi, coração de boi com jícama (uma espécie de nabo) e cogumelos; pato defumado com banana. O ponto alto fica por conta do tamal de caracolo, massa de milho delicada envolvendo os moluscos e um molho pontuado por especiarias. O pão bono com manteiga de porco e gergelim faz lembrar nosso pão de queijo um pouco mais adocicado. A língua de cordeiro é servida com hormiga culona, uma formiga colombiana prima da brasileira tanajura, com bumbum avantajado e um sabor que remete a amendoim. As sobremesas fogem do habitual como o namelaka (doce tradicional japonês) de feijão e baunilha defumada. “Sou curioso, gosto de manusear, misturar, testar os produtos. O El Chato é o reflexo disso”, define o chef.

Os pratos são preparados de acordo com a disponibilidade dos insumos, o que faz com que o menu nunca caia na mesmice. A maioria vem da fazenda Vida Orgânica (@vidaorganicabogota), que produz mais de 120 espécies de legumes, verduras, hortaliças, ervas e flores. Há também criação de ▶

NA TERRA DE SHAKIRA

Localizada às margens do rio Magdalena, Barranquilla – cidade onde nasceu a cantora pop Shakira – é talvez a cidade mais “misturada” da Colômbia. É caribenha, mas com uma energia de mercado e porto. Foi porta de entrada para imigrantes europeus, e, principalmente, árabes que chegaram ao longo do século XX e influenciaram profundamente a cultura local. Isso se reflete nos sobrenomes, no comércio e na mesa. Os temperos sírios e libaneses se integraram a culinária afro-indígena, criando uma culinária de fusão particular.

Ano passado, o Manuel (@manuelrestaurante) figurou entre os 50 melhores restaurantes da América Latina (42º lugar). É a primeira casa barranquillera a conquistar tal proeza. E logo se descobre o porquê. Localizado em um casarão da década de 1920, o restaurante faz dos

detalhes seu maior diferencial. Tudo ali parece ter sido pensado com um cuidado ímpar. E isso se estende para o menu e o serviço. Comandado pelo chef Manuel Mendonza, mais conhecido por Mane, seu apelido de infância, o restaurante é intenso, com uma comida cheia de personalidade e apresentação primorosa. Lagosta com banana e manteiga de avelã; língua, milho e camarão; kafta de peixe; galinha com coco. Comida latina perfumada com especiarias do Oriente Médio, tão presente nessa parte do país e na própria história do chef. Na saída, um texto assinado pelo chef diz: “A vida é o espaço de tempo que passa nos lugares que habitamos. Hoje, no Manuel, o tempo parou para que você aproveitasse o máximo.” Melhor definição, impossível. O valor do menu degustação é de R\$ 630 e R\$ 805, com harmonização.



Fotos: Divulgação



Arepa Samaria y Machucado de Aji Doce com Caranguejo: tradição do Caribe colombiano na receita do Celele

galinhas, vacas e cabras. Álvaro faz questão de rastrear tudo o que vai parar dentro de suas cozinhas – além do El Chato, ele comanda o Selma (@selma_rest). Localizada na província de Montañas de Guasca, a finca está rodeada por montanhas, a 2.700 metros de altitude. O menu-degustação custa, em média, R\$ 1.180 e R\$ 1.640, com harmonização. No primeiro andar, no entanto, o serviço é à la carte.

Para entender um pouco mais sobre a comida da região e sua alma afro, criolla e indígena, um bom caminho é aventurar-se pelos corredores do Mercado de Bazurto, em Cartagena das Índias, situada na costa norte caribenha, a quase mil quilômetros de Bogotá. Caótico, vibrante e profundamente autêntico. Peixes, frutas, temperos e comidas populares preparadas em panelões se misturam, fazendo um retrato de uma cultura alimentar espontânea e colorida. Por ali, passam mais de 30 mil pessoas diariamente; poucos são turistas. “O mercado é um dos lugares que me fez entender um pouco mais sobre nós e nossa comida verdadeira”, diz o chef Jaime Rodríguez, do Celele, um dos nomes que vêm revolucionando a gastronomia colombiana e a colocando no cenário mundial.



Jaime Rodríguez, chef-proprietário do Celele, em Cartagena das Índias: “O mercado é um dos lugares que me fez entender um pouco mais sobre nós e nossa comida verdadeira”, diz



O restaurante Manuel ocupa o 42º lugar entre os 50 melhores da América Latina em 2024: primeira casa barranquillera a conquistar tal proeza

Miguel Salgado/divulgação

É como transformar a mesa em um jardim. Assim é o Celele (@celele_restaurante). Um quadro de um artista latino que exagera nas pinceladas coloridas. A obra de Jaime Rodríguez não se restringe à beleza do espaço e as apresentações impecáveis de cada prato. O Celele é delicioso. Um trabalho construído em cima de 15 anos de caminhada pelo Caribe colombiano com o projeto Caribe Lab (@proyectocaribelab), iniciativa dedicada à valorização de comunidades da região de Monte Maria, que faz um trabalho de resgate e preservação de ingredientes e da cultura regional.

Atualmente, 60% de todos os insumos usados no restaurante vêm dali. Jaime mergulha profundamente no Caribe e faz dele seu principal material de trabalho. Trufas, caviar, foie gras passam longe de suas criações – e não fazem a menor falta. O chef aposta na flor-de-maio para um sorbet de coco servido em um pomelo e apresenta uma sobremesa inesquecível; e isso sem nem usar creme de leite! Não tem menu-degustação; o serviço é à la carte. “Foi a forma que encontrei de deixar o Celele mais democrático. Inclui para os próprios colombianos que saem de suas cidades para vir comer

Outras duas experiências imperdíveis em Barranquilla é o desayuno, ou melhor, o café da manhã, no Narcobollo (@narcobollo_oficialbaq) e requebrar ao som da salsa no La Troja (@latrojasalsa). O primeiro tem uma história que envolve tráfico, bolo, queijo e até um assassinato. Em agosto de 1989, o candidato à presidência Carlos Garlán Sarmiento, que se colocou contra os cartéis de drogas, foi morto. Assim começou uma verdadeira guerra contra o narcotráfico. Certa manhã, a polícia armada invadiu a casa de uma senhorinha por desconfiar do entra e sai de pessoas sempre carregando uma bolsa nas mãos. O que encontraram, no entanto, não foi cocaína e, sim, bolos de mazorca, uma massa de milho envolta e folhas, que lembra muito a nossa pamonha.

A senhora Molina era uma boleira de mão cheia e os clientes faziam fila para experimentar sua receita. Os quitutes

passaram a ser chamados de narcobollo. A marca foi registrada e virou uma rede de restaurantes com lojas em Barranquilla, Cartagena e Bogotá, e em Miami, nos Estados Unidos. É ali que os locais frequentam quando desejam comer tomar um café da manhã autêntico. Tem de tudo, incluindo o bolo que lhe rendeu a fama e que é servido com queijo costeño e suero, um fermentado semelhante ao creme azedo. Vive lotado.

Já para encerrar a noite em grande estilo, o lance é arrastar o pé no La Troja, um templo da salsa, tombado como patrimônio da cidade. Por ali, passam mais de mil pessoas por dia, em busca de boa música e brindes de aguardente e cerveja gelada. Fundada em 1966, a casa tem shows ao vivo e DJ que coloca todo mundo na pista com uma coleção de vinis que ocupa toda uma parede.



Tostada, uma das atrações do menu do Carmen: grupo gastronômico é formado pelos empreendimentos Carmen, X.O., Moshi e Don Diablo

aqui”, explica Jaime. A média de preço é de 50 dólares por pessoa (cerca de R\$ 280), um valor muito mais acessível do que outros estabelecimentos que fazem parte da lista dos melhores da América Latina pelo 50 Best. O Celele hoje ocupa o sexto lugar da lista do continente e o 48º

no mundo. Entre os pratos, a salada de flores já se tornou um clássico. A gallina criola é servida com barbecue de goiaba agria e caldo defumado de galinha com cascas de banana frita é imperdível. Mais do que falar sobre Caribe, Jaime coloca sua terra no prato. ▶

PERTINHO DOS ANDES

Entre montanhas verdes do Vale de Aburrá, na Cordilheira dos Andes, Medellín vem se reinventando. A cidade que já foi sinônimo de violência e narcotráfico, hoje investe em arte urbana, mobilidade social e no florescimento de sua gastronomia. Chimbalo, cocona, caimo, guanábana e outras frutas regionais despertam a curiosidade de quem vem de fora.

Um dos grupos mais fortes da cidade é o Carmen, liderado pela chef Carmen Ángel e que conta com os restaurantes Carmen, X.O., Moshi e Don Diablo. O X.O. (@x.o.med) está entre os 100 melhores da América Latina. É um restaurante de pesquisa, mas surpreendentemente também é acessível a qualquer um. O que acontece com muitos estabelecimentos que seguem essa linha é servir muito discurso e pouca comida boa. Ali, é diferente! À frente da cozinha estão

os chefs Sebastián Marín e Mateo Rios, que fazem um passeio pelas muitas regiões da Colômbia. Apesar de estar localizado na capital do estado de Antioquia, a 1.500 metros de altitude, a dupla não se concentra apenas na culinária andina. As seis regiões do país estão bem representadas, e o Caribe vem logo na entrada em forma de um caldo de caracóis, camarão seco e leite de coco fresco e um delicioso quibe jogando luz sobre a imigração árabe.

Já do Pacífico vem o atum fresco servido com patê de porco e arepa. As frutas amazônicas também se fazem presente no cardápio, chegando ao ponto máximo na sobremesa, quando o cupuaçu se apresenta em diversos preparos e texturas. Uma sorte poder ficar no balcão, assistindo de camarote ao trabalho da cozinha totalmente aberta.



A chef Carmen Ángel comanda várias casas em Medellín: o grupo Carmen é um dos mais fortes da região

Fotos: Divulgação



Por dentro da cozinha do El Chato: "Ainda temos uma gastronomia pouco conhecida, mas estão olhando para cá", diz o chef Álvaro Clavijo

Ainda em Cartagena, se interessa comer um local cheio de história, o endereço certo é La Cocina de Pepina (@lacocinadepepina). O restaurante foi fundado pela antropóloga e socióloga Maria Jose Yances, que dedicou uma vida a pesquisar a cultura sinú, civilização pré-colombiana que ocupou a costa

do Caribe. O resultado é uma cozinha que traz a identidade de uma Colômbia camponesa. Latinidade máxima em combinações que enchem a boca como o arroz de coco e pimentas doces, muito parecidas com nossa pimenta-de-cheiro. O hambore de res é um escabeche muito bem temperado, acompanhado de um



O chef Álvaro Clavijo, dono do El Chato, em Bogotá, casa que está entre as 50 melhores do mundo: "Sou curioso, gosto de manusear, misturar, testar os produtos", diz

O valor do menu degustação é de R\$ 640 por pessoa sem harmonização e R\$ 853, com harmonização.

Para viver uma experiência autêntica e experimentar as receitas tradicionais de Antioquia, é bom pegar a estrada e seguir até o La Casa de Vero (@lacasadvero), no distrito de El Carmen de Viboral. O restaurante funciona dentro da casa da chef Verónica Gómez e é uma exaltação aos pequenos produtores e modos de fazer que passam de geração em geração. O cardápio muda de acordo com a sazonalidade e fartura das hortas e pomares dos camponeses que trabalham nos arredores. São quatro pratos, entre eles um cozido chamado sancocho bisáfico, com mandioca, milho e carne. Os visitantes ainda têm a chance de colocar a mão na massa e preparar bolinhos de milho verde recheados com queijo. A experiência custa a partir de R\$ 170.

Detalhe do salão do X.O.: cozinha é uma das 100 melhores da América Latina



A dupla Mateo Ríos & Sebastián Marín está à frente do X.O.: eles não se atêm à culinária andina

Mejillón Verde, um dos pratos do El Chato: desde 2017, o restaurante traz a contemporaneidade à mesa colombiana



bolinho de mandioca, coco e anis, que merece toda sua atenção. Peça sem medo.

A Cartagena vibrante, musical e cheia de borogodó se faz presente no Al Químico (@alquimicocartagena). O bar – eleito o oitavo melhor do mundo pelo The Best World's Best Bars – fica instalado em uma mansão projetada

pelo arquiteto francês Gastón Lelarge totalmente reformada. São três andares, cada um com uma carta de drinks. No primeiro andar, o cliente tem acesso ao Raíces, coquetéis que homenageiam as diversas regiões colombianas, utilizando ingredientes nativos e técnicas tradicionais. No segundo, a carta El Balcón traz

clássicos da coquetelaria mundial; já no rooftop, o Terrazas aposta em drinks inspirados na fazenda do proprietário Jean Trinh, um vietnamita que viajou pelo mundo – inclusive pelo Brasil – e acabou ficando a âncora em Cartagena.

Mesmo com tanta diversidade, a Colômbia descobriu algo em comum em todo seu território: a gastronomia como motor de desenvolvimento econômico, capaz de transformações sociais e de fortalecimento uma identidade nacional que faz diferença. E atrai gente do mundo inteiro. ■

Histórias de uma sommelière de azeites

Com vários prêmios nacionais e internacionais no currículo, a azeitóloga Ana Beloto se desdobra em várias atividades ligadas a esse universo e lidera, no Brasil, o movimento mundial Women in Olive Oil

▶ PATRÍCIA CASSESE

Foi aos 21 anos, durante um estágio no setor de marketing de uma importadora e distribuidora de azeites, que a então estudante de Comunicação Social Ana Beloto entendeu que a experiência que estava abraçando só faria pleno sentido se, de fato, entendesse a essência do produto em torno do qual a empresa girava. O que ela ainda não sabia, naquele momento específico, é que, ali, estava dando início a uma caminhada profissional que já perfaz mais de duas décadas - especificamente, 23 anos. Mais que tudo, uma paixão avassaladora.

Hoje, já firmada como reconhecida sommelière de azeites, com vários prêmios no currículo (nada menos que 18, entre nacionais e internacionais),



Ana Beloto é autora do livro "Azeite-se – Histórias, Curiosidades, Receitas": "Quantos casos, aromas e sabores cabem em um vidro de azeite?"



Ana se desdobra em várias atividades ligadas a esse universo. Para citar um exemplo, acompanha a produção da iguaria em olivais mundo afora. Não só. É também uma das mulheres que lidera, no Brasil, o movimento mundial Women in Olive Oil. É, ainda, consultora de mercado e marcas de azeites, jurada de concursos internacionais, colunista de uma revista de gastronomia e autora do livro "Azeite-se – Histórias, Curiosidades, Receitas".

Além das citadas láureas, por seus projetos educacionais de divulgação do azeite no Brasil, Ana foi condecorada pelo Governo de Minas Gerais e, não bastasse, integra a lista das 100 Mulheres mais poderosas do Agro pela revista "Forbes Brasil". Perguntada sobre a força motriz de sua jornada como azeitóloga, a mineira nem titubeia: a curiosidade. "Desde o início, essa característica me impulsionou a explorar cada nuance do universo do azeite. Para mim, ser curiosa significa estar constantemente em busca de respostas e novas perguntas. É essa curiosidade que me leva a estudar variedades de azeitona desconhecidas, a entender como diferentes terroirs influenciam o sabor e a qualidade do azeite e a explorar novas técnicas de produção e formas de consumo que possam inovar o mercado", pontua.

Ana também afiança que o atual momento de sua trajetória está mais

CONSERVAÇÃO

Ana Beloto ensina como preservar bem o azeite em casa

- ✦ "É preciso protegê-lo de quatro grandes inimigos: luz, calor, ar e tempo".
- ✦ "Armazene o azeite em um armário fechado, na despensa ou em outro local onde ele não seja exposto diretamente à luz.
- ✦ "Nunca guarde o azeite perto do fogão, forno, micro-ondas ou de qualquer outra fonte de calor. O calor da cozinha durante o preparo dos alimentos pode aquecer o azeite mesmo que ele esteja em um armário próximo".
- ✦ "O ideal é mantê-lo em temperatura ambiente, mas em um local fresco - temperaturas entre 18°C e 22°C são ideais".
- ✦ "Sempre certifique-se de que a tampa da garrafa ou lata está bem fechada após cada uso, pois o oxigênio é também um grande inimigo do azeite".
- ✦ "Tente consumir o azeite em, no máximo, 60 dias após abrir a embalagem, para aproveitar seus melhores atributos nutricionais, sabor e aroma".

vibrante e desafiador do que nunca. "Atualmente, minhas pesquisas e estudos se concentram em compreender melhor as variedades de azeitonas nativas e cultivadas no Brasil, explorando seu potencial para criar azeites únicos que capturam a essência da nossa biodiversidade". Assim, ela se considera privilegiada por formular e assinar blends para marcas de azeites de Minas Gerais e do Rio Grande do Sul, além de desenvolver blends exclusivos para restaurantes. "Caso do projeto mineiro do restaurante Lagar Tragaluz, do grupo paulista Bráz Pizzaria, do mercado Trella", diz uma entusiasmada (com justa razão) Ana.

Além disso, colabora com produtores brasileiros e importadoras, oferecendo consultoria no sentido de conquistar novos mercados, bem como lançar produtos inovadores e criar, cada vez mais, acesso a um bom azeite. "Também estou envolvida em projetos educacionais sobre azeite para marcas como a Andorinha e tenho a honra de ser a embaixadora dos azeites da Zuccardi no Brasil", discorre.

Para saber mais sobre esse universo tão intrincado quanto fascinante do azeite, assim como saber nuances da produção nacional, bem como da própria caminhada da azeitóloga neste campo, a **Encontro** sabatinou Ana Beloto, que respondeu a todas as perguntas com simpatia e generosidade. Confira, nas próximas páginas, trechos do bate-papo. ▶

Angelo Dal Bo/divulgação



“Lembro-me vividamente da primeira vez em que participei da colheita. Foi ali, entre as oliveiras, que senti a verdadeira arte coletiva e cheia de detalhes que é produzir azeite”

O que te arrebatou neste universo a ponto de seguir nesta seara?

O que me atraiu de fato foi a complexidade por trás de algo aparentemente simples: cada garrafa carrega histórias milenares, técnicas agrícolas precisas e um equilíbrio sensorial que une tradição e ciência. Lembro-me vividamente da primeira vez em que participei da colheita. Foi ali, entre as oliveiras, que senti a verdadeira arte coletiva e cheia de detalhes que é produzir azeite. Essas experiências me tocaram profundamente e me fizeram ver o azeite não apenas como um alimento que se come com bacalhau e com pizza, mas um alimento como uma narrativa cultural – e eu queria contá-la, auxiliar o setor de azeites a evoluir, criar acesso ao bom produto e educar sobre ele.

Como a presença feminina neste universo do azeite vem se firmando mundo afora?

Tem crescido de forma significativa. Tradicionalmente, esse era um campo dominado por homens, especialmente nas áreas de produção e tomada de decisões, mas estamos vendo uma mudança positiva. Mulheres têm se destacado como pesquisadoras, sommeliers e líderes em várias etapas da cadeia produtiva do azeite, trazendo novas perspectivas e abordagens inovadoras para a indústria.

O que vem a ser o movimento mundial Women in Olive Oil?

É uma iniciativa que busca apoiar e conectar mulheres envolvidas na indústria do azeite. O movimento oferece uma plataforma para compartilhar experiências, conhecimentos e recursos, promovendo a colaboração e a capacitação feminina. O Women in Olive Oil visa não apenas aumentar a visibilidade das mulheres no setor, mas também fomentar um ambiente mais inclusivo e equitativo, onde as contribuições femininas sejam reconhecidas e valorizadas.

Poderia discorrer um pouco sobre a qualidade do azeite produzido no Brasil e, em particular, em Minas?

Atualmente, a qualidade do azeite produzido no Brasil tem recebido cada vez mais reconhecimento e apreciação, tanto nacional quanto internacionalmente. O país tem registrado avanços significativos em termos de técnicas de cultivo, colheita e produção, resultando em azeites de alta qualidade que competem com os melhores do mundo.

Especificamente em Minas Gerais, a produção tem se destacado pela inovação e pelo compromisso com a qualidade. O terroir mineiro, com suas condições climáticas e de solo peculiares e olivares de montanha, confere aos azeites características únicas, como um frescor marcante, notas frutadas que refletem a diversidade e a riqueza da região, tornando os azeites mineiros uma expressão autêntica do terroir local. Especialmente a Serra da Mantiqueira, cujo terroir confere características únicas aos produtos, que já ganharam reconhecimento internacional. A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) tem um papel fundamental na olivicultura do Estado, com pesquisas e apoio a produtores. A Epamig, vale dizer, foi a responsável por produzir, em 2008, o primeiro azeite experimental brasileiro, em Maria da Fé, Sul de Minas. ▶

The logo for Grá Bistrô & Rooftop is a stylized, cursive script of the word "grá" in a light color, positioned at the top center of the image.

Grá Bistrô & Rooftop | @grabistro
Órion Complex - Av. Portugal, 1148 - St. Marista, Goiânia

The logo for FAMU is the word "FAMU" in a clean, bold, sans-serif font, centered in the upper middle of the image.

Famu | @famurestaurante
Urbã, Avenida D - Setor Marista, Goiânia

A logo consisting of a stylized, bold letter "N" with a horizontal line through it, located in the bottom right corner of the image.

DICAS DA ESPECIALISTA

Ana Beloto não se furtou a dar alguns conselhos para quem gosta de azeite, sem a necessidade de ser um expert, fazer boas escolhas na hora da compra. Confira!

1. DATA DE VALIDADE

➤ O azeite é um suco de fruta e, como todo suco, ele oxida e perde suas qualidades com o tempo. Quanto mais recente, melhor.

2. EMBALAGENS

➤ A luz é um dos maiores inimigos do azeite. Evite frascos transparentes, pois o azeite já pode ter se degradado na prateleira. As garrafas devem ser escuras.

3. ENVASE

➤ Consuma azeites em que a origem e o envase sejam no mesmo local.

4. CATEGORIA

➤ Existem várias categorias de azeite, e o azeite de oliva extra virgem é de qualidade superior e com mais benefícios nutricionais para a saúde.

5. ACIDEZ

➤ A acidez é um reflexo direto da qualidade da azeitona na hora da colheita e do cuidado no processo de extração do azeite. Azeitonas colhidas verdes, sadias, sem danos e processadas rapidamente em condições ideais resultarão em um azeite com baixa acidez.

7. PREÇO

➤ “Desconfie de preços muito baixos. A produção de azeite de oliva extra virgem de qualidade envolve custos significativos (cultivo, colheita, extração, embalagem). É necessário no mínimo 10 kg de azeitona para se produzir um litro de azeite. Se o preço de uma garrafa de azeite virgem extra estiver muito abaixo da média do mercado, é um forte indicativo de que o produto pode ser adulterado ou de má qualidade”.

6. AVALIAÇÃO SENSORIAL

➤ Embora a compra seja antes de provar, ao chegar em casa, o consumidor pode fazer uma avaliação sensorial básica.

➤ Quanto ao aroma, um azeite extravirgem de boa qualidade deve ter um aroma frutado (“que remete a azeitonas frescas, grama cortada, folhas, maçã verde, etc.”). “Cheiros estranhos como ranço, mofo, metálico, vinagre, ou ‘tinta/lápis de cor’ são sinais de que algo está errado”.

➤ Quando ao sabor, um bom azeite deve ter notas de frutado, amargor (sentido no fundo da boca, como chicória) e picância (uma sensação que “arranha” a garganta, podendo até fazer tossir).

“O azeite não é apenas como um alimento que se come com bacalhau e com pizza, mas um alimento como uma narrativa cultural – e eu queria contá-la”

Quais são os principais desafios que o cultivo das oliveiras enfrenta no país?

Na verdade, são vários os desafios, como a carência de mão de obra especializada. Veja, a olivicultura é uma atividade relativamente nova no Brasil, o que resulta em uma carência de profissionais com experiência no manejo da cultura. Há, ainda, a questão do clima. A oliveira necessita de um período de frio para quebrar a dormência e estimular a floração. Em algumas regiões do Brasil, as horas de frio podem ser insuficientes. No caso do solo, o Brasil não possui um naturalmente ideal para o cultivo de oliveiras em todas as regiões. E tem, ainda, a questão de logística e transporte. O transporte do azeite das regiões produtoras para os grandes centros consumidores pode ser caro e complexo. Por último, mas não menos importante, estão os custos. A produção em menor escala e a necessidade de colheita manual contribuem para valores mais elevados.

Você contou em um podcast (Tomei Gosto) que tem o hábito de, pela manhã, ingerir três colheres de azeite antes mesmo do café e da escovação de dentes?

É uma prática pela manhã que adotei com o objetivo de manter meu paladar apurado, essencial para minha atuação profissional. No entanto, também me permite aproveitar ao máximo os benefícios para a saúde que o azeite oferece, bem como apreciar e compartilhar a diversidade e a riqueza dos azeites com amigos e família. Além desse ritual matinal, faço questão de integrar o azeite em várias outras partes do dia a dia. Por exemplo, utilizo como base em todas as refeições. Gosto de experimentar diferentes variedades e blends, explorando os sabores únicos e como podem complementar e elevar o sabor de cada refeição.

O uso do azeite em sobremesas ainda causa estranheza no público menos enfronhado neste universo?

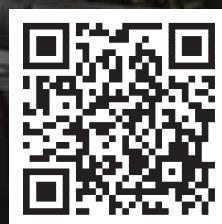
O azeite pode realmente elevar o nível de diversos doces, trazendo complexidade, frescor e um toque especial. Ele adiciona uma untuosidade diferente da manteiga, um frutado que harmoniza com muitos sabores e até uma leve picância que contrasta e equilibra o dulçor. Além do uso no preparo de mousse de chocolate, do brigadeiro e da clássica goiabada com queijo, os sorvetes e saladas de frutas vão muito bem com um fio de azeite. Vale a pena! ■

Sushi, drinks e a
melhor *Vista*

📍 FLAMBOYANT PARK BUSINESS
JARDIM GOIÁS | GOIÂNIA

BLACK SUSHI'S

📱 @BLACKSUSHIROOFTOP



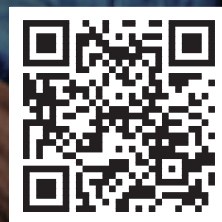
Ambiente
experiência
& *Sabor*

🏆 Eleito Restaurante revelação
pelo Guia **curtamais**

📍 FLAMBOYANT PARK BUSINESS
JARDIM GOIÁS | GOIÂNIA

BALKAN

📱 @BALKANRESTAURANTE



Quando Brasília nasceu, o Correio já estava com a palavra.

Criado em 1960, no mesmo ano de Brasília, o Correio Braziliense acompanhou cada capítulo da história da cidade e de muitos momentos importantes do país. Em tempos de desinformação, um jornal impresso ainda carrega algo que o digital sozinho não entrega: credibilidade. E mesmo com presença forte nas redes, na versão online e no correio braziliense.com.br, seguimos firmes no papel, tanto no conteúdo quanto no compromisso. Porque faz toda a diferença ser um jornal de verdade.





CORREIO BRAZILIENSE Jornalismo de verdade.

A celebração da gastronomia

Realizada há mais de 20 anos em BH e há dez em Brasília, a **Encontro Gastrô**, uma das principais premiações do setor, aterrissa na capital de Goiás em edição especial com o melhor que a cidade tem

▀ MARÍLIA MENDONÇA

Uma das mais queridas e respeitadas premiações da gastronomia brasileira, presente em Belo Horizonte e em Brasília, finalmente arrumou as malas e veio conhecer o cerrado de perto: a **Encontro Gastrô** chega a Goiânia.

Ao longo de mais de duas décadas, nossa publicação percorreu um caminho saboroso de muito trabalho, pesquisa, visitas (mais do que recomendáveis) a restaurantes e um olhar atento às tendências desse universo onde ninguém resiste a dizer “só mais um pedacinho”. Mas sem abrir mão do que é nosso ingrediente essencial, presente desde a primeira edição: credibilidade.

Chegar a Goiânia, em 2025, é mergulhar em uma cidade efervescente, que combina tradição, modernidade e um apetite invejável para boas experiências à mesa. Aqui, comida é cultura, afeto, identidade... e também assunto sério nas rodas de conversa.

“Mais do que uma premiação reconhecida, **Encontro Gastrô** é um projeto que homenageia o talento e o esforço dos profissionais da gastronomia. Nosso propósito é fortalecer o setor, celebrar quem faz a cozinha acontecer, com brilho, suor e, claro, muito sabor”, destaca André Lamounier, vice-presidente do *Correio Braziliense*.

“Trazer a premiação para Goiânia é reconhecer a maturidade e a sofisticação da gastronomia local, que



Capas da **Encontro Gastrô** BH, que já está em sua 23ª edição, e de **Encontro Gastrô** Brasília, publicada pelo décimo-terceiro ano em 2025

vive um momento vibrante, com chefs talentosos, ingredientes que contam histórias e uma identidade culinária cada vez mais única”, completa.

Nesta edição, o **Prêmio BRB de Gastronomia - Encontro Gastrô Goiânia** apresenta 500 indicados entre casas e profissionais que têm colocado a cidade no mapa dos grandes destinos gastronômicos do país. E, como o objetivo é refletir a personalidade da cidade, criamos cinco categorias exclusivas (e bem goianas): Cozinha Goiana, Cozinha Nordestina, Pit Dog, Pamonharia e Bar ou Restaurante com Brinquedoteca (porque mãe e pai também merecem comer com calma, e isso é quase um ato de fé).

Foram contabilizados mais de 120 mil votos no hotsite da premiação, somados à avaliação de um júri de 50 especialistas, gente que leva a sério o ato de comer bem (e nós agradecemos).

Ao todo, **Encontro Gastrô** reúne quatro grupos de estabelecimentos – Diversão, Lanches e Guloseimas, Restaurantes e Profissionais – que se

ramificam em 34 categorias, incluindo o reconhecimento a Chef, Sommelier, Maître, Restaurante do Ano e Restaurante Revelação.

O **Prêmio BRB de Gastronomia - Encontro Gastrô Goiânia** é uma realização do jornal *Correio Braziliense*, com oferecimento da Del Maipo, apoio da Ambev e da Abrasel, e promoção da rádio 89 Rock e da TV Record. ▶



DEKKI JAPA

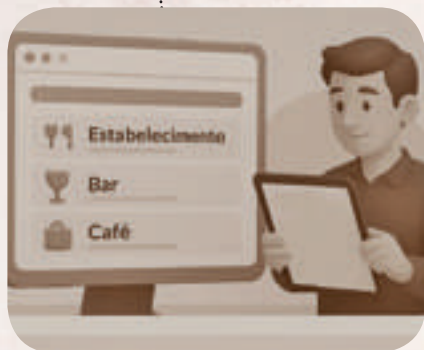
📍 **Dekki Alphaville**
Av. Alphaville Flamboyant,
1033-999 - Alphaville Araguaia,
Goiânia - GO, 74884-527

📍 **Dekki Marista**
Alameda Ricardo Paranhos,
928 - Marista, Goiânia - GO,
74180-050

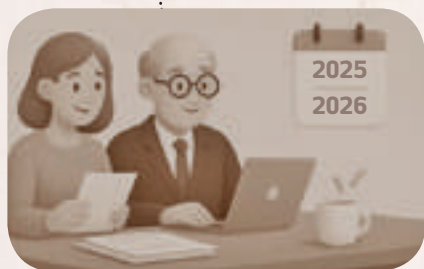
📷 [dekkijapa](#)

POR DENTRO DO PROCESSO DE VOTAÇÃO

A *Encontro Gastrô* se dá por meio dos votos de jurados selecionados e dos internautas



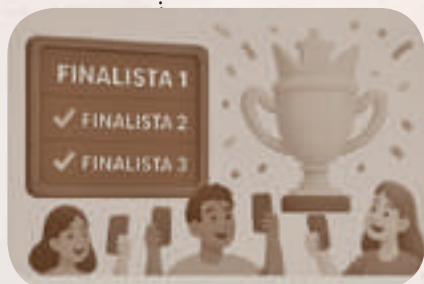
É APRESENTADO AO PÚBLICO, POR MEIO DE UM HOTSITE, E AOS JURADOS, POR MEIO DO ENVIO DE UM FORMULÁRIO ELETRÔNICO, UMA LISTA DE ESTABELECIMENTOS E PROFISSIONAIS AGRUPADOS EM 34 CATEGORIAS.



A CURADORIA DESSAS CASAS FOI FEITA PELA EQUIPE DE JORNALISTAS DA REVISTA, PARTE DELES PROFISSIONAIS LOCAIS ESPECIALIZADOS



PARA CONCORRER NAS CATEGORIAS NOVIDADES DO ANO, FORAM SELECIONADOS ESTABELECIMENTOS ABERTOS ENTRE JUNHO DE 2024 E ABRIL DE 2025.



APÓS 41 DIAS DE VOTAÇÃO, FORAM DETERMINADOS, APÓS CONJUNÇÃO DOS DOIS TIPOS DE VOTAÇÃO, OS VENCEDORES EM CADA CATEGORIA.

A DIVISÃO DAS CATEGORIAS

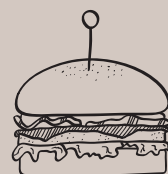
DIVERSÃO

- ▶ Bar/ botequim
- ▶ Carta de drinques
- ▶ Choperias
- ▶ Gastrobar
- ▶ Bar e restaurante com brinquedoteca



LANCHES E GULOSEIMAS

- ▶ Brunch
- ▶ Bufê de festa
- ▶ Cafeteria
- ▶ Confeitaria
- ▶ Salgados
- ▶ Gelateria /sorveteria
- ▶ Hambúrguer
- ▶ Pitdog
- ▶ Padaria
- ▶ Pamonha



RESTAURANTES

- ▶ Buffet self service
- ▶ Cozinha saudável
- ▶ Peixes/frutos do mar
- ▶ Feijoada
- ▶ Pizzaria
- ▶ Árabe
- ▶ Japonês
- ▶ Cozinha goiana
- ▶ Nordestina
- ▶ Cozinha do mundo



ALTA GASTRONOMIA

- ▶ Carne/parrilla
- ▶ Carta de vinhos
- ▶ Cozinha contemporânea
- ▶ Italiano



CATEGORIAS PRESENTES EM TODOS OS GRUPOS DE ESTABELECIMENTOS

- ▶ Restaurante revelação
- ▶ Melhor restaurante de goiânia
- ▶ Chef do ano
- ▶ Sommelier do ano
- ▶ Maître do ano





A ESCOLHA DOS JURADOS

- ▶ A premiação não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair para comer fora.
- ▶ O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional.
- ▶ O júri foi orientado a fazer escolhas levando em consideração critérios como a boa gastronomia, ambiente, atendimento e custo/benefício.
- ▶ Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados.
- ▶ São, no total, 50 jurados, considerando os cinco grupos avaliados. Todos votaram também nos melhores profissionais, Melhor Restaurante da cidade e Restaurante Revelação.



COMO OS JURADOS VOTARAM

- ▶ Cada um dos jurados recebeu, via formulário eletrônico, uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias.
- ▶ A lista serviu apenas como orientação e os jurados puderam apontar o estabelecimento de sua preferência, até mesmo se não tivesse sido listado.
- ▶ Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.



COMO VOTARAM OS INTERNAUTAS

- ▶ Os internautas ajudaram a escolher os vencedores por meio do hotsite da premiação revista (www.encontrogastronomia.com.br/go/).
- ▶ Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados.
- ▶ A casa mais votada pelo público recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto.



COMO SE CHEGOU AOS CAMPEÕES

- ▶ Foram vencedoras as três casas que mais somaram pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas.
- ▶ O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Chef do Ano, Maître do Ano e Sommelier do Ano.
- ▶ No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, foi classificado aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas.



O GRANDE CAMPEÃO

- ▶ Os vencedores de cada categoria são contemplados com uma placa de reconhecimento, entregue por autoridades, em evento realizado na capital. ■

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



ANA CLAUDIA DO VALE ROCHA LISBOA

A jornalista e escritora não só ama cozinhar, como aprecia criar pratos. Além disso, considera ser muito mais saudável elaborar as próprias refeições em casa. Não que isso seja um impeditivo para frequentar restaurantes. Casada, mãe de dois filhos, a autora de livros como “Campininha das Flores” e “Memórias de Rocha – Vida e Obra de Benedito Odilon Rocha” também cita o hábito de comer fora como uma forma de agilizar o tempo.



DANILA INÁCIO ARAUJO

Adora confraternizar. O que, aliás, tem tudo a ver com a profissão que abraçou: atua como analista de eventos sociais e corporativos. Confraternizar, aliás, é um dos motivos que a impulsiona a sair de casa. Os três filhos são companhia constante, assim como os amigos. Do mesmo modo, gosta de reunir um pequeno círculo em casa para momentos em torno de uma boa mesa, com pratos preparados por ela própria.



ELEN KELEM DA SILVA PEREIRA DE OLIVEIRA

Tem uma agenda pra lá de atribulada: advogada, mestre em Direito das Relações Sociais e Trabalhistas e especialista em Compliance Trabalhista e Governança Corporativa, além de palestrante. Justamente pelo acúmulo de compromissos, Elen acaba recorrendo aos restaurantes para fazer suas refeições. Nestas oportunidades, aproveita para conhecer os novos estabelecimentos da cidade.



GUSTAVO AFONSO

Advogado especialista em processo do trabalho e em direito desportivo, bem como docente, divide os momentos de lazer vividos em restaurantes com a família, ainda que cite a praticidade de fazer refeições fora de casa. Nos momentos mais tranquilos, ele, que assume gostar muito de cozinhar, exhibe seus dotes culinários encarando o comando do fogão, tendo, como calço, o curso que fez no Instituto Gastronômico das Américas (IGA Brasil).



HUGO VITTI

Já somando 15 anos de carreira, o cantor, compositor, músico e diretor musical cumpre uma agenda agitada. Por isso, sair para restaurantes é um investimento que, consequentemente, gera também boas oportunidades gastronômicas. Aos 36 anos, casado, ele também aproveita os momentos de pausa para cozinhar. “Faz parte dos meus momentos prazerosos e inclusive me auxilia no desenvolvimento do processo de criação”, afirma.



JÚLIA GALVÃO

A jovem empresária entende que comer fora permite vivenciar sabores e experiências diferentes que, ao fim, a ajudam a se reenergizar, por conta da rotina exaustiva de seu trabalho. De todo modo, quando a agenda permite uma folga, não hesita em testar seus dotes culinários. “Cozinhar é um ato terapêutico que a ajuda a me conectar com meu lado criativo”, entende ela, que aprendeu o ofício com receitas e utensílios por conta própria.



JULIANA SALGADO

A dermatologista vem de uma família na qual a comida tem um papel central. “O almoço de domingo, por exemplo, era preparado pela avó matriarca, que também cozinhava como trabalho! Assim, cresci em meio a compotas de doces, salgadinhos e jantares preparados por ela”. Não bastasse, Juliana se casou com um descendente de família libanesa, “cuja cultura também gira em torno de uma boa mesa”. Para dar sequência à tradição, ela já fez vários cursos de culinária. “Sempre tive interesse em aprender”



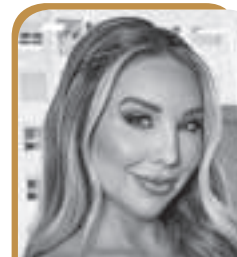
LORENA RESENDE

Cozinhar é um hábito inerente à rotina da empresária, que confessa simplesmente amar essa atividade, que aprimora constantemente como autodidata. Mesmo assim, ela não se furta a vivenciar bons momentos com o marido e os filhos adolescentes (de 17 e 15 anos) em bons restaurantes, do mesmo modo como adora confraternizar com amigos. Acumular experiências também é um forte propósito do casal.



LUÍSA GOMES

Jornalista especializada em conteúdo digital, assim como uma apaixonada por fotografia, gosta de estar sempre experimentando novos sabores, o que a leva a frequentar restaurantes, bares e afins no mínimo duas vezes por semana. Em casa, ela também gosta de preparar bons pratos, inclusive por entender que o ato de cozinhar traz autonomia e independência, “além de ajudar a explorar e definir nossa personalidade”.



MARIANE ARAUJO

Comunicadora há mais de 12 anos, com origem no Rio Grande do Sul, atua em formatos multiplataforma (rádio, televisão e mídia digital) e, atualmente, é apresentadora do programa “Coração Sertanejo”, da TV Anhanguera. Com a agenda atribulada, confessa não ter tempo para cozinhar, por isso, costuma almoçar ou jantar fora de casa ao menos cinco vezes por semana, o que tem um lado bastante positivo, pelas experiências gastronômicas que vai acumulando.



Fulles

Um flerte de casualidade moderna e criativa,
inspirado nas cozinhas de todo o mundo.

Flamboyant • Goiânia

N
FLAMBOYANT

LANCHES E GULOSEIMAS | VOTAÇÃO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

| CATEGORIAS | Ana Claudia do Vale Rocha Lisboa | Danila Inácio Araujo | Elen Kelem da S. Pereira de Oliveira | Gustavo Afonso | Hugo Vitti | Júlia Galvão |
|---------------------------------------|--|--|---|--|--|---------------------------------------|
| Brunch ** | Pop Coffee | Bellgal Backery | Casa Baru | Casa Baru | Fábrica | Fábrica |
| Bufê de Festa ** | Piquiras | Patrícia Xavier | Piquiras | Água na Boca Buffet e Eventos | Hanna Buffet | Piquiras |
| Cafeteria ** | Café Mor | Sax Coffee & More | Ópera Café | King Cafés | Sax Coffee & More | Luiz Café Conceito |
| Confeitaria ** | Perdomo Doces | Richesse | Perdomo Doces | Luí Doces | Perdomo Doces | Silvia Ribeiro Doceria |
| Gelateria/Sorveteria | Gelato Borelli | Alata Sorvetes | Crema & Cioccolato | Bacio di Latte | Alata Sorvetes | Toninho Gelato |
| Hambúrguer/Sanduiche | Dom Rapha | Lifebox Burger | Lifebox Burger | Meatz Burger N'Beer | Komiketo | Lifebox Burger |
| Padaria | Della Panificadora | Panificadora Maná | Panificadora Mundial | Padoca Goiânia | Fábrica | Fábrica |
| Pamonha | Pamonha 85 | Pamonha Oeste | Frutos da Terra | Pamonha Oeste | Frutos da Terra | Pamonha Oeste |
| Pit Dog | Buldog's Sanduicheria | Buldog's Sanduicheria | Buldog's Sanduicheria | Rooma | Letiel Lanches | Kid Abelha |
| Salgado | Esfíha Quente | Casa Elza | Casa Elza | Biscoitos Pereira | Casa Elza | Expresso Caipira |
| Restaurante Revelação | Alma Boutique Bar | Cucina Mia | Alma Boutique Bar | Cucina Mia | Fulles Kitchen | Alma Boutique Bar |
| Melhor Restaurante de Goiânia 2025/26 | Panela Mágica | Ipanema Restaurante | Ciao Ciao Cucina | Abruzzo Restaurante | Restaurante Bartolomeu | Entres Cocina de Mezcla |
| Chef do Ano | Edvania Nogueira (Porto Cave) | Carô Borges (Las Nenas) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) |
| Sommelier do Ano | Ricardo Netto Siqueira (Kabanás) | Guilherme Augusto Alcantara Lobo (Gercina) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Jones Pereira de Oliveira (El Argentino) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) |
| Maitre do Ano | Maitre Josimar (Piquiras Bougainville) | Gerson dos Santos (Cervejaria Mangueiras) | Gerson dos Santos (Cervejaria Mangueiras) | Alexandra Chaul (Kabanás) | Maitre Josimar (Piquiras Bougainville) | Sérgio Gonçalves (Grupo Íz) |

VENCEDORES | LANCHES E GULOSEIMAS (VOTOS DOS JURADOS + VOTOS DA INTERNAÇÃO)

| BRUNCH | BUFÊ DE FESTA | CAFETERIA | CONFEITARIA | GELATERIA/SORVETERIA |
|---|--------------------------------------|--|---|-------------------------------------|
| 1 Paradiso Caffè & Bistrot 5 pontos | 1 Patrícia Xavier 5 pontos | 1 Sax Coffee & More 6 pontos | 1 Perdomo Doces 7 pontos | 1 Alata Sorvetes 6 pontos |
| 2 Fábrica 5 pontos | 2 Buffet Piquiras 5 pontos | 2 Ópera Café 3 pontos | 2 Richesse 3 pontos | 2 Bacio di Latte 5 pontos |
| 3 Casa Baru 4 pontos | 3 Hanna Buffet 4 pontos | 3 Café S/A 2 pontos | 3 Silvia Ribeiro Doceria 3 pontos | 3 Gelato Borelli 2 pontos |

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

| Juliana Salgado | Lorena Resende | Luísa Gomes | Mariane Araujo |
|-----------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|
| Fábrica | Paradiso Caffè & Bistrot | Casa Baru | Paradiso Caffè & Bistrot |
| Piquiras | Patrícia Xavier | Hanna Buffet | Liliane Lobo |
| Café Cariño | Sax Coffee & More | Luiz Café Conceito | Ópera Café |
| Bem Brownie | Luí Doces | Silvia Ribeiro Doceria | Perdomo Doces |
| Bacio di Latte | Bacio di Latte | Fava Sorvetes | Alata Sorvetes |
| Matturado | Matturado | Matturado | Fogata |
| La Farine | Padoca Goiânia | Panificadora Canadá | Della Panificadora |
| Frutos da Terra | Pamonha 85 | Pamonha Oeste | Frutos da Terra |
| Buldog's Sanduicheria | Buldog's Sanduicheria | Buldog's Sanduicheria | Sanduicheria Smiley |
| Casa Elza | Casa Elza | Casa Elza | Della |

| O mais votado na internet 3 PONTOS | O segundo mais votado na internet 2 PONTOS | O terceiro mais votado na internet 1 PONTO |
|---------------------------------------|---|---|
| Paradiso Caffè & Bistrot | Fábrica | Casa Baru |
| Patrícia Xavier | Hanna Buffet | Buffet Piquiras |
| Sax Coffee & More | Café S/A | Ópera Café |
| Perdomo Doces | Richesse | Silvia Ribeiro Doceria |
| Alata Sorvetes | Bacio di Latte | Gelato Borelli |
| Matturado | Lifebox Burguer | Dom Rapha |
| Fábrica | Padoca Goiânia | Panificadora Maná |
| Frutos da Terra | Pamonha Oeste | Pamonha 85 |
| Buldog's Sanduicheria | Kid Abelha | Letiel Lanches |
| Casa Elza | Biscoitos Pereira | Esfiha Quente |

Giuli Osteria

-

Fulles Kitchen

Fulles Kitchen

Resultado na pág. 148

Kabanas

Íz Restaurante

Famu

Grá Bistrô | Rooftop

Resultado na pág. 150

Ian Baiocchi
(Grupo Iz)

Ian Baiocchi
(Grupo Iz)

Lucas Duarte
(Famu)

Ian Baiocchi
(Grupo Iz)

Resultado na pág. 178

Gina Facuri
(Reserva 35 -
Experience)

-

Gina Facuri
(Reserva 35 -
Experience)

-

Resultado na pág. 182

José Nascimento
Ferreira
(Kabanas)

João Moreira
(Grupo Iz)

Alexandra Chau
(Kabanas)

-

Resultado na pág. 186

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastro.com.br/go de 01/10 a 10/11 de 2025 - ** Critério de desempate: mais votado na internet

HAMBÚRGUER/ SANDUÍCHE

PADARIA

PAMONHA

PIT DOG

SALGADOS

1 Matturado
6 pontos

1 Fábrica
5 pontos

1 Frutos da Terra
7 pontos

1 Buldog's
Sanduicheria
9 pontos

1 Casa Elza
9 pontos

2 Lifebox Burguer
5 pontos

2 Padoca Goiânia
4 pontos

2 Pamonha Oeste
6 pontos

2 Kid Abelha
3 pontos

2 Biscoitos Pereira
3 pontos

3 Dom Rapha
2 pontos

3 Panificadora
Maná
2 pontos

3 Pamonha 85
3 pontos

3 Letiel Lanches
2 pontos

3 Esfiha Quente
2 pontos

Paradiso Caffè & Bistrot

Fotos: André Saddi



A mesa repleta de delícias: além do café e do cappuccino autoral, o carro-chefe são os ovos, oferecidos em cinco versões que atendem aos mais variados paladares



De negócios a terapia, uma mesa perfeita

Com um nome que traduz exatamente o que propõe – satisfação e prazer –, o Paradiso Caffè & Bistrot nasceu em 2023 pelas mãos da empresária Mariana Mujalli, que há cinco anos se dedica ao universo da gastronomia. Inspirado na leveza e no charme da cultura italiana, o Paradiso é daqueles lugares que conquistam logo na primeira visita: cardápio caprichado, atendimento caloroso e aquele cuidado que transforma cada refeição em uma experiência completa.

O carro-chefe da casa é o brunch, que já virou tradição entre os goianienses. Além do café e do cappuccino autoral, preparados com todo o rigor dos verdadeiros amantes da bebida, os ovos, servidos em cinco versões, fazem sucesso por agradar a todos os paladares. Entre as delícias que saem da cozinha, também brilham a torre de quibe, o croissant recheado com frango cremoso, a coalhada artesanal e o guacamole, pedidas certas para quem busca sabores que fogem do comum. E, se a ideia é adoçar o dia, o brownie e o bolo de limão-siciliano com mirtilos são os queridinhos do público, unindo sabor e leveza na medida certa.

Mais do que um bistrô, o Paradiso é um ponto de encontro. Mariana faz questão de manter o ambiente acolhedor e democrático, onde todos se sintam à vontade, de famílias com crianças e pets a reuniões de negócios, rodas de oração ou terapia. “Já recebemos desde pedidos de casamento até anúncios de gravidez”, conta, emocionada. “O Paradiso é um lugar para celebrar a vida em todas as suas fases, com o melhor que o nosso cardápio pode oferecer.”

R. 135, 419, Quadra F43-A, Lote 22E, Setor Marista,
(62) 99418-5211. Seg. a sex.: 7h30/20h;
sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. @paradiso.caffe.



A empresária Mariana Mujalli: para ela, o diferencial da casa está no cuidado em manter o ambiente acolhedor, democrático e amigável, permitindo que todos se sintam bem-vindos ao entrar

Buffet Patrícia Xavier

Fotos: André Saddi



Mesa de delícias do Buffet Patrícia Xavier, em que requinte e bom gosto se somam à qualidade gastronômica



Tradição familiar que transforma sabores

Das ruas de Trindade, na região metropolitana de Goiânia, aos eventos mais sofisticados do estado: assim se desenha a trajetória do Buffet Patrícia Xavier. Fundado em 2004, o negócio começou pequeno, com a venda de doces preparados com capricho na cidade conhecida como Capital da Fé. Depois veio a lanchonete, as barracas na feira e, sobretudo, o encanto afetivo que a família despertava nas pessoas. Foi dos próprios clientes que surgiu o convite para que Patrícia passasse a cozinhar em eventos. E, assim, de forma orgânica, o nome se fortaleceu e ganhou endereço na memória de quem provou.

Hoje, o bufê é conduzido pelos três filhos da matriarca: Artur Perné, chef e diretor; Aline Xavier, chef de cozinha; e Felipe Xavier, responsável pela administração e operações. A empresa mantém sua base em Trindade, onde estão as raízes, mas possui também escritório em Goiânia – prova de que expansão pode vir sem perder a alma. “O espírito permanece o mesmo. Estudamos, viajamos, testamos receitas e incorporamos referências globais, mas sem abandonar nossa origem”, explica Artur.

Entre as criações mais celebradas estão o Arroz de Pato com Crispy de Baroa, o Tartare de Salmão com Cebola Roxa, a Lichia Recheada com Creme de Roquefort e a assinatura afetiva do bufê: a pamonha cremosa de panela com ragu de linguíça e couve crispy – um prato que traduz memória, identidade e sofisticação.

Para Artur, o segredo do sucesso está na personalização cuidadosa: “Cada cardápio nasce da história, do estilo e das memórias afetivas de quem nos procura. Passamos por degustações, conversas e ajustes até chegar ao ponto perfeito”. A marca segue inovando. Durante a pandemia, nasceu a linha Home Bistrô, com refeições ultracongeladas gourmet, permitindo que o mesmo padrão de qualidade chegasse à mesa das famílias em casa. “Queremos continuar crescendo e inovando, sem abrir mão da qualidade, do afeto e da autenticidade que sempre nos guiaram”, diz Artur.

T-27, 798, Setor Bueno, (62) 98274-0017. Seg.: 9h/18h; ter. a sex.: 8h/18h. @buffetpatriciavaxavier.



Ricardo Furtado
Mundo

Você  a diferença!



025

Patrícia Xavier em festa preparada pelo bufê que comanda juntamente com os três filhos: atendimento personalizado e voltado às histórias e memórias de cada cliente garante sucesso



Sax Coffee & More

Fotos: Leticia Coqueiro



Acepipes acompanham o café filtrado no V60, método que destaca as qualidades do grão, resultando em uma bebida limpa, equilibrada e aromática

Conexões diversas por meio do café

Transformar o simples ato de tomar um café em uma experiência completa. Somar a isso a paixão pela música e o desejo de imprimir ritmo, sofisticação e harmonia a cada detalhe. Foi desse conceito que nasceu o Sax Coffee & More, eleito Melhor Cafeteria no **Prêmio BRB de Gastronomia – Encontro Gastrô Goiânia**. “Nossa ideia sempre foi criar um lugar de encontros, não apenas um balcão de bebidas”, afirma Paulo Renato Alves, sócio da casa.

Desde sua abertura, o Sax – como é carinhosamente chamado pelo público – apostou em uma curadoria rigorosa de cafés especiais, selecionando grãos de alta qualidade e oferecendo diferentes métodos de extração. Aqui, o barista tem papel de protagonista: domina técnicas, compreende paladares e cria bebidas únicas, personalizadas para cada cliente.

Com o tempo, o espaço se tornou ponto de encontro da cidade. Empresários, artistas, estudantes e profissionais utilizam o Sax tanto para reuniões quanto para conversas informais e celebrações. O ambiente foi pensado para ser confortável e multifuncional: mesas com tomadas, trilha sonora bem escolhida e atmosfera equilibrada entre produtividade e acolhimento. A experiência também se estende ao cardápio, que acompanha diferentes momentos do dia: café da manhã, brunch, almoço, petiscos ao entardecer e, à noite, drinques autorais e massas. Uma casa que muda ao longo do dia, sem perder sua identidade.

Com três anos de história, o Sax Coffee & More segue olhando para a frente. “Mais do que crescer, queremos continuar encantando. Nosso propósito é criar lugares que unam pessoas e despertem boas ideias”, diz Paulo Renato.



R. 36, 354, Setor Marista, (62) 98290-5169. Ter. a sex.: 7h/21h; sáb.: 8h/21h; dom.: 8h/16h. @sax_coffee

Luiz Felipe Guimarães,
Elissa Torres e Paulo Renato Alves,
sócios do Sax Coffee & More:
"A ideia sempre foi criar um lugar
de encontros, não apenas um
balcão de bebidas", afirma Paulo



Perdomo Doces

Fotos: Rogério Neves



Alguns dos doces da marca: 2 milhões de unidades por ano, preparados com o mesmo cuidado artesanal do início

Dez anos de doçura, afeto e propósito

Começou de forma simples: uma mesa, coragem e o sonho de adoçar a vida das pessoas nas feiras da cidade. Assim nasceu a Perdomo Doces, que hoje celebra uma década de história como uma das marcas mais queridas da capital. O que começou com receitas feitas à mão e vendidas em barracas ganhou corpo, coração e muitos fãs. Daquele pequeno espaço vieram o primeiro ponto fixo, o drive-thru, a Casa Perdomo e, mais recentemente, a Carreta Perdomo, um caminhão itinerante que leva sabores e histórias pelo Brasil afora.

Atualmente, são 10 operações em movimento: sete unidades físicas, dois deliveries em São Paulo e a famosa Carreta, além da indústria em Goiânia, onde tudo começou. De lá saem mais de 2 milhões de doces por ano, todos preparados com o mesmo cuidado artesanal de quando tudo era feito na cozinha da Mariana. “Eu só queria fazer doces e tocar as pessoas com eles. Cada etapa desse crescimento foi construída com propósito, afeto e o desejo genuíno de continuar adoçando vidas”, conta Mariana Perdomo, criadora da marca.

Com mais de 100 sabores no cardápio, os campeões de venda, como o Bombom de Morango, a Bala Baiana e o Bolo Gelado de Coco Cremoso traduzem o equilíbrio perfeito entre sabor, tradição e emoção. Nada ali é por acaso: cada detalhe, da receita à embalagem, carrega o toque de carinho que é marca registrada da Perdomo. “O doce começa antes da primeira colherada. A embalagem é o primeiro abraço que o cliente recebe da marca. Queremos que cada pessoa sinta que está ganhando um presente feito com amor”, afirma Mariana.

A Carreta Perdomo já percorreu mais de 30 mil quilômetros, passando por 50 cidades e espalhando alegria por onde estaciona. Agora, a marca entra em sua primeira década com novos projetos, unidades em expansão e produtos inspirados em histórias reais porque, para a Perdomo, cada doce tem uma história para contar.



Av. T-4, 1.478, Setor Bueno, (62) 3922-0511. Todos os dias: 9h/21h. Av. T-4, 187, Setor Bueno, (62) 98339-1335. Dom. a qui.: 9h/0h; sex. a sáb 9h/2h. Empório Prime, Av. Alphaville Flamboyant, Residencial Alphaville Flamboyant, (62) 98339-1335. Seg. a sáb.: 7h/22h; dom.: 7h/21h. @perdomodoces.



A proprietária Mariana Perdomo: "O doce começa antes da primeira colherada. A embalagem é o primeiro contato com o carinho da marca. Queremos que cada cliente sinta que está recebendo um presente feito com amor"

Casa Elza

Fotos: Leticia Coqueiro



De massa amanteigada e caldosa, diferente de todas as receitas que já tinham feito: assim é o delicioso Empadão que se tornou o diferencial da Casa Elza

Cada quitanda conta uma história

O ano era 1972. No quintal de casa, dona Elza preparava quitandas e empadinhas para as festas da família. As receitas vinham das tias, da avó e das amigas – passadas de caderno em caderno, anotadas com cuidado e afeto. Logo, o aroma das fornadas começou a atrair vizinhos, encomendas e histórias.

“Minha mãe fazia em casa aquilo que aprendeu com as tias e com minha avó. Nós apenas continuamos a fazer o que já comíamos”, relembra Marilda de Paula Tavares Lima, hoje à frente do negócio que carrega o nome da mãe: Casa Elza.

Com o tempo, o sabor permaneceu – e ganhou forma de ícone. A empadinha caldosa, com massa crocante por fora e recheio suculento por dentro, tornou-se marca registrada. “Foi por acaso. Minha mãe pediu a receita da massa para uma tia, fez do jeito dela e acabou criando algo único. Ficou tão boa que nunca mais deixamos de fazer”, conta Marilda.

Além dela, há uma variedade de bolos e quitandas que conquistam gerações. Os bolos de laranja, banana e iogurte são preparados com suco natural, batidos à mão, como antigamente. O bolo toalha felpuda, as roscas rainhas e as rosquinhas húngaras remetem ao tempo em que a cozinha era o coração da casa. Tudo é feito artesanalmente, um a um, sem conservantes e sem pressa – esse é o diferencial em meio a tanta concorrência.

Da lojinha improvisada na garagem, a Casa Elza cresceu com equilíbrio e afeto. Hoje são duas unidades em Goiânia, e a segunda nasceu quando as filhas de Marilda, formadas em gastronomia e administração, decidiram seguir o legado.

Com planos de abrir pontos de “pegue e leve” pela cidade, a Casa Elza segue fiel às suas origens: receitas que nasceram do amor, atravessaram gerações e continuam servindo memórias – em forma de sabor.



Av. T-4, 1.268, Setor Bueno, (62) 98489-8300. Seg. a sex.: 7h/19h45; sáb.: 8h/19h. Al. Cel. Eugênio Jardim, Quadra 227, 96, Setor Marista, (62) 3142-8090. Seg. a sex.: 8h/20h; sáb.: 8h/19h. @casaelza

Dona Elza com as filhas Isabella, Marilda e Isadora Lima, que hoje tocam o negócio de sucesso criado pela mãe no quintal de casa, em 1972: receitas de família passadas de caderno em caderno



Alata Sorvetes

Fotos: Kirah van der Lemon/divulgação



O já clássico sorvete azul é apenas uma das muitas criações com ingredientes regionais da casa do Setor Marista: em breve a marca ganha novo endereço e mais outro, no ano que vem



O doce sabor da ousadia

Vencedora da categoria Sorveteria nesta primeira edição do **Encontro Gastrô – O Melhor de Goiânia**, a Alata apresenta um cardápio que combina sabores tradicionais revisitados com criações surpreendentes a partir de ingredientes regionais. Nascida em 2020, fruto de mais um projeto ousado dos sócios Ian Baiocchi e Domingos Ávila Neto, a casa já passou por transformações e encerra o ano com duas unidades – a mais recente no Flamboyant – e vai abrir a terceira em 2026. A “menina dos olhos” de Baiocchi cresce em ritmo constante, mantendo um público fiel que busca novidades que surgem do talento e da imaginação do chef-gelatiê. “Sorvete também é memória, invenção e coragem”, costuma afirmar.

O nome Alata homenageia a castanha do baru (Dipteryx alata), ingrediente-símbolo do cerrado e presença marcante no menu. Ela aparece em combinações autorais, como o sorvete de baru com chocolate branco e compota de laranja-kinkan. Na linha dos sorbets, o destaque é o que aproveita a sazonalidade do cajuzinho-do-cerrado, combinado com chá-mate e limão-taiti, resultando em uma sobremesa de coloração rosa vibrante, ácida e refrescante.

Foi desse espírito inventivo que surgiu o Clitória Cinnamon Roll – feito com clitória (uma leguminosa da família do feijão) e rosquinhas de canela –, hoje um clássico da casa. A flor também está no Vanilla Sky, mistura de baunilha e clitória, sempre com “ingredientes reais e cores reais”, como ressalta Baiocchi ao falar de seus azuis naturais.

As novidades seguem em constante rotação, entre elas, o sorvete de churros, preparado com churros integrais fritos em manteiga clarificada e processados com doce de leite lentamente no moinho de pedra. O resultado é um gelato que evoca o churro tradicional, com presença marcante de doce de leite e um toque sutil de canela. “Ficou fora do comum”, celebra o chef. E não poderia ser diferente: a casa dessa dupla inquieta também está sempre fora da curva.

Al. Dom Emanuel Gomes, 214, Quadra 236, Lote 16, Setor Marista, (62) 98298-0400. Seg. a sex.: 12h/22h; sáb. e dom.: 10h/23h. @alatasorvetes.

Os sócios Domingos Ávila Neto e Ian Baiocchi: sabores autorais, ingredientes regionais e a inquietude criativa de Baiocchi levaram a Alata ao topo do Encontro Gastrô



Matturado

Fotos: André Saddi



No Matturado, o tempero do bife segue o estilo americano e texano: sal específico para parrilla, molhos produzidos internamente e queijos especiais

Carne artesanal, estilo e aconchego

O Matturado conquistou os goianienses com cortes de carne de primeira e hambúrgueres feitos sob um rigoroso controle de qualidade, tudo servido em um ambiente que mistura o charme rústico com um toque industrial moderno. À frente da casa está o empresário Paulo Guimarães, que faz questão de acompanhar cada detalhe do processo: da genética do gado na Fazenda Campo Alegre até o corte final que chega à mesa. “Nosso produto é sempre fresco. Os hambúrgueres passam por um túnel de congelamento automático e são descongelados apenas uma vez, em temperatura controlada. Assim, mantemos a textura e o sabor da carne, preparada 100% na parrilla”, explica Paulo.

Mais do que servir carne, o Matturado quer proporcionar uma experiência completa. “Não é só sobre gastronomia, é sobre levar o sabor do campo à mesa, com autenticidade”, destaca o proprietário. O cardápio, que vai das parrillas aos hambúrgueres autorais, é um convite à indulgência. Destaque para o Man Off Still, com pão brioche, blend Matturado, pancetta artesanal defumada e molho farmer, servido com batata chips e molho de alho; e para o Mr. Winchester Magnum, que traz pão brioche, blend Angus Matturado, queijo gouda, molho rancheiro e vinagrete doce.

Todos os hambúrgueres seguem o estilo americano e texano, com sal próprio para parrilla, queijos especiais e molhos preparados na própria cozinha, o tipo de cuidado que faz cada mordida valer a pena. A experiência se completa no ambiente acolhedor, com mesas de madeira, iluminação quente, trilha sonora de country-rock e uma carta de drinques clássicos e cervejas especiais. Com capacidade para cerca de 60 pessoas, o Matturado é o lugar certo para reunir amigos, celebrar com a família e curtir o prazer de uma boa carne feita como deve ser.



R. 9, 2.439, Setor Marista, (62) 3921-5181. Qua. e qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 18h/23h; dom.: 12h/23h. @matturado.



O proprietário Paulo Guimarães é enfático: "Nosso propósito é oferecer qualidade e uma experiência completa. É um trabalho artesanal. Levamos o sabor do campo à mesa"





Fábrica

Fotos: André Saddi



Casa, que ficou em segundo lugar na categoria Melhor Brunch, oferece, dentre outras delícias, clássicos como croissants, brioques, baguetes fresquinhas, tarteletes e o cinnamon roll, uma massa folhada de croissant recheada com canela



Frescor e autenticidade à vista do cliente

Unir tradição e inovação num só endereço: essa foi a ideia de Alexandre Jardim ao criar a Fábrica, um projeto que nasceu do desejo de mostrar uma nova faceta da gastronomia artesanal. “Tudo começou com a vontade de atender uma demanda do Painel Mágico, mas também de revelar outro lado do nosso *savoir-faire* ao público goiano”, conta o empresário. Foram três anos de dedicação até a inauguração do espaço, que celebra, em 2025, dois anos de funcionamento. Com arquitetura moderna e clima industrial aconchegante, a casa convida o público a acompanhar de perto o processo de produção. Pães, doces e sorvetes ganham vida diante dos olhos de quem aprecia o frescor e a autenticidade.

Na padaria, o pão de fermentação natural é o protagonista, com destaque para o *sourdough*, que conquista até os paladares mais exigentes. As vitrines estão sempre repletas de brioques, baguettes, bolos e pães de fôrma, todos preparados diariamente. Ícones franceses, como croissant e pain au chocolate, dividem espaço com o irresistível cinnamon roll, feito com massa folhada e recheio de canela, e o tradicional sonho, recheado com chocolate ou baunilha.

Na confeitaria, as minitortas francesas encantam pela delicadeza e pelos sabores que vão do limão ao pistache e ao chocolate. Já o sorvete artesanal, leve e natural, surpreende na casquinha de tapioca com coco, uma combinação que é puro afeto em forma de sobremesa. “Aqui, tudo é feito à mão. Nosso foco é valorizar o trabalho humano, o ingrediente natural e o prazer de comer bem”, ressalta Alexandre.

A Fábrica já virou ponto de encontro no Setor Marista, reunindo quem aprecia boas conversas e sabores genuínos. E o futuro promete ainda mais: novas receitas, produtos sazonais e a expansão de um conceito que mantém viva a essência artesanal que dá nome à casa.

R. 26, 121, Setor Marista, (62) 99854-0421.
Todos os dias: 7h/19h. @fabrica.go



Alexandre Jardim com
exemplares da sua
Fábrica: "Aqui tudo
é feito a mão. Nosso
foco está em valorizar
o trabalho humano, o
ingrediente natural e o
prazer de comer bem"

Frutos da Terra

Fotos: André Saddi



Nos anos 1980, a Casa vendia cerca de 30 pamonhas por dia. Hoje, a produção utiliza 15 mil espigas de milho por semana, o que equivale a 2.500 pamonhas diárias



História de sucesso que nasceu de um sonho

Em 1984, a geógrafa recém-formada Elcimar Lobo tinha um grande sonho: conhecer a França. Mas, naquela época, os recursos eram limitados. Para tornar a viagem possível, ela se uniu a um amigo, arregaçou as mangas e decidiu empreender. A ideia inicial era abrir uma pizzaria, até que sua mãe, dona Ione, sugeriu algo mais próximo das raízes da família: vender pamonhas. Foi assim que nasceu a Pamomharia Frutos da Terra, há mais de 40 anos, hoje uma das casas mais tradicionais de Goiânia.

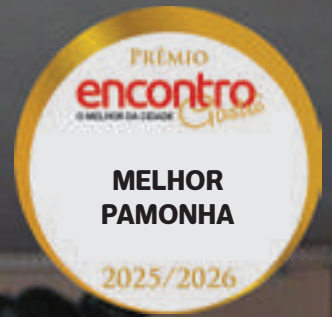
Meses após a abertura, o amigo passou em um concurso e vendeu sua parte para dona Ione, transformando o negócio em um empreendimento totalmente familiar. A viagem à França, Elcimar fez – ainda que tenha voltado antes do previsto para cuidar da mãe. Já aposentada, ela acompanha com alegria a pamomharia seguir sob o comando da filha Isadora Lobo, representante da terceira geração da casa.

Para Isadora, o segredo permanece no que sempre sustentou a marca: qualidade e constância. “É um princípio que nunca abrimos mão: milho bom, fornecedores testados, linguiça e queijos de excelência. É uma história muito bonita. Acreditamos que fazemos um resgate importante do produto”, afirma.

No início, eram cerca de 30 pamonhas por dia. Hoje, a produção utiliza 15 mil espigas de milho por semana, resultando em aproximadamente 2.500 pamonhas diárias – número que chega a 3.000 nos dias frios e chuvosos, como explica a gerente Simone Anselmo.

Além das versões tradicionais – com queijo, guariroba e jiló – a Frutos da Terra se destaca pelos sabores que se tornaram clássicos da casa, como o creme de milho, a Chica Doida, a pamonha assada, o bolo de milho e o curau. Tudo preparado com o mesmo cuidado artesanal que, há quatro décadas, mantém o sabor, a memória e a identidade que conquistaram gerações de goianos.

R. C-234, 969, Nova Suíça, (62) 3281-4049/ (62) 98322-3531.
 Todos os dias: 10h30/22h. Av. T-11, 411, Setor Bueno,
 (62) 3015-1507/ (62) 98322-3531. Todos os dias: 10h30/22h.
 @pamomhariafrutosdaterra



Isadora Lobo diz que a preocupação com a qualidade dos insumos é constante. "É um princípio que a gente sempre teve: milho bom, fornecedores testados, linguiça e queijos de qualidade"



Bulldog's Sanduicheria

Fotos: Leticia Coqueiro



O x-salada Fantástico, acompanhado de batata e molho verde: boa parte dos ingredientes é produzida no local, sem depender de distribuidoras

Ele popularizou o “molho verde”

Depois do cinema, da igreja, do teatro ou de uma boa festa, todo goiano que se preze sabe onde a noite termina: em um bom e velho pit dog. Mais do que um simples ponto de lanche, esses espaços são verdadeiros patrimônios culturais de Goiânia e de Goiás inteiro. Hoje, segundo o Sindpitdog, são cerca de 1,6 mil estabelecimentos espalhados pela cidade, cada um com seu toque especial na chapa. Pressados com generosidade e recheados de sabor, os sanduíches levam hambúrguer, ovo, presunto, queijo, bacon, alface, tomate, milho, batata palha e, claro, aquele ingrediente extra que só o cliente ousado escolhe e pode ser até um pedaço de abacaxi. Essa tradição nasceu nos anos 1970 e segue firme, alimentando madrugadas e boas histórias.

No Setor Oeste, a Bulldog's Sanduicheria é parada obrigatória para quem leva o pit dog a sério. Há quase 30 anos no pedaço, a casa une tradição e inovação sob o comando do empresário Josias Lima, um dos pioneiros do segmento. Depois de 20 anos como bancário, ele decidiu virar a chave e comprar uma unidade do Bulldog's. Desde então, assumiu o controle de tudo do pão ao molho e criou receitas exclusivas que continuam até hoje no cardápio.

Foi Josias quem popularizou o lendário “molho verde”, que virou quase um patrimônio dos pits dogs goianos. Visionário, também foi um dos primeiros a aceitar cartão de crédito e a ter frota própria de motoboys, um marco de praticidade e qualidade. Para ele, o segredo está na combinação de bons ingredientes e boas relações. “Usamos carne de primeira, margarina ou óleo de algodão e produtos selecionados. Nosso objetivo é mostrar que o preço se justifica pela qualidade. E o mesmo vale para o time: respeito, disciplina e incentivo são fundamentais”, conta.

Hoje, a paixão de Josias já é compartilhada com os filhos, que seguem expandindo a marca pela capital. O Bulldog's segue firme provando que, em Goiânia, sanduíche é assunto sério e tradição tem sabor de chapa quente.



R. 23, 42, Setor Oeste, (62) 3921-5970. Dom. a qui.: 18h/2h; sex. e sáb.: 18h/5h. @buldogssanduicheria.

Desde 1986
com qualidade

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE *Clássico*

**MELHOR
PIT DOG**

2025/2026

O proprietário Josias Lima: "Tudo é feito com qualidade: sanduíches preparados com margarina ou óleo de algodão, carne de primeira e ingredientes selecionados"

CAPIA...
EUA-FAMILIA BULLDOG'S

LANCHES E GULOSEIMAS

BUFÊ DE FESTA

ÁGUA NA BOCA BUFFET E EVENTOS

R. 104, 767, Setor Sul, (62) 99988-3423. Seg. a sex.: 8h/17h; sáb.: 9h/12h. @buffetguanaboca.

HELIANE BRITO BUFFET

R. 114, Quadra F36, Lote 24, Setor Sul, (62) 98224-4888. Seg. a sex.: 8h/17h. @helianebritto.

LILIANE LOBO

R. C-34, 831, Quadra 471, Lote 6, Jardim América, (62) 3626-3422/ (62) 98237-2500. Seg. a sex.: 9h/18h. @lilianelobobuffet.

PATRÍCIA XAVIER

T-27, 798, Setor Bueno, (62) 98274-0017. Seg.: 9h/18h; ter. a sex.: 8h/18h. @buffetpatriciavaxier.

Leia mais na pág. 52



SPLENDORE BUFFET

Av. José Leandro da Cruz, Quadra 121, Lote 16, (62) 8413-0963. Seg. a sáb.: 8h/19h. @splendorebuffetgyn.

ZIO BUFFET

(62) 98283-4513. @ziobuffet.

CAFETERIA

ARAVO CAFÉ

R. C-224, 27, Jardim América, (62) 3636-8023. Ter. a sex.: 9h/19h; sáb. dom.: 9h/14h. @aravo.cafe.

BANDEIRA CAFETERIA

R. João de Abreu, 15, Setor Oeste, (62) 99979-7070. Seg. a sex.: 8h30/19h; sáb.: 8h/14h. @bandeiracafeteria.

BELGAL BAKERY

Al. Dom Emanuel Gomes, 108, Setor Marista, (62) 99511-9681. Todos os dias: 9h/19h. @bellgalbakery.

BIOMAS – CAFÉS ESPECIAIS

R. 4, 122, Setor Central, (62) 98111-4944. Seg. a sex.: 7h30/18h; sáb.: 8h30/13h. @biomascafe.

Casa Baru



3º colocado na categoria BRUNCH

O local conta com padaria artesanal, rotisseria, adega e restaurante ao ar livre com funcionamento o dia inteiro. Serve de café da manhã a jantar. Entre os itens mais pedidos do brunch estão o misto quente no croissant e os toasts. Para beber, capuccino, mocha ou um café coado artesanal. Av. República do Líbano, 2.519, Setor Oeste, (62) 99382-7066. Ter. a qui.: 11h/22h; sex. e sáb.: 9h/22h; dom.: 9h/16h. @casabaru.go.



Reprução Instagram

BOX CAFÉ

R. 23-A, 122, Setor Marista, (62) 98405-8685. Seg. a sex.: 14h/19h; sáb.: 10h/14h. @boxcafe.go.

CACAU CAFETERIA NORDESTINA

R. 230, 117, Setor Leste Universitário, (62) 98329-7538. Seg. a sex.: 8h30/19h; sáb.: 9h/18h; dom.: 9h/13h. @cacau.cafeteria.

CAFÉ CARINO

R. 1.136, 530, Setor Marista, (62) 3241-3278. Seg. a qui.: 11h30/19h; sex.: 11h30/20h; sáb.: 9h/18h. @cafecarino.

CAFÉ CORETO

R. 142, 221, Setor Marista, (62) 98186-5232. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/12h. @cafecoreto.

Buffet Piquiras



2º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

O bufê teve início há mais de 20 anos, quando **Marcelo Piquiras** foi convidado para cuidar do jantar de Réveillon no Country Clube de Goiás. O sucesso foi grande e ele decidiu investir no segmento de eventos. "O bufê surgiu da ideia de reproduzir a comida dos nossos restaurantes em outros locais", lembra Frederico da Costa Batista, diretor do grupo. A proposta inicial era levar os sabores consagrados do restaurante para os eventos. Com o tempo, o serviço evoluiu, ganhando estrutura, equipe treinada e materiais de primeira linha. O bufê tem capacidade para atender até 3 mil convidados. À frente da cozinha está a chef Wanessa Barcelos, que mantém o equilíbrio entre tradição e inovação, um dos segredos para o sucesso contínuo da marca.
R. 1.130, 365, Setor Marista, (62) 99811-6820. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/12h. @piquiraseventos.



Leticia Cordeiro

CAFÉ DU CENTRE

R. 144, 697, Setor Marista, (62) 99907-1987. Seg. a sex.: 14h30/20h; sáb.: 10h/17h.
@cafeducentregoiانيا.

CAFÉ GAROA

R. 14-A, s/n, Flamboyant Park Business, Loja 11, (62) 2020-4560. Seg. a sex.: 7h30/18h; sáb. e dom.: 8h30/18h. @cafegaroa.

CAFÉ MILAGRE

R. 74, Quadra 147, Setor Jaó, (62) 99870-3905. Ter. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/12h. @cafemilagre.

CAFÉ MOR

Al. das Rosas, 1.397, Setor Oeste, (62) 98288-6635. Ter. a sáb.: 8h30/19h; dom.: 8h30/18h. @cafemor1397.

CAFÉ SA

R. 1.135, 89, Quadra 240, Lote 31, Setor Marista. Seg. a dom.: 8h30/19h30. Av. República do

Líbano, 2.512, Setor Oeste. Seg. a dom.: 8h30/19h30. R. T-61, 270, Setor Bueno. Seg. a dom.: 8h30/19h3. @cafe.sa.

CAFETERIA IPÊ

Av. C-197, 1.220, Jardim América, (62) 98202-1004. Ter. a sex.: 9h/19h; sáb.: 8h30/19h; dom.: 8h30/18h. @cafeteriaipe.

DOCE CAFÉ

R. 9, 1.202, Setor Oeste, (62) 99900-8274. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h/13h. @docecafe.

ESTAÇÃO 14

Av. Americano do Brasil, 260, Sala 05, Setor Marista, (62) 8129-0549. Seg. a sex.: 7h/18h30; sáb.: 8h/13h. @estacao14_cafe.

EVOÉ CAFÉ

R. 91, 489, Setor Sul, (62) 99159-1459. Qua. a dom.: 15h/23h. @evoecafe.

FLORESCER CAFÉ

Av. Vereador Germino Alves, 722, St. Leste Vila Nova, (62) 99335-4873. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/12h. @florescer.cafe.

IL CAFFÈ CAFETERIA GOIÂNIA

Av. T-15, 61, Setor Bueno, (62) 9692-4997. Ter. a sex.: 8h/18h; sáb. e dom.: 8h/15h. @ilcaffee.encontrosesabores.

KING CAFÉS ESPECIAIS

R. 10, 342, Setor Sul, (62) 99125-7447. Seg. a sáb.: 7h30/18h; dom.: 7h30/14h. @kingcafesespeciais.

KOFI CAFETERIA

Galeria R11, R-11, 874, Setor Oeste, (62) 98241-5250. Seg. a sex.: 7h30/19h; sáb.: 8h/13h. @kofi.goiania.

LA FARINE

R. Ouro Verde, 35, Loja 07, Quadra A-05, Lote 01, Alphaville Flamboyant, (62) 2020-3861. Ter. a sex.: 8h30/18h30; sáb.: 8h/12h30. Av. T-11, ▶

LANCHES E GULOSEIMAS

479, Quadra 117, Lote 18, Setor Bueno, (62) 3093-4286. Ter. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 8h/13h30. R. 1.129, 718, Setor Marista, (62) 3638-5464. Ter. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 8h/12h30; dom.: 8h/11h30. @lafarine.go.

LAVIERÊ – CAFÉ E BISTRÔ

Av. T-11, 2.377, Setor Bueno, (62) 98448-2238. Seg. a sáb.: 8h30/19h. @lavierecafe.

LUIZ CAFÉ CONCEITO

R. 18, 480, Setor Oeste, (62) 99151-0819. Ter. a dom.: 9h/19h. @luizcafeconceito.

MAIS1 CAFÉ

Av. Portugal, 1.148, Edifício Órion, Setor Marista, (62) 99934-0772. Seg. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 9h/17h. @mais1cafe.orion.

MUY CAFÉ

R. C-180, 203, Nova Suíça, (62) 3095-1030. Seg. a sex.: 9h/18h30; sáb. e dom.: 9h/16h. @muycafe.

NETUNO CAFÉ

R. 235, 521, Leste Universitário, (62) 98542-9963. Seg. a Sex.: 8h30/19h; sáb.: 9h/14h. @netunocafe.

NOT BLACK COFFEE

Av. Pedro Ludovico, Quadra 108, Lote 01, (62) 99440-5684. Seg. a sex.: 8h/19h30; sáb. e dom.: 9h/18h. @notblack.coffee.

PARADISO CAFFÈ & BISTROT

R. 135, 419, Quadra F43-A, Lote 22E, Setor Marista, (62) 99418-5211. Seg. a sex.: 7h30/20h; sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. @paradiso.caffe.

Leia mais na **pág. 50**

POP COFFEE

Buena Vista Shopping, rua T-38, Setor Bueno, (62) 9486-6746. Seg. a sáb.: 9h/22h. R. 135, 187, Setor Marista, (62) 9486-6746. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h; dom.: 9h/13h. @popcoffeegoiania.

R CAFÉ

Av. T8, 968, Setor Bueno, (62) 98207-7829. Seg. a sex.: 7h/18h; sáb.: 8h/17h. @r_cafe.br.

Hanna Buffet



3º colocado na categoria **BUFÊ DE FESTA**

Criado em 2001 pelo chef Fernando Hanna, este bufê vem aos poucos expandindo suas atividades para outros estados da Região Centro-Oeste. Fernando e sua equipe atendem casamentos, aniversários, festas de 15 anos e formaturas, entre outros eventos. "De um coquetel mais íntimo para convidados seletos até as grandes convenções de projeção internacional, com mais de 2 mil participantes, o prazer deve ser o mesmo", afirma o chef. R. R-4, 210, Setor Oeste, (62) 98205-1308/ (62) 3293-6606. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/12h. @hannabuffet.

Ópera Café



2º colocado na categoria **CAFETERIA**

Com sete anos de história, é um ambiente para tomar um café, desde o clássico expresso até os com assinatura da casa. O cardápio inclui outras bebidas, como chás gelados ou quentes, sucos, cafés gelados, drinques, cervejas e vinhos. Para acompanhar, o Ópera conta com brunch, combos de café da manhã, tartines, sanduíches, almoço e sobremesas. O local tem métodos especiais de cafés filtrados, com variedades de grãos moídos e torrados na casa. R. T-52 (Orestes Ribeiro), 511, Setor Bueno, (62) 98158-9532/ (62) 4101-0325. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb. e fer.: 8h/18h. @operacafebistro.



Reprução Instagram

Café S/A



3º colocado na categoria **CAFETERIA**

Aberta no ano de 2017 em Anápolis (GO), conta com outras três unidades em Goiânia e uma em Brasília (DF). O cardápio da cafeteria também oferece diversas opções para o café da manhã, que variam de massas folhadas e waffles até omeletes, tortas e bolos. A Café S/A também serve cafés capuccinos, frappês e smoothies, bem como chás gelados e sodas. R. 1.135, 89, Quadra 240, Lote 31, Setor Marista. Seg. a dom.: 8h30/19h30. Av. República do Líbano, 2.512, Setor Oeste. Seg. a dom.: 8h30/19h30. R. T-61, 270, Setor Bueno. Seg. a dom.: 8h30/19h3. @cafe.sa.

Richesse



2º colocado na categoria CONFEITARIA

Com a convicção de que o doce pode ser mais do que apenas um sabor, representando memória, afeto e cuidado, a pianista Rita Cascão deixou de lado uma promissora carreira musical para se dedicar a um sonho ousado ao lado do marido, Odilon Jr: abrir uma confeitaria. Assim nasceu a Richesse, referência no segmento há mais de três décadas. Atualmente, a marca conta com unidades em Goiânia e Brasília e mais de 250 funcionários. Além de encantar os goianienses com receitas irresistíveis no dia a dia, a confeitaria também marca presença em momentos especiais, como casamentos, aniversários e outras celebrações. Av. República do Líbano, 1.706, Setor Oeste, (62) 99865-2687. Seg.: 9h/20h; ter.: 8h/20h; qua. a sex.: 9h/20h; sáb.: 8h/19h. Al. Dom Emanuel Gomes, 111, Setor Marista, (62) 99865-2687. Todos os dias: 8h/20h. @richesseconfeitaria.



Reprução Instagram

RENSGA CAFÉ

R. C-264, 300, Setor Nova Suíça, (62) 9572-2580. Ter. a sex.: 13h/20h; sáb. e dom.: 8h/14h. @rensgacafe.

SAX COFFEE & MORE

R. 36, 354, Setor Marista, (62) 98290-5169.

Ter. a sex.: 7h/21h; sáb.: 8h/21h; dom.: 8h/16h. @sax_coffee.

Leia mais na pág. 54

SOLUTI CAFÉ

Av. Fued José Sebba, 700, Jardim Goiás, (62) 99605-7536. Seg. a sex.: 8h/17h. @soluti.cafe.

SUBVERSO COFFEE & CULTURE

Av. Mutirão, 1.932, Bloco B, Sala 02, Setor Bueno. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb. e dom.: 9h/14h. @subversocoffee.



CONFEITARIA

C'ALMA CHOCOLATE

R. C-156, 63, Jardim América, (62) 99699-4373. Ter. a sex.: 9h30/18h30; sáb. e dom.: 9h30/13h30. @c.alma.chocolate.

CHOU.COLATERIE

R. 13, 839, Setor Marista, (62) 98487-4777. Seg. a sáb.: 8h30/19h. R. 54, 121, Jardim Goiás, (62) 98487-4777. Todos os dias: 8h30/19h. @choucolaterie.

CRAVO E CANELA

Av. T-10, 235, Setor Bueno, (62) 3942-9474/ (62) 98168-7893. Seg. a sex.: 8h/19h30; sáb.: 8h/19h; dom.: 8h30/15h. Shopping Bougainville, R. 9, Setor Marista, Quadra E16, Lote Área, Loja 2C, 1.855, (62) 3093-5151/ (62) 98168-7893. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. @cravoecanelaconfeitaria.

10h/22h; dom.: 12h/20h. @cravoecanelaconfeitaria.

DELICATESSE CONFEITARIA

Av. República do Líbano, 1.520, Setor Oeste, Castro's Park Hotel, (62) 3096-2355. Seg. a sex.: 10h/18h; sáb.: 10h/16h. @delicatesse.confeitaria.

DOCE AFETO CONFEITARIA

R. 6-A, 106, Setor Aeroporto, (64) 98113-5791. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/13h. @doce_afetoconfeitaria.

DOCE DOCE

R. 9, 431, Setor Oeste, (62) 3224-6069/ (62) 98262-5168. Seg. a sex.: 7h30/ 9h30; sáb.: 7h30/19h. Shopping Flamboyant, av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (62) 3515-1028/ (62) 98262-5168. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @docecoconfeitaria_oficial. ▶

LANCHES E GULOSEIMAS

DOCE PALADAR

R. 132, 391, Setor Sul, (62) 99671-3878. Seg. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 8h/18h. @docepaladarconfeitaria.

LINA CAMELLA DOCERIA

Av. Ipanema, 667, Quadra 13, Lote 01, Jardim Atlântico, (62) 98272-7195. Seg.: 12h/19h; ter. a sáb.: 8h/19h; dom.: 8h/12h. @lina_caramella_doceria.

LUI DOCES

R. 132, 517, Setor Sul, (62) 99269-4118. Todos os dias: 8h/18h. @luidoces.

PERDOMO DOCES

Av. T-4, 1.478, Setor Bueno, (62) 3922-0511. Todos os dias: 9h/21h. Av. T-4, 187, Setor Bueno, (62) 98339-1335. Dom. a qui.: 9h/0h; sex. a sáb 9h/2h. Empório Prime, Av. Alphaville Flamboyant, Residencial Alphaville Flamboyant, (62) 98339-1335. Seg. a sáb.: 7h/22h; dom.: 7h/21h. @perdomodoces.

Leia mais na pág. 56

SONHO MEU

CHOCOLATES FINOS

R. 18, 254, Setor Oeste, (62) 99605-6620. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/14h. @sonhomeuchocolates.

THELLA PÂTISSERIE

R. 145, 90, St. Marista, (62) 99674-5846. Seg.: 13h/19h; ter. a sáb.: 11h/19h. @tchellapatisserie.

GELATERIA/SORVETERIA

ALATA SORVETES

Al. Dom Emanuel Gomes, 214, Quadra 236, Lote 16, Setor Marista, (62) 98298-0400. Seg. a sex.: 12h/22h; sáb. e dom.: 10h/23h. @alatasorvetes.

Leia mais na pág. 60

AMARANTO DOLCI E GELATOS

R. 233, 905, Quadra 106, Lote 27, Setor Leste Universitário, (62) 99867-7200. Seg. a sáb.: 11h/19h; dom.: 11h/18h. @amarantodolcigelatos.

Silvia Ribeiro Doceria



3º colocado na categoria CONFEITARIA

O cardápio da doceria, que leva o nome da proprietária, conta com uma variedade de bolos, doces no pote, cones trufados, tortas e outras guloseimas. Também é possível degustar opções de pratos salgados, a exemplo das massas folhadas de croissants, além de cafés e achocolatados. Av. T-10, 2.300, Loja 5, Edifício DNA Smart Style, Setor Bueno, (62) 98581-7440. Todos os dias: 9h/19h30. Av. Dep. Jamel Cecílio, 2.370, Sala 2, Jardim Goiás, (62) 98551-7672. Todos os dias: 9h/19h30. @silviaribeirodoceria.

Bacio Di Latte



2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA

Uma terceira loja da rede paulistana de gelaterias acaba de ser aberta na capital goiana, desta vez no Sebba Gardens. Nos endereços da cidade podem ser encontrados os produtos da Bacio, que hoje tem 200 operações no Brasil e 16 na Califórnia (EUA). Entre as novidades estão os picolés de caramelo salgado e o Bacio Casa de Cheesecake de Morango, e o gelato Buttercream Pretzel, que chega ao Brasil depois de se tornar sucesso nos Estados Unidos. Esse sabor foi inspirado em um clássico da cultura norte-americana, o pretzel, que é cremoso, levemente salgado e vem com calda de caramelo crocante finalizada com pedacinhos de pretzels. São apenas alguns exemplos dos 18 sabores de gelato que a Bacio di Latte tem, além de ser também confeitaria e cafeteria. Goiânia Shopping, av. T-10, 1300, Setor Bueno, (62) 3921-3020. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (62) 3275-1053. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. Sebba Gardens, r. 1.133, Quadra 235-A, Lote 04, Setor Marista. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. @bacioidilatte.



Reprução Instagram

AMARETTO GELATERIA

R. T-38, 756, Setor Bueno, (62) 3093-5121. Todos os dias: 11h/22h. @amarettogelateria.

BEIJO FRIO

R. 84, 604, Setor Sul, (62) 3281-0800. Todos os dias: 24h. @beijofrio_goiania.

BELLO GELATTO

R. São Roque, Quadra 05, Lote 05, Setor Maria Celeste, (62) 99876-1647. Todos os dias: 13h/21h45. @bellogelato.

BERRY'S ICED FOOD

Av. Eng. Eurico Viana, 240, Alto da Glória, (62) 98289-2565. Todos os

MANDA
PICANHA

10 anos

Amor
tamanho
Família

MANDA
PICANHA

Unidades

Bueno | Passeio das Águas | Shopping Cerrado | Alto da Glória | Rio Verde

LANCHES E GULOSEIMAS

dias: 12h/23h. Av. T-2, 186, Quadra 98, Lote 09, Setor Bueno, (62) 99449-8558. Seg. a sex.: 11h/22h; sáb. e dom.: 12h/23h. @berrysgoiania.

CREMA & CIOCCOLATO

Av. T-11, 297, Quadra 115, Lote 19, Setor Bueno, (62) 3088-6331. Seg. a sex.: 12h/22h15; sáb. e dom.: 11h/22h15. Av. Rio Negro, 100, Parque Amazônia, (62) 3637-6307. Ter. a sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/21h30. @cremacioccolatogelateria.

CREMA GELATERIA

Av. São João, 187, Alto da Glória, (62) 98337-0100. Todos os dias: 11h/22h15. R. T-37, 2.982, Setor Bueno, (62) 98328-1053. Todos os dias: 10h30/22h15. @cremagelateriaoficial.

DI MARIA GELATO

Av. das Espatódias, 104, Quadra 01, Lote 08, Parque das Laranjeiras, (62) 98210-1284. Ter. a dom.: 13h/18h. @dimariagelato.

FAVA SORVETES

R. 26, 182, Setor Marista, (62) 99986-1183. Ter. a dom.: 12h/20h. R. João de Abreu, 116, Setor Oeste, (62) 99986-1183. Ter. a sex.: 8h/18h30; sáb. e dom.: 9h/18h30. @fava.sorvetes.

FREDDO

Shopping Passeio das Águas, av. Perimetral Norte, 8.303, Piso 01. Todos os dias: 10h/22h. @freddoiania

FRUTOS DE GOIÁS

Av. Ricardo Paranhos, 325, Setor Marista, (62) 3942-1604. Todos os dias: 10h30/22h. Mais 3 endereços. @frutosdegoiasmarista.

GELATERIA VENEZIA

Av. T-10, 1.018, Setor Bueno, (62) 3945-6280. Ter. a dom.: 11h30/19h. @gelateriaveneziaoficial.

LALA GELATO – SORVETES

ZERO ADIÇÃO AÇÚCAR
R. S-4, s/n, Quadra S-18, Lote 25,

Gelato Borelli



3º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA

Fundada em 2013, no interior de São Paulo (Ribeirão Preto), a gelateria artesanal fabrica seus 80 sabores, com versões zero lactose e sem adição de açúcar, em suas 200 unidades distribuídas em 25 estados do Brasil. Os mais vendidos são Pistache, Doce de Leite, Giandua e Cioccolato Belga. Outros preferidos pelo público são o Borellito (creme de pistache com chocolate branco), Borella (creme de avelã com cacau), Nociollito (creme de avelã com chocolate branco e pedaços de avelã) e o Pistacchio Perffeto (creme de pistache com crocante de pistache), o mais recente lançamento da marca. R. T-38, 363, Quadra 124, Lote 17, CS 01, Setor Bueno, (62) 3945-6280. Todos os dias: 11h/22h. Mais 3 endereços. @gelatoborellioficial.

Lifebox



2º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

Fundada em 2010, em Anápolis (GO), começou servindo lanches em um container com “asas abertas”. Hoje, 15 anos depois, a marca é uma das mais tradicionais da capital, com unidades também em Brasília, Belo Horizonte, Campinas e Ribeirão Preto. Reconhecida pelos molhos artesanais, bacon crocante e cheddar no ponto certo, a casa também oferece opções vegetarianas. A novidade do cardápio é a categoria Baixa Caloria, com sanduíches leves, saladas e sobremesa zero açúcar, garantindo sabor e variedade para todos os públicos. R. R-11, 1.056, Setor Oeste, (62) 99264-0851. Todos os dias: 11h/6h. Av. E, 2-46, Jardim Goiás, (62) 99264-0851. Todos os dias: 11h/6h. @lifeboxburger.



Reprução Instagram

Sala 5, Setor Bela Vista, (62) 98157-3916. Todos os dias: 11h/20h. @lalagelato.

LÁ MUCCA BUENO

R. T-64, 923, Setor Bueno, (62) 99852-4485. Seg.: 13h30/20h; ter. a dom.: 12h30/21h. @lamuccabueno.

PINGUIM SORVETES

R. 90, 1.044, Setor Marista, (62) 98591-9333. Todos os dias: 9h/19h30. @sorvetespinguim.

TONINHO GELATO

R. 15 c/T-53, Setor Marista, (62) 3157-4653. Todos os dias: 19h/21h. @toninhogelato.

sax
Coffee
is More

Uma boa pedida, a qualquer momento do dia, em qualquer ocasião.



📍 sax_coffee

🌐 saxcoffee.com.br

📍 R. 36, 354 - St. Marista, Goiânia-60

LANCHES E GULOSEIMAS

TRILHAS DA AMAZÔNIA

Rua T 48, Setor Bueno, (62) 3626-2220. Seg. a sex.: 11h/19h; sáb., dom. e fer.: 11h/19h. Mais 36 endereços. @trilhasdaamazoniaoficial.

HAMBURGUERIA/SANDUICHERIA

180G BURGER

R. 1.140, 133, Quadra 251, Setor Marista, (62) 3247-2930. Seg. a dom.: 17h/23h. @180gburger.

604 BURGER – HAMBURGUERIA ARTESANAL

Av. T-14, 999, Quadra 1, Lote 4, Setor Bueno, (62) 99256-2545. Seg. a dom.: 18h/23h. @604burger.

BECO MÁGICO GOIÂNIA

Av. T-2, 81, Quadra 107, Lote 04, Setor Bueno, (62) 99340-0067. Ter. a dom.: 18h/23h30. @becomagicogoiania.

BEST BURGERS & CIA

Av. T-11, 485, Quadra 117, Lote 18, Setor Bueno, (62) 3941-1300. Ter. a dom.: 18h15/22h45. @bestburgers_goiania.

BLENDS BURGER ARTESANAL

Al. Imbé, Quadra 30, Lote 06, Parque Amazônia, (62) 98212-2320. Qua. a dom.: 18h45/23h. @blendsgoiania.

BRAVO BBQ BURGER – HAMBURGUERIA ARTESANAL

Al. Leopoldo de Bulhões, 625, Quadra 13, Lote 15, Sala 02, Setor Pedro Ludovico, (62) 93300-1532. Ter. a dom.: 18h/23h. @bravobbq.

BULLDOG'S SANDUICHERIA

R. 23, 42, Setor Oeste, (62) 3921-5970. Dom. a qui.: 18h/2h; sex. e sáb.: 18h/5h. @buldogssanduicheria.

Leia mais na pág. 68

BURGER CHEFF

R. C-69, 12-90, Setor Sudoeste, (62) 98245-8995. Todos os dias: 18h/0h. Mais 4 endereços. @burgercheff.

CAZZERO BURGER

Av. Alexandre de Moraes, 1.667, Parque Amazônia, (62) 98300-5068.

Dom Rapha



3º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

O ex-funcionário de cartório Raphael Fonseca decidiu empreender logo após a conclusão do curso de gastronomia, que – conforme ele mesmo relata – possibilitou o desenvolvimento de técnicas para aperfeiçoar as receitas dos hambúrgueres e garantiu o êxito do negócio. Os burgers são artesanais, feitos com blends especiais de carnes e preparados na parrilla. Entre os destaques está o de bacon empanado e o nordestino, com melão e crispy de mandioca. R. T-37, 2.825, Setor Bueno, (62) 99407-5420. Seg. e ter.: 18h/0h; qui. a dom.: 18h30/0h. Mais 3 endereços. @domrapha.



Reprução Instagram

Padoca Goiânia



2º colocado na categoria PADARIA

A padaria foi fundada por Sérgio Borges com outros quatro parceiros, como um empreendimento tímido. Com os anos, cresceu. E muito. Os números impressionam. A padaria produz diariamente 375 quilos de pães e 125 quilos de outros produtos, como bolos, biscoitos e salgados. Para manter o ritmo, são utilizados cerca de 500 quilos de farinha todos os dias. Entre as especialidades mais procuradas, o bolo de cenoura trufado se destaca como marca registrada, ao lado do tradicional pão francês e dos palitos de queijo. Av. T-01, 2.139, Quadra 88, Lote 09, Setor Bueno, (62) 98187-6020. Todos os dias: 6h/21h. @padocagoiania.

Seg. a qui.: 18h30/23h; sex. a dom.: 18h30/23h30. @cazzeroburger.

CHAPZ BURGER

R. 143, Setor Marista, (62) 99480-1134. Seg. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/2h; dom.: 18h/23h. @chapz.burger.

CLEO BURGER

Av. Marconi, Jardim Planalto, (62) 98164-0783. Todos os dias: 18h/13h30. @cleoburgers.

DECK 62 BURGER & SANDUICHERIA

R. Montes Claros, Quadra 105, Lote 10, Parque Amazônia, (62) 98121-4327. Todos os dias: 18h/0h20. @deck62burger

ELDORADO BURG

Av. Ismerino Soares de Carvalho, Faicalville I, (62) 98635-7486. Todos os dias: 18h/23h50. @eldoradoburg.

Panificadora Maná

3º colocado na categoria PADARIA



Com 25 anos de história, oferece uma ampla variedade de pães, biscoitos, bolos, salgados e tortas doces. Receitas passadas de geração em geração chegam ao consumidor com o sabor de afeto que marca a casa. Para os mais tradicionais, o café com pão de queijo e biscoitos é sempre uma boa pedida. Já quem prefere opções diferentes encontra omeletes recheados e doces elaborados em um cardápio diversificado. Para datas comemorativas, a padaria prepara cestas de café da manhã personalizadas, com minipães, croissants, rosquinhas de chocolate, frutas, queijos e frios.
R. C-264, 119, Setor Nova Suíça, (62) 99686-4491.
Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h/13h. @panificadoramana.



Reprução Instagram

ELIPA BURGUER

6ª Avenida, Quadra 74, Lote 01, Setor Leste Universitário, (62) 99536-8860.
Ter. a dom.: 18h/0h.
@elipaburger.

FAMÍLIA IN BOX

Av. T-5, 1.448, Quadra 621, Lote 18, Setor Bueno, (62) 99843-3163.
Todos os dias: 11h/14h30;
ter. a dom.: 18h/23h.

FOGATA BBQ-STAKE-BURGER

R. S-3, 27, Setor Bela Vista, (62) 99340-3129. Qua. a dom.: 18h/23h.
@fogata_bbqsteakburger.

GARAGEM ORIGINAL BURGUER

R. Alpha 10, 49, Lote 16, Alphaville Res., (62) 99424-4371. Todos os dias: 18h30/0h. @garagemoriginalburger.

GHASPER BURGER

R. Alpha 10, 49, Lote 16, Alphaville Res., (62) 99424-4371. Todos os dias:

18h30/0h. @ghasperburger.

HERÓIS BURGER

Av. T-10, Quadra 104, Lote 10, Setor Bueno, (62) 99394-2002. Todos os dias: 11h/0h. @heroisburgergoiania.

JAVA'S BURGER

R. S-6, 141, Quadra S33, Lote 20, Setor Bela Vista, (62) 99963-0023.
Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 18h/23h.
@javas.burger.

JERÔNIMO BURGER

Av. T-10, 270, Setor Bueno, (62) 3121-2820. Dom. a qui.: 11h30/23h15; sex. e sáb.: 11h30/23h45. Av. T-10, 1.300, Setor Bueno, (62) 3030-0874. Todos os dias: 11h/22h. Av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (62) 3121-4480. Dom. a qui.: 11h30/22h; sex. e sáb.: 11h30/22h30. @jeronimoburger.

KOMIKETO SANDUICHERIA

Av. T-4, 6.000, Quadra 06, Lote 01-03, Serrinha, (62) 3255-4040. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h. Mais 8 endereços.
@komiketosanduicheria.

LA BRASA BURGER

R. Leonardo da Vinci, Quadra 55, Lote 2, Jardim Europa, (62) 99952-2271. Todos os dias: 18h/23h.
@labrasaburger.goianiasudoeste

LA BURGER SANDUICHERIA

Av. São Carlos, 207, Jardim Planalto, (62) 99138-2636. Todos os dias: 18h/1h. @la_burger_sanduicheria.

MADERO

Av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300. Loja T-129, Jardim Goiás, (62) 3121-2442. Todos os dias: 11h45/22h30. Mais 4 endereços. @maderobrasil.

MALBEC BURGER E LAZER

R. T-29, 528, Quadra 41, Lote 11, Setor Bueno, (62) 98422-6306. Seg. a sáb.: 11h30/14h; seg. a dom.: 18h/23h. @malbecburger.

MANIM

Av. Perimetral Norte, Jardim Gramado, (62) 98237-1685. Seg. a dom.: 18h/0h. @manimburger. ▶

LANCHES E GULOSEIMAS

MATTURADO

R. 9, 2.439, Setor Marista, (62) 3921-5181. Qua. e qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 18h/23h; dom.: 12h/23h. @matturado.

Leia mais na pág. 62



MEATZ BURGER N'BEER

R. T-53, 464, Setor Bueno, (62) 99956-7001. Todos os dias: 11h/23h. @meatzburger.

NA BRASA BURGER

R. 3, 75, Vila Fróes, (62) 99477-9152. Qua. a dom.: 18h/23h30. @nabrasaburger__.

O RAFFA

R. Manaus, Quadra 126, Lote 26, Parque Amazônia, (62) 99889-8892. Todos os dias: 11h/0h. Av. Mangabeiras, Quadra 07C, Lote 03, Parque Santa Rita, (62) 99863-6876. Seg. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/0h; dom.: 11h30/0h. @oraffa.

PIMENTINHAS SANDUICHERIA

R. Turim, 5, 371, Residencial Celina Park, (62) 3217-2109. Qua. a seg.: 19h/0h. @pimentinhassanduicheria. R. Professor Alfredo de Castro, Parque das Laranjeiras, (62) 3282-8949. Todos os dias: 19h/0h. @pimentinhaspitdog. Praça Sen. José Rodrigues de Moraes Filho, Parque Amazônia, (62) 3548-3351/ (62) 98546-7908. Dom. a qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 17h/5h. @pimentinhasanduicheria.

PIT TICO

Av. Bernardo Sayão, 2.028, Setor Centro-Oeste, (62) 98214-1689. Todos os dias: 18h/4h30. @pitticosanduicheria.

QUINTAL - BURGER & BISTRÔ

R. Barcelona, s/n, Quadra 182, Lote 12, Jardim Europa, (62) 99321-4946. Ter. a dom.: 18h/23h. @quintalburgerbistro.

ROOMA SANDUICHERIA

Av. Sen. José Rodrigues de Moraes Neto, 1.125, Parque Amazônia, (62) 99108-2821. Qua. a seg.: 18h/0h. Av. Cariri, 420, Quadra 6, Lote 12, Jardim

Pamonha Oeste

2º colocado na categoria PAMONHA



Fundada em 1991, junta o clássico com o novo e serve desde as tradicionais pamonhas que o goiano gosta, até milkshake de milho. A pamonharia apresenta clássicos como pamonha "de sal", doce, à moda e goiabada com queijo. No cardápio também tem curau, chica-doida, empadão, bolinho de milho frito, sopa de milho e sobremesas. A faz entrega de delícias congeladas para outros estados.

Av. R-9, 124, Setor Oeste, (62) 3291-4060/ (62) 98559-9069. Todos os dias: 8h30/23h30. @pamonhaoeste.

Pamonha 85

3º colocado na categoria PAMONHA



Chama a atenção pelas reinvenções em um prato tão valioso ao goianiense. Além das tradicionais receitas de sal, doce e à moda, é possível incrementá-lo com frango caipira, porções generosas de queijo, além de cortes de carne bovina e suína. Também é possível degustar uma variedade de receitas com milho – a exemplo da chica doida, dos caldos, bolinho de milho, curau e canjica –, bem como petiscos e sucos.

Av. Ipanema, Quadra 13, Lote 12, Jardim Atlântico, (62) 99900-5258. Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 16h/23h. Mais 4 endereços. @pamonha85.



Reprução Instagram

Diamantina, (62) 99471-9044. Qua. a seg.: 18h/0h. @roomasanduicheria.

SANDUICHERIA ANHANGUERA

Praça da Feira do Parque Anhanguera, Av. Pasteur, Jardim Planalto, (62) 98404-6847. Todos os dias: 18h/2h. @sanduicheria_anhanguera.

SANDUICHERIA JC

R. C-149, 1.020, Quadra 306, Lote 4, Jardim América, (62) 99568-5354/ (62) 4103-2728. Qua. a seg.: 18h/0h. @sanduicheriajc.

SANDUICHERIA KATATAU

R. C-134, R. C-159, Jardim América, (62) 98172-2064. Todos os dias: 17h30/0h. @sanduicheriakatatauoficial

FÁBRICA



 **fabrica.go**

Rua 26, 121 - Marista
Goiânia - (62) 3945-1473

**Aqui tudo é
feito à mão**

PÃES • DOCES • MASSAS • SORVETES

LANCHES E GULOSEIMAS

SANDUICHERIA MARISTA

Praça Marcelino Champagnat, R. 23-A, Setor Marista, (62) 99495-8474. Seg. a sáb., 6h/20h. @maristasanduicheria.

SANDUICHERIA PONTO DO SABER

Av. dos Alpes, 1.150, Vila União, (62) 3247-6844. Seg. a sáb.: 10h/5h30; dom.: 18h/5h30. @sanduicheriapontodosabor

SANDUICHERIA SMILEY

R. 10, 220, Setor Sul, (62) 98289-0386/ (62) 4101-0241. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb.: 18h/6h; dom.: 18h/2h. @sanduicheriasmiley10.

STUDIO BURGER

R. T-37, 3.000, Setor Bueno, (62) 3877-2305. Dom. a qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 18h/2h. @studio.burguer.

TIO BÁK

R. 56, 840, Jardim Goiás, (62) 3626-0906. Todos os dias: 11h/0h. Mais 6 endereços. @tiobak.

TURCO HAMBURGUERIA

R. CP4, 495, Quadra CP04, Lote 5, Residencial Celina Park, (62) 98463-6385. Ter. a dom.: 18h/23h. Av. Babaçu, 330, Quadra 10, Lote 2, Parque Santa Rita, (62) 98463-6385. Ter. a dom.: 18h/23h. @turco.hamburgueria.

UNDERGROUND BURGER

R. T-27, 1.212, Sala 3, Setor Bueno, (62) 3413-5365. Seg. a sex.: 11h/23h30; sáb. e dom.: 18h/23h30. @undergroundburger.official.

UNIVERSE BURGER GOIÂNIA

Av. C-104, Quadra 259, 515, Jardim América, (62) 98241-0754. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 16h/0h. @universeburgergoiania.

VILLA STEAK & BURGER

Av. Copacabana, Quadra 50, Jardim Atlântico, (62) 99175-7175. Ter. a qui. e dom.: 18h/22h40; sex. e sáb.: 18h/23h40. @villaburgeroficial.

VILA BULLDOGS

R. Cel. Benjamin Santos, 35, Vila Maria José, (62) 99173-3142. Dom. a qui.: 18h/2h; sex. e sáb.: 18/5h. @bulldogssanduicheria.

Kid Abelha

2º colocado na categoria PIT DOG



“Comer um dog de madrugada / um dog com jeito de virada”. Esse podia ser o lema deste pit dog que leva o nome de uma das bandas mais conhecidas do país. Com mais de 10 unidades espalhadas por Goiânia, o estabelecimento vem conquistando gerações há três décadas, com um cardápio variado, que vai desde um hambúrguer simples a um bife de picanha. O Kid Abelha também é conhecido por seus molhos verde e de alho, além da diversidade de pães. **Praça Walter Santos, Coimbra, (62) 3233-1597. Todos dias: 24h. Mais 4 endereços; @kidabelha.waltersantos.**

Letiel Lanches

3º colocado na categoria PIT DOG



O pit dog já está há oito anos no mercado e trabalha com uma variedade de sanduíches, sucos e cremes. O destaque da casa vai para o X-Cabuloso com três carnes e muito bacon. Para acompanhar o famoso molho verde que não pode faltar em um bom pit dog. A batata especial vem com cheddar e bacon. **R. Carajás, Conjunto Anhanguera, (62) 98462-7570. Dom. a qui.: 19h/0h30; sex. e sáb.: 19h/2h30. @letieillanches.**



Reprução Instagram

WEILER BURGER

Av. T-63, Quadra 351, 3.382, Jardim América, (62) 98167-6844. Ter. a sáb.: 11h/23h30; dom.: 18h/23h30. @weilerburger.

WR BURGERS

Av. C-104, 701, Quadra 282, Lote 01, Jardim América, (62) 3988-6480. Todos os dias: 18h/0h. @wrburgersoficial.

XODOG BURGUER

R. 10, Setor Sul, (62) 99332-4905/ (62) 3229-4548. Seg.: 18h/2h; ter. a qui.: 18h/5h; sex. e sáb.: 18h/6h; dom.: 18h/5h. @pitdogxodogburguer.

YES BURGER – HAMBURGUERIA/DOGS

R. 260, 400, Setor Leste



PARADISO

CAFFÈ E BISTROT

Aberto de terça a domingo | R. 135, 419 - St. Marista, Goiânia

SIGA-NOS  @paradiso.caffe



LANCHES E GULOSEIMAS

Biscoitos Pereira



2º colocado na categoria SALGADO

A história da Biscoitos Pereira começa antes de o nome se tornar conhecido em Goiânia. A marca nasceu em 1987 como desdobramento da J. Pereira, fundada nos anos 1960. As quatro lojas são administradas pelas irmãs **Juliana, Alessandra e Vanessa (na foto, com a mãe, Maria das Graças Castro)**. Mesmo com a expansão, o sabor continua tendo gosto de casa. "As receitas vêm da minha avó, nós apenas as aperfeiçoamos", diz Alessandra. Entre os preferidos do público estão os salgados clássicos e o enroladinho de queijo.

Av. 136, 638, Setor Marista, (62) 3924-6005. Seg. a sex.: 6h/20h; sáb.: 6h/18h. Mais 3 endereços. @biscoitospereira.



Rogério Neves

Universitário, (62) 99259-5757. Ter. a dom.: 18h/23h30. @yesburgeroficial.

PADARIA

BELLA TOSCANA PANIFICADORA

R. U-82, 440, Quadra 49, Lote 2, Vila União, (62) 3256-2070. Seg. a sex.: 6h/20h; dom.: 6h30/12h. @bellatoscapanificadora.

BENDITA MADRE

Av. T-1, 54, Quadra 13, Lote 30, Setor Bueno, (62) 98100-6535. Ter. a sáb.: 9h/19h. @benditamadregastronomia.

CASA MARTINHO PÃES E DOCES

Av. Sergipe, 1.421, Vila Abajá,

(62) 3293-2388/ (62) 98596-7336. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h30/13h. @casa.martinho.

DELLA PANIFICADORA

Praça Wilson Sales, 116, Nova Suíça, (62) 3251-6705. Todos os dias: 6h/22h. @dellapanificadora. Leia mais na pág. xxx.

DELLICATA PÃES

Av. T-2, 946, Setor Bueno, (62) 3100-7975/ (62) 98167-8842. Seg.: 5h45/20h; ter. a dom.: 5h45/21h. R. 71, 174, Jardim Goiás, (62) 3100-7975/ (62) 3636-5999. Seg. a sáb.: 6h/20h; dom.: 6h30/13h. @dellicatapaes.

DOLCCI EMPÓRIO

Av. C-4, 40, Jardim América, (62) 99644-7454. Seg. a sáb.: 5h/21h; dom.: 5h/14h30. Av. T-3, 1.327, Setor Bueno, (62) 3626-2830. Seg. a sex.: 6h/23h; sáb.: 6h/19h30; dom.: 6h/12h. R. 1.138, 129, Setor Marista. (62) 3100-5218. Seg. a sáb.: 6h/20h30; dom.: 6h/12h. @dolcciemporio.

FÁBRICA

R. 26, 121, Setor Marista, (62) 99854-0421. Todos os dias: 7h/19h. @fabrica.go.

Leia mais na pág. 64



Esfiha Quente



3º colocado na categoria SALGADO

Localizada no coração de Goiânia, no Setor Central, a lanchonete é um negócio de família que funciona há mais de 30 anos e – como o nome sugere – tem a esfiha como carro-chefe. A lanchonete é um dos locais de lanche mais tradicionais da capital. O cardápio tem outros salgados, como coxinhas, discos de carne, empadas, enroladinhos, bolos, além de várias opções de vitaminas e sucos.

R. 4, 717, Setor Central, (62) 3229-4131. Seg. a sex.: 7h/ 21h; sáb.: 7h/16h. Metropolitan Mall, av. Dep. Jamel Cecílio, 2.690, Jardim Goiás. Seg. a sex.: 10h/18h. @esfihaquenteoficial.



Reprução Instagram

LA FARINE

R. Ouro Verde, 35, Loja 07, Quadra A-05, Lote 01, Alphaville Flamboyant, (62) 2020-3861. Ter. a sex.: 8h30/19h; sáb.: 8h/13h. Mais 3 endereços. @lafarine.go.

HUTTI PANIFICADORA

R. 83, 541, Lote 65, Setor Sul, (62) 3218-5739. Seg. a sex.: 6h/20h30; sáb.: 6h15/14h; dom.: 6h30/13h. @huttiapanificadora.

ITÁLIA CASA DE PÃES

Av. Itália, 1.014, Jardim Europa, (62) 3287-0266/ (62) 98626-4664.

Seg. a sáb.: 6h/20h. dom.: 6h/12h. @italiacasadepaes.

MADRI PÃES

GO-040, Sala 01, Quadra 08, Lote 01, Setor dos Dourados, (62) 3578-7179/ (62) 99391-5576. Todos os dias: 6h/22h. @madripaesgo.

PADÁ PÃES E SABORES

Av. Pio XII, 921, Vila Aurora Oeste, (62) 99371-7928. Seg. a sáb.:6h/21h; dom.: 6h30/13h. Av. Marechal Deodoro, Quadra 23, Lote 01,

Parque Anhanguera, (62) 4101-7064. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h30/13h. Av. Ver. José Monteiro, 1.953, Setor Negrão de Lima, (62) 98591-8387. Todos os dias: 6h/22h30. @padapaesesabores.

PANIFICADORA CANADÁ

R. 3, 856, Setor Oeste, (62) 3214-2586/ (62) 98117-7066. Seg. a sáb.: 6h/20h; dom., 6h/12h. @panificadoracanada.

PANIFICADORA MUNDIAL

R. 90, 910, Setor Marista, (62) 3281-7005/ (62) 99979-5133. Seg. a sex.: 6h/21h; sáb. e dom.: 6h30/21h. @panificadora_mundial.

PANIFICADORA PADONNA

Av. Independência, Quadra 101, Lote 01, Jardim Atlântico, (62) 3142-1157/ (62) 99471-7633. Seg. a sex.: 6h/20h; sáb.: 6h/16h; dom.: 6h/13h. @panificadorapadonna.

PANIFICADORA PARAGUAI

Praça C-170, 69, Jardim América, (62) 3286-1635/ (62) 99191-0714. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h/13h. @panificadora_paraguai.

PANINI PANIFICADORA

Av. Dona Terezinha de Morais, 892, Quadra 136, Lote 01, Parque Amazônia, (62) 3988-8600. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h/20h. @panificadorapanini_.

PÃO & COMPANHIA

Av. República do Líbano, 2.376, Setor Oeste, (62) 3215-1691/ (62) 98446-5643. Todos os dias: 6h/21h. @paoeciasetoroeste. Av. T-4, 1.230, Setor Bueno, (62) 3275-6545/ (62) 99666-2907. Todos os dias: 5h30/21h. @paoeciabueno.

PETIT PÃO PANIFICADORA

Av. César Lattes, 696, Quadra 91 A, Lote 34-37, Vila Novo Horizonte, (62) 3289-2207. Todos os dias: 6h/21h30. Av. Pedro Ludovico, 3.246, Parque Oeste Industrial, (62) 3932-2207. Seg. a sáb.: 6h/20h30; dom.: 6h/14h. @petitpaopanificadora.

LANCHES E GULOSEIMAS

POLO PÃES E DOCES

Praça Godofredo Leopoldino de Azevedo, 15, Setor Oeste, (62) 3291-1704/ (62) 99980-7100. Seg. a sáb.: 6h/12h; dom.: 6h30/13h. @polopaesedoces.

SANTA CEIA – A PADARIA

Av. T-63, 269, Setor Bela Vista, (62) 99874-9632. Seg. a sex.: 6h/21h; sáb.: 6h/20h; dom.: 6h/13h. @santaceia_a_padaria.

TUTTO PANE E PANIFICADORA

R. L-11, Quadra 56, Al. do Contorno, Jardim Santo Antônio, (62) 3249-1555/ (62) 99933-1555. Seg. a sex.: 6h/20h30; sáb.: 6h/20h; dom.: 6h/12h.

ZOI – MICRO PADARIA ARTESANAL

R. C231, 286, Jardim América, (62) 99861-1532. Seg.: 15h/18h30; ter. a sex.: 7h/18h30; sáb.: 8h/12h. @zoi_culinaria.

PAMONHARIA

ALDEIA DA PAMONHA

Av. do Povo, Vila Mutirão II, (62) 98285-4615. Todos os dias: 19h/23h. Av. Padre Wendel, 14, São José, (62) 99124-7982. Todos os dias: 9h/23h. Av. Pedro Ludovico, 305, Setor Sudoeste, (62) 98590-4833. Todos os dias: 16h/23h. @aldeiadapamonha.

CHACRINHA DO MILHO

R. 1.037 c/1.040, Quadra 81, R. L-4, 58, Setor Pedro Ludovico, (62) 4141-8532. Seg. a sex.: 12h/21h; sáb.: 11h/21h. @chacrinhado.milho.

DELÍCIA GOIANA PAMONHARIA

Av. República do Líbano, 1.600, Setor Oeste, (62) 98344-5112. Todos os dias: 11h/21h. @deliciagoianapamonharia.

FRUTOS DA TERRA

R. C-234, 969, Nova Suíça, (62) 3281-4049/ (62) 98322-3531. Todos os dias: 10h30/22h. Av. T-11, 411, Setor Bueno, (62) 3015-1507/ (62) 98322-3531. Todos os dias: 10h30/22h. @pamonhariafrutosdaterra.

Leia mais na pág. 66



IMPÉRIO DO MILHO

Av. Domiciano Peixoto, 915, Jardim Vila Boa, (62) 3290-5158. Ter. a dom.: 12h/23h30. @imperiodomilhopamonharia.

MARIA PAMONHA

Av. Marechal Deodoro, 44, Quadra 24, Lote 04, Parque Anhanguera, (62) 3413-5957/ (62) 99676-2037. Todos os dias: 8h/22h. R. Flemington, 705, Quadra 8, Lote 7, Vila Bela, (62) 3157-6939/ (62) 99903-0246. Todos os dias: 8h/22h. @mariapamonha.

MONI – A FANTÁSTICA FÁBRICA DE PAMONHAS

Av. Perimetral, 712, Setor dos Funcionários, (62) 98227-5996. Todos os dias: 10h/22h. @fantasticafabricadepamonhas.

PAMONHA GOIANA

Av. Transbrasiliana, 1.357, Setor Pedro Ludovico, (62) 3242-8048. Seg. a sáb.: 15h/23h. @pamonha_goiana.

PAMONHARIA 85

Av. Ipanema, Quadra 13, Lote 12, Jardim Atlântico, (62) 99900-5258. Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 16h/23h. Mais 4 endereços. @pamonha85.

PAMONHARIA BUENO

Av. T-4, 1.176, Setor Bueno, (62) 3242-9998/ (62) 99852-8450. Todos os dias: 10h45/23h. @pamonhariabueno.

PAMONHARIA CASEIRA

Av. T-9, 4.209, Jardim Planalto, (62) 3287-9011/ (62) 3287-0416. Todos os dias: 16h/23h. @pamonhariacaseira.

PAMONHARIA DELÍCIA PURA

R. 16, s/n, R. L. B, 17, Quadra 30, Conjunto Riviera, (62) 3542-3166. Todos os dias: 15h/22h. @pamonhariadeliciapura_.

PAMONHARIA E EMPÓRIO BUENO

Av. Viena, Quadra 166, Lote 08, Jardim Europa, (62) 98465-9716. Seg. a sex.: 8h/18h. @emp.viena.

PAMONHARIA FRUTOS DO MILHO

Av. Perimetral, 2.110, Setor Oeste,

(62) 98143-1507. Todos os dias: 11h/22h30. R. T-51, 290, Setor Bueno, (62) 3087-4949. Todos os dias: 11h/22h10. @frutosdomilhopamonharia.

PAMONHARIA MILHO E MASSA

Av. Itaberá, Vila Jardim Pompeia, (62) 98585-8182. Seg. a sáb.: 8h/22h. @milhoemassapamonharia.

SALGADOS

CASA ELZA

Av. T-4, 1.268, Setor Bueno, (62) 98489-8300. Seg. a sex.: 7h/19h45; sáb.: 8h/19h. Al. Cel. Eugênio Jardim, Quadra 227, 96, Setor Marista, (62) 3142-8090. Seg. a sex.: 8h/20h; sáb.: 8h/19h. @casaelza.

Leia mais na pág. 58



EMPADINHA DA NENEN

Av. 136, 1.002, Setor Marista, (62) 98125-5941. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/13h. @empadinhadanenen.

EXPRESSO CAIPIRA

Av. C 15, 240, Setor Sudoeste, (62) 3247-1961. Seg. a sex.: 7h/21h; sáb.: 7h/15h. @expressocaipira.

LIMA'S LANCHE

R. 15, 283, Centro, (62) 99435-9098. Seg. a sex.: 7h15/20h; sáb.: 7h15/12h. @lanchelimas.

PASTELARIA DO MEU

R. 74, R. 6, 329, Setor Central, Mercado Popular, (62) 98194-8961. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/13h. @pastelaria_do_meu.

QUITANDINHA JAÓ

Av. Venerando de Freitas, 1.162, Setor Jaó, (62) 3204-2992/ (62) 98327-0020. Seg. a sáb.: 7h/19h; dom.: 7h/13h. @quitandinhajao.

TIA NAIR CAFÉ

R. 4, 486, Setor Central, (62) 99146-1087. Seg. a sex.: 7h30/17h15; sáb.: 7h30/12h. @tianaircafe. ■



RESTAURANTE BRASILEIRO-ITALIANO,
de concepção moderna
e mãos dadas na tradição



Alameda Ricardo Paranhos, 955 - St. Marista, Goiânia - GO | @1929trattoria



PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



CÁSSIO NEVES

Apresentador na TV UFG, emissora de televisão educativa e cultural, o jornalista é do time dos que adoram cozinhar. "Sinto que é um ato afetivo e, assim, procuro demonstrar o meu carinho por quem gosto cozinhando. Além disso, é terapêutico pra mim". Aplicado, já se inscreveu em cursos para se aperfeiçoar em cortes, temperos e apresentações de pratos. Ele, que debutou como pai recentemente, também gosta de sair para "socializar com a família, amigos e parceiros de trabalho".



CRISTIANO GOMES PEREIRA

Aos 49 anos, o professor de educação física mantém o hábito de fazer refeições fora de casa praticamente todos os dias da semana. E aponta um motivo justo para tal: "Por morar só, prefiro mesmo comer em restaurantes", comenta. No entanto, que fique claro: habilidades para assumir forno e fogão não lhe faltam. Aliás, fez o curso básico de Menu Completo no Instituto Gastronômico das Américas (IGA). "Gosto de cozinhar para os amigos ou para mim mesmo, aos fins de semana", conta.



GRAÇA TORRES

Jornalista na TBC (TV Brasil Central), mestre em educação e professora universitária na Universo, costuma concentrar suas saídas de casa com o propósito de comer fora nos finais de semana, já que, nos chamados dias úteis, ela conta com uma funcionária que se incumbem dessa tarefa. Casada com Rogério Lima, mãe de Sofia, 22 anos, e Laura, 18, conta que costuma conjugar os momentos em que sai de casa com a família para ir a restaurantes com passeios aprazíveis.



GUSTAVO CROSARA

Publicitário e gastrônomo, adora cozinhar - principalmente, para amigos e familiares. "O ato de reunir a galera ao redor da mesa é uma tradição que permeia gerações", situa ele, que é formado em gastronomia pelo Instituto Gastronômico das Américas (IGA). "E a motivação maior em fazê-lo tem a ver com a minha ânsia pela criatividade e inovação. Foi, pois, uma forma de despressurizar, de sair da zona de conforto e pensar estrategicamente por outra vertente", discorre. Evidentemente, também aprecia sair de casa para somar experiências.



IURI GODINHO

Jornalista, interessado em história e em entender o mundo. A apresentação em uma rede social já diz muito sobre o espírito irrequieto do também escritor, que já publicou livros como "De bem com a vida - A história da Rádio Araguaia", e "Goiânia em Guerra - Sangue, Sede e Escuridão nos Anos 40" (Contato Comunicação), para citar exemplos. Aos 61 anos, divorciado, ele costuma sair para almoçar ou jantar fora de casa três vezes por semana, em média.



LUCIANA LEÃO

A publicitária tem na ponta da língua os dois principais motivos que a impulsiona a sair de casa no mínimo seis vezes por semana para fazer suas refeições fora. Primeiramente, uma já muito citada pelos jurados deste certame: a praticidade. Outra razão que pesa na balança é o prazer de experimentar comidas diferentes. Verdade seja dita, aos 41 anos, casada, Luciana também aprecia cozinhar, ainda que o cotidiano nem sempre permita o exercício dessa faceta.



MARIANI ALEXANDRE RIBEIRO

Cursos ligados à área gastronômica, a jornalista e advogada Mariani Alexandre Ribeiro revela nunca ter feito. No entanto, adora ler conteúdo sobre comidas e vinhos, "além de assistir a todos os programas disponíveis sobre estes temas". Portanto, cozinhar é uma atividade que está sempre no seu radar. Por morar sozinha, porém, ela, que aos 51 anos ocupa o cargo de subchefe da Ascom do Ministério Público do Estado de Goiás (MPGO), acaba optando por fazer a maioria das refeições fora de casa.



MARIO JUNIO BORGES BARBOSA

O secretário parlamentar, 60 anos, casado, é sincero quando perguntado porque gosta (ou costuma) comer fora: "Necessidade". Mesmo porque, quando não é o caso, ele aprecia sim, adentrar a sua cozinha e se dedicar ao preparo de uma caprichada comida para a família. Mario Junio, que, por ora, ainda não se aventura a frequentar cursos de culinária, resume suas idas a restaurantes três vezes por semana, em média, seja para jantar ou almoçar.



NÁRCIA KELLY ALVES DA SILVA

Aos 37 anos, presidente da GoiâniaTur e ex-prefeita de Bela Vista por dois mandatos, a advogada costuma fazer refeições fora quase todos os dias, principalmente pela comodidade. Mas engana-se quem pensa que ela não gosta de cozinhar. "Na verdade, adoro", diz. Nascida em Bela Vista de Goiás, equilibra a rotina entre compromissos profissionais e o prazer pela gastronomia.



RENER BUENO MARINHO BILAC

Encontrar os amigos e desfrutar de bons momentos, regados a boas conversas, é o que leva o advogado de 62 anos a frequentar restaurantes e sair com marido, Renato, em Goiânia. A boa comida também conta. Cozinhar é um hábito que cultivava com prazer, embora nunca tenha sentido necessidade de fazer cursos na área de gastronomia. Tudo é vivido com leveza e naturalidade.

grano
cucina italiana

O autêntico sabor italiano na sua Mesa

grano
cucina italiana

AV. ALPHAVILLE FLAMBOYANT
QD A5, LT 1 · GOIÂNIA - GO



@GRANOCUCINA

TRADIÇÃO,
EXCELÊNCIA E
MUITO SABOR

Kanpai

SHOPPING FLAMBOYANT
GOIÂNIA · GOIÁS



@KANPAIBLUE

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

| CATEGORIAS | Cássio Neves | Cristiano Gomes Pereira | Graça Torres | Gustavo Crosara | Iuri Godinho | Luciana Leão |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|--|--|--|---------------------------------------|
| Bar/ Botequim ** | Jajá Drinks | Boteco Posto 15 | Glória Bar e Restaurante | Botequim Mercatto | Gercina Bar | Boteco Posto 15 |
| Bar e Restaurante Com Brinquedoteca | Carne de Sol 1008 | Caseratto | Melt Cozinha de Fogo | Melt Cozinha de Fogo | Cervejaria Dias | Garibaldi Bar e Restaurante |
| Carta de Drinques | Briga de Galo | Grá Bistrô Rooftop | Grá Bistrô Rooftop | Zimbro Cocktails & CO | Zimbro Cocktails & CO | Bianco Ristorante |
| Cervejaria/Choperia | Belga Pub | Officina Cervejaria | Cervejaria Mangueiras | Belga Pub | Recanto do Chopp | Cervejaria Dias |
| Gastrobar | Caseratto | Madalena (Madá Bar) | Nord 23 | Madalena (Madá Bar) | Nord 23 | Caseratto |
| Restaurante Revelação | Cucina Mia | Alma Boutique Bar | Maremonti Trattoria & Pizza | Fulles Kitchen | - | NB Steak |
| Melhor Restaurante de Goiânia 2025/26 | Carne de Sol 1008 | Grá Bistrô Rooftop | Abruzzo Restaurante | Fãmu | Xufi Culinária Árabe | Piquiras |
| Chef do Ano | Carô Borges (Las Nenas) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Carô Borges (Las Nenas) | Lucas Duarte (Fãmu) | Lucas Duarte (Fãmu) | Carolina Amorin (Kabanás) |
| Sommelier do Ano | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Diego Arrebola (Grupo Íz) | Leticia Bittencourt (Vinoteca) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Jones Pereira de Oliveira (El Argentino) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) |
| Maitre do Ano | Alexandra Chaul (Kabanás) | Ronan Motta (Grupo Íz) | Maitre Josimar (Piquiras Bougainville) | Maitre Josimar (Piquiras Bougainville) | Rodrigo Costa (Manda Picanha Alto da Glória) | Alexandra Chaul (Kabanás) |

VENCEDORES | DIVERSÃO (VOTOS DOS JURADOS + VOTOS DA INTERNET)

BAR/BOTEQUIM

-  **1 Celsin & Cia**
4 pontos
-  **2 Botequim Mercatto**
3 pontos
-  **3 Boteco Posto 15**
3 pontos

BAR E RESTAURANTE COM BRINQUEDOTECA

-  **1 Carne de Sol 1008**
5 pontos
-  **2 Melt Cozinha de Fogo**
3 pontos
-  **3 Coco Bambu**
2 pontos

CARTA DE DRINQUES

-  **1 Zimbro Cocktails & Co**
7 pontos
-  **2 Grá Bistrô | Rooftop**
4 pontos
-  **3 Alma Boutique Bar**
2 pontos

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

| Mariani Alexandre Ribeiro | Mario Junio Borges Barbosa | Narcia Kelly Alves da Silva | Rener Bueno Marinho Bilac |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Botequim Mercatto | Boteco Posto 15 | Piquiras | Celsin & Cia |
| Celsin & Cia | Cateretê | Carne de Sol 1008 | Celsin & Cia |
| Zimbro Cocktails & CO | Antonieta Restaurant | Grá Bistrô Rooftop | Zimbro Cocktails & CO |
| Hops Cervejas Especiais | Officina Cervejaria | Cervejaria Mangueiras | Botequim Mercatto |
| Caseratto | Caseratto | Medelliin Bar | Botequim Mercatto |

| O mais votado na internet 3 PONTOS | O segundo mais votado na internet 2 PONTOS | O terceiro mais votado na internet 1 PONTO |
|---------------------------------------|---|---|
| Celsin & Cia | Bahrem Eldorado | Botequim Mercatto |
| Carne de Sol 1008 | Coco Bambu | Melt Cozinha de Fogo |
| Zimbro Cocktails & Co | Alma Boutique Bar | Grá Bistrô Rooftop |
| Cervejaria Mangueiras | Officina Cervejaria | Belga Pub |
| Caseratto | Madalena (Madá Bar) | Nord 23 |

| | | | |
|----------------------|-------------------|-----------------------|------------------|
| Fulles Kitchen | Alma Boutique Bar | Alma Boutique Bar | Boteco da Rainha |
| Grá Bistrô Rooftop | Carne de Sol 1008 | Grano Cocina Italiana | Kabanas |

Resultado na pág. 148

Resultado na pág. 150

| | | | |
|--|---|---------------------------------------|------------------------------------|
| Ian Baiocchi (Grupo Iz) | Danilo Ramos (Piry Cozinha Nordestina) | Edvania Nogueira (Porto Cave) | Carolina Amorin (Kabanas) |
| Ricardo Valente (Grano Cucina) | Murilo Souta (Reserva 35 - Experience) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Alexsander Oliveira (Cucina Mia) |
| Lázaro Evaristo de Mendanha (Celsin & Cia) | Gerson dos Santos (Cervejaria Mangueiras) | Alexandra Chaul (Kabanas) | Waldenir Lemes (Botequim Mercatto) |

Resultado na pág. 178

Resultado na pág. 182

Resultado na pág. 186

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastronomia.com.br/go de 01/10 a 10/11 de 2025 - ** Critério de desempate: mais votado na internet

CERVEJARIA/CHOPERIA

- 1 **Cervejaria Mangueiras**
5 pontos
- 2 **Officina Cervejaria**
4 pontos
- 3 **Belga Pub**
3 pontos

GASTROBAR

- 1 **Caseratto**
7 pontos
- 2 **Madalena (Madá Bar)**
4 pontos
- 3 **Nord 23**
3 pontos

Celsin & Cia

Fotos: Rogério Neves



A linguiça caseira, feita artesanalmente pelo próprio Celso Batista e Silva: um dos pratos campeões de pedidos

Tradição e sabor na calçada goiana

Tudo começou em 1991, quando um pai decidiu que o fogo da churrasqueira seria sua forma de sustentar a família. Celso Batista e Silva, mineiro de Monte Alegre de Minas, chegou a Goiânia com a coragem no peito e uma grelha nas mãos. Instalou-se na porta de uma escola, no Setor Oeste, vendendo espetinhos. “Ou dava certo, ou dava certo”, ele costuma dizer, e deu tão certo que aquela grelha virou o embrião de um dos bares mais queridos da cidade. Hoje, o Celsin soma 150 mesas e incontáveis histórias servidas com chope gelado e sorriso no rosto.

Com o tempo, o bar mudou de endereço, cresceu, reinventou-se, mas nunca perdeu o espírito de casa de família. Fernando Machado, filho de Celso, cresceu entre o barulho das tampinhas e o cheiro de carne assando. “Já fui garçom, caixa, comprador e até churrasqueiro. A gente aprendeu na prática o que é servir bem”, conta.

A famosa ilha de frios, inspirada em um boteco paulistano, virou ponto de encontro obrigatório: queijos, embutidos e petiscos que parecem ter o poder de desacelerar o tempo. E, claro, há os clássicos que todo goianiense conhece: a linguiça apimentada artesanal, feita pelo próprio Celso, e o torresmo crocante, daqueles que fazem qualquer conversa render mais uma rodada. O amor pelo chope e pela cerveja gelada é outro capítulo à parte. No auge de um sábado animado, o Celsin já chegou a vender 154 caixas de cerveja e 1,2 mil canecas de chope em um único dia. Dá para imaginar a animação!

Em 2014, veio uma virada de mestre: o bar foi o primeiro da cidade a criar uma brinquedoteca de mais de 250 metros quadrados. O espaço virou refúgio para as crianças e sossego para os pais, uma ideia que fez o faturamento subir 30% e o público familiar crescer ainda mais.

Mais de 30 anos depois, o Celsin segue firme, misturando boa comida, boas risadas e o tempero de quem acredita que sucesso se constrói em família. Cada linguiça servida, cada brinde e cada história contada à mesa carregam um pouco da alma de quem começou tudo com um sonho, uma grelha e muita fé.



R. 22, 475, Setor Oeste, (62) 3215-3043.
Seg. a sex.: 17h/1h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/17h. @celsinbar.

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADÃO
Cidade
**MELHOR
BAR/BOTEQUIM**
2025/2026



Frederico, Wânia, Fernando, Celso e Mariana, a família Celsin: tudo começou com uma grelha simples, em 1991

Carne de Sol 1008

Fotos: Rogério Neves



Carne de Sol completa para cinco pessoas do 1008: técnicas tradicionais, como a cura da peça e o preparo na brasa, garantem textura, ponto e autenticidade em cada prato



Entretenimento seguro para todas as idades

Inaugurado em 2007, o Carne de Sol 1008 se tornou referência em comida nordestina em Goiânia. Além da tradicional iguaria que dá nome à casa, o restaurante valoriza ingredientes típicos como manteiga de garrafa, feijão verde e queijo do sertão, sempre preparados de forma artesanal e com cuidado no sabor.

Mas há outro motivo que faz o 1008 ser querido por tantas famílias: sua brinquedoteca. Com mais de 200 metros quadrados, o espaço foi pensado para garantir segurança, conforto e diversão para as crianças – e tranquilidade para os adultos. A área conta com monitores treinados, que acompanham de perto cada pequeno visitante, e brinquedos adequados a diferentes faixas etárias. “Nosso espaço infantil é reconhecido por unir segurança, supervisão, diversão e acolhimento familiar. Assim, todo mundo aproveita a experiência”, explica Clayton Gonçalves, que comanda a casa ao lado do irmão, Patrick João.

O Carne de Sol 1008 nasceu com a proposta de oferecer pratos goianos e nordestinos em um ambiente simples, caloroso e generoso – no atendimento e no tamanho das porções. Entre os destaques do cardápio está a carne de sol, preparada com técnicas tradicionais, desde a cura da peça até o preparo na brasa, que garante ponto perfeito e sabor autêntico. Brilham também a picanha e o cupim na brasa, sempre respeitando o tempero e a identidade da culinária regional.

Para Clayton, o sucesso da casa é resultado de gestão cuidadosa, atenção aos detalhes, investimento contínuo na equipe e na criação de diferenciais que fazem a experiência ser completa – para quem chega com fome, com vontade de celebrar ou acompanhado de toda a família.

R. 1008, 148 - Setor Pedro Ludovico, (62) 3241-6778. Todos os dias: 11h/0h. Alameda Leopoldo de Bulhões, Q22 - L16 - Setor Pedro Ludovico, (62) 3241-6778. Seg. a qui.: 17h/0h30; sex. a dom.: 11h/0h30. @carnedesol1008.



Clayton Gonçalves, sócio-proprietário do Carne de Sol 1008, em frente à brinquedoteca da casa, eleita pelos goianos a melhor da cidade



Zimbro Cocktails & Co

Fotos: Leticia Coqueiro



O Equilibrista, de apenas três ingredientes – The Singleton Whisky, jerez e óleo saccharum de laranja – é dos destaques da coquetelaria da casa

Coquetelaria autoral e com toque goiano

Tudo começou com o gim. Apreciador de cervejas geladas e de um bom uísque, Benício Calaça conheceu o destilado enquanto trabalhava em um projeto de conclusão de curso. À época, ele conciliava a revenda de automóveis de luxo com uma hamburgueria experimental – e buscava um novo rumo profissional. Após a apresentação do trabalho, a comemoração em São Paulo chamou sua atenção: ali, o gim já era amplamente consumido, em diferentes versões e preparos. Em Goiânia, ainda não. “Decidi investir no gim e ensinar o público goianiense a tomar gosto pelos coquetéis”, lembra Benício.

A ideia foi além do esperado. Há oito anos, o Zimbro Cocktails & Co se tornou referência em coquetelaria autoral na cidade e hoje é um dos principais fomentadores do segmento no Centro-Oeste. Benício, por sua vez, é considerado um dos bartenders e mixologistas mais experientes da região, com reconhecimento nacional.

A carta da casa reúne mais de 50 coquetéis, renovados semanalmente para manter a experiência sempre fresca. Difícil, segundo Benício, é apontar um favorito. Entre as criações autorais, não faltam ingredientes que traduzem o sabor de Goiás: pequi, barbatimão e cagaita são algumas das notas que vêm conquistando paladares – inclusive de bartenders de São Paulo, Portugal e Colômbia. “Os coquetéis custam a partir de R\$ 38. E o céu é o limite”, brinca o mixologista. Os mais pedidos ficam na faixa de R\$ 45 – valores que acompanham rigor em técnica, pesquisa e execução.

Para acompanhar, a casa oferece petiscos pensados para harmonização, desenvolvidos pela cozinha local. As inspirações vêm da culinária oriental: prática, equilibrada, delicada no paladar e ideal para realçar camadas de sabor, sem roubar a cena dos drinques. No Zimbro, o gole não é apenas bebida: é identidade, memória e território no copo.



Al. Ricardo Paranhos, 59, Setor Marista, (62) 99335-4667.
Dom. a qui.: 17h02/0h02; sex. e sáb.: 17h02/2h02. @zimbrobar.



**MELHOR CARTA
DE DRINQUES**

2025/2026

Benício Calaça no
balcão do seu Zimbro
Cocktails & Co:
da descoberta
do gim à referência
da coquetelaria
no Centro-Oeste



Cervejaria Mangueiras

Fotos: Rogério Neves



O Sertão Goiano: carne serenada angus servida sobre purê de banana-da-terra, requeijão e bacon

Tradição que atravessa gerações

Esta história teve início há 39 anos, com um bar simples e uma mangueira na porta. Foi dela que veio o nome que acabou virando sinônimo de tradição e boa comida em Goiânia. “Mesmo sem a árvore, o nome ficou. Já existia um carinho e um reconhecimento da clientela”, conta José Maria de Oliveira Soares, o fundador da casa. Desde 2000 no endereço atual, a Mangueiras segue com alma de boteco raiz, mas com estrutura de cervejaria de respeito.

São cerca de 10 mil litros de chope servidos todo mês, direto da tiragem, com aquele frescor que só o chope cru tem. O pilsen é o preferido da turma, mas a casa também aposta em estilos como black, apia e IPA. E para quem gosta de provar de tudo um pouco, tem a famosa Tabinha Degustar: quatro copinhos de 100 ml com diferentes estilos de chope, uma experiência perfeita para descobrir o seu favorito. Os planos, agora, são ampliar a linha de rótulos artesanais, sempre em parceria com a Ambev, porque o público fiel da casa valoriza um bom chope feito com capricho.

Na cozinha, o destaque é a carne serenada angus, preparada artesanalmente, ali mesmo. O queridinho do cardápio é o Trilogia do Sertão – cubinhos da carne com queijo, alho crocante e mandioca frita –, aquele petisco que combina perfeitamente com um chope gelado. Outra estrela é o Sertão Goiano, servido sobre purê de banana-da-terra, requeijão e bacon, ou na versão “ao pesto do sertão”, com chips de batata-doce e legumes. É para comer suspirando.

Com ambiente acolhedor e uma brinquedoteca climatizada e monitorada, a casa também virou queridinha das famílias. “Já recebemos clientes que vinham com os pais e hoje trazem os filhos. Isso é o mais gratificante”, diz José Maria. Entre brindes, risadas e sabores, a Cervejaria Mangueiras segue firme celebrando o prazer de reunir amigos em volta da mesa, afinal, tradição boa é aquela que continua sendo servida gelada.



R. R-11, 901, Setor Oeste, (62) 3252-1305/ (62) 99843-8250.
Ter. a qui.: 16h/0h; sex.: 16h/1h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/17h.
@cervejariamangueiras.



O fundador José Maria de Oliveira Soares: "Já recebemos clientes que vinham com os pais e hoje trazem os filhos. Isso é o mais gratificante"

Caseratto

Fotos: Rogério Neves



A feijoada completa é um dos destaques da casa e colocou o estabelecimento na terceira colocação na categoria Melhor Feijoada



Onde boa comida e boas histórias se unem

Em 2016, os amigos Rafael Dâmaso Mendonça e Tales Garcia Araújo viviam um momento de aperto financeiro — mas também de inquietude e vontade de fazer algo novo. A ideia surgiu de uma observação simples: os bares mais frequentados de Goiânia tinham pontos fortes individuais, mas nenhum reunia boa comida, preço justo, ambiente agradável e música que combinasse com o clima da cidade.

“Queríamos um bar nem chique demais e nem boteco demais. Um lugar com a cara de quem gosta de viver bem”, resume Rafael.

Assim nasceu o Caseratto, nome inspirado na proposta de ocupar uma casa antiga, acolhedora e cheia de afeto. E foi desse espírito despretenso que a marca cresceu e se tornou referência na gastronomia goiana.

O segredo? Ingredientes de qualidade, especialmente as carnes Angus, mantendo equilíbrio entre sabor, generosidade e preço. Entre os pratos mais pedidos está o Arroz Nordestino, disponível em versões para uma a quatro pessoas. A feijoada, que conquistou o terceiro lugar na categoria Melhor Feijoada no **Prêmio BRB Encontro Gastrô Goiânia**, também é destaque.

Na sobremesa, o Pudim na Lata já virou afeto puro — aquele sabor que lembra doce feito por vó.

A carta de drinks acompanha o clima leve da casa. O queridinho é o Caseratto Spritz, combinação refrescante de vinho híbrido, calda de flor de sabugueiro, espumante moscatel, mirtilo e perfume rosado.

Hoje, o Caseratto opera quatro unidades: duas com estrutura completa (no Setor Marista e no Shopping Passeio das Águas) e duas na versão Caseratto Food, nos shoppings Goiânia Shopping e Flamboyant. A marca segue expandindo: Brasília e Araguaína recebem novas unidades ainda este ano. E, em 2026, é a vez do Buriti Shopping e de Palmas (TO).

“A gente sonhou pequeno. Mas a cozinha foi abrindo caminhos grandes”, diz Rafael.

E assim, o Caseratto segue crescendo — com sabor, verdade e histórias que continuam sendo escritas à mesa.

R. 1.131, 20, Setor Marista, (62) 3991-0291.
Ter. a dom.: 11h/1h. Mais três endereços. @caseratto_.



Mais do que sócios, os amigos Rafael Dâmaso Mendonça (dir.) e Tales Garcia Araújo se orgulham do Caseratto: "A gente sonhou pequeno, mas a cozinha foi abrindo caminhos grandes", conta Rafael



DIVERSÃO

BAR/BOTEQUIM

ABSOLUT BAR E RESTAURANTE

R. Luiz de Matos, 1.806, Quadra 178, Lote 17, Cidade Jardim, (62) 98428-0626. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 11h/0h. @absolutbargo.

ALTAS HORAS SNOOKER BAR

Av. T-9 c/ C-208, Jardim América, (62) 3088-0210. Seg.: 9h/6h; ter. a sex.: 9h/5h; sáb.: 10h/6h; dom.: 15h30/6h. @altashorassnookerbar.

ARES BAR DE COQUETÉIS

Rua 1.139, 123, Setor Marista, (62) 98196-6324. Qua. e qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 18h/2h; dom.: 18h/0h. @overtheares.

BAHREM

R. 1.132, 146, Setor Marista, (62) 98471-2030. Todos os dias: 11/0h. @bahremrp. R. 144, 716, Setor Marista, (62) 99287-6279. Ter. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 11h/3h; dom.: 11h/1h. @bahrembar. Av. Milão, 2.022, Residencial Eldorado, (62) 98185-2904. Seg. a qui.: 17h/23h; sex. e sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/23h. @bahremeldorado.

BAR DO DODÔ

R. Horizonte, 160, Aeroviário, (62) 3612-0605. Seg. a sex.: 11h/0h; sáb.: 12h/23h30. @bardodogoiania.

BAR FRANGO GAÚCHO

Av. C-104, 1.644, Jardim América, (62) 3286-3626. Todos os dias: 11h/0h. @barfrangogaucho.

BAR TCHÊ

R. 220, 566, Setor Leste Universitário, (62) 3626-0004. Ter. a qui.: 16h/23h; sex. a dom.: 11h/23h. @bar_tche.

BARZIM CERVEJARIA E RESTAURANTE

R. 137-A, 40, Setor Marista, (62) 98195-0003. Seg. qua e qui.: 17h/0h; sex.: 17h/2h; sáb.: 15h/2h; dom.: 12h/20h. @barzimgo.

BAXIM BAR

Av. C, 104, 421, Jardim América, (62)

Botequim Mercato



2º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Desde 2006, este bar de "alma carioca" oferece diversos pratos com frutos do mar, pastéis e panelinhas, entre outros, para proporcionar a experiência do tradicional boteco ao goiano. O cardápio do restaurante vai desde o conhecido filé à parmegiana e a panelinha até o risoto e a paella de frutos do mar. As porções geralmente servem mais de uma pessoa.

Rua T-36, 2.775, Setor Bueno, (62) 3945-6112/ (62) 3942-8112. Dom. a seg.: 11h/0h. Av. Nápoli, 500, Residencial Eldorado, (62) 3296-4514. Seg. a qui.: 17h/1h; sex. a dom.: 11h/1h. @botequimmercatto.



Reprodução Instagram

98137-8135. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. @baximbar.

BIRUTÃO

Av. Independência, 697, Setor Central, (62) 99273-1633. Seg. a sáb.: 16h/2h. @birutaorestaurantbar.

BOLSHOI PUB

R. T-53, 1.140, Quadra 90, Lote 08, Setor Bueno, (62) 3241-0731. Qui. a sáb.: 20h/3h. @bolshoipub.

BOTECO RAINHA

Shopping Flamboyant, av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (11) 3368-6863. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 12h/0h. @boteco_rainha.

BOTECO RAIZ

Av. 85, 1.829, Setor Marista, (62) 3637-5953/ (62) 99333-4736. Dom. a ter.: 11h/2h; qua.: 11h /3h; qui. a sáb.: 11h/4h. @botecoraizmarista. Av. Perimetral Norte, 8.879, (62) 99400-8905. Ter. a dom.: 17h/1h. @botecoraizperimetral.

BOTEQUIM MANDA BRASA

R. C-139, 264, Quadra 616, Lote 04, Nova Suíça, (62) 3637-4637. Ter. a sáb.:11h/0h; dom.: 11h/18h. @botequim.mandabrasa.

BOTEQUIM MERCATTO

Rua T-36, 2.775, Setor Bueno, (62) 3945-6112/ (62) 3942-8112. Dom. a seg.: 11h/0h. Av. Nápoli, 500,

Posto 15

3º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM



Com happy hour de chopes, drinques e petiscos de domingo a sexta, o Posto 15 é um boteco onde se pode encontrar variedade gastronômica, cerveja gelada e uma ambientação ao som de rock n' roll. O espaço conta com pratos do dia para almoço a partir das 11h. O bar tem em seu cardápio petiscos, especiais japoneses, entradas, sobremesas, pratos individuais e para compartilhar. R. 15, 1.896, Setor Marista, (62) 3931-0909. Seg. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/0h. @posto15.



Reprodução Instagram

Residencial Eldorado, (62) 3296-4514. Seg. a qui.: 17h/1h; sex. a dom.: 11h/1h. @botecuimercatto.

BOULEVARD COZINHA & BAR

Av. Boulevard Conde dos Arcos, 1, Setor Goiânia 2, (62) 99468-1267. Seg.: 10h20/11h; ter. a qui.: 10h30/23h30; sex.: 10h/23h30; sáb.: 10h/23h; dom.: 10h30/17h. @boulevardcozinhabar.

BREGUELLAS

Rua 134, 155, Setor Oeste, (62) 3637-4637. Seg. a sex.: 16h/1h; sáb.: 10h/1h. @breguellas.

BUTECO DO ALLAN

Av. Pinheiro Vargas, Quadra 209B, Lote 08, Setor Sudoeste, (62) 3291-6371.

Ter. a dom.: 10h/0h. Avenida Ipanema, Jardim Atlântico, (62) 3638-1513. Seg. a sáb.: 10h/23h. @butecodoallan.

BUTECO DO SIMPRÃO

Av. Pedro Ludovico, 105, Quadra 90, Lote 04E, Setor Sudoeste, (62) 99603-9977. Ter. a qui.: 17h/1h; sex.: 11h/3h; sáb.: 17h/3h; dom.: 17h/0h. @butecosimpraogoiânia.

BUTECO DO ZÉ ABÍLIO

Av. T-4, 1.370, Setor Bueno, (62) 99127-6790. Seg.: 17h/23h; ter. a dom.: 11h/23h. @butecodozeabilio.

CASA GG CONCEITO

Rua 134, 389, Setor Marista. Ter. a dom.: 18h/2h. @casagg_conceito.

CELSIN E CIA.

R. 22, 475, Setor Oeste, (62) 3215-3043. Seg. a sex.: 17h/1h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/17h. @celsinbar.

Leia mais na pág. 92



DON BUTEKO

Av. dos Flamboyants, 356, Quadra 19, Lote 04, Parque das Laranjeiras. Ter. a qui.: 18/1h; sex. e sáb.: 18h/2h; dom.: 17h/0h. @donbuteko.

ESQUINA DO ÓCIO BAR

Av. C11, 508, Quadra 92, Lote11, Setor Sudoeste, (62) 3100-7273. Ter. a sex.: 11h/15 e 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/16h. @esquinadocio.

GERCINA BAR

R. 104, 239, Setor Sul. Ter. a sáb.: 17h30/0h; dom.: 12h/17h30. @gercinabar.

GLORIOSO BOTEQUIM

Av. Rio Negro, Quadra 52, Lote 13, 755, Parque Amazônia, (62) 99931-8432. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @glorioso.go.

GLÓRIA BAR E RESTAURANTE

Rua 101, 435, Setor Sul, (62) 3224-9033. Seg.: 17h30/0h; qua. a sex.: 17h30/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h/18h. @bargloria,

GRÉCIA LOUNGE BAR

Av. Pedro Ludovico, Quadra 90, Lote 3, Setor Sudoeste, (62) 99220-018. Dom. a qui.: 15h/1h; sex. e sáb.: 15h/2h. @grecialoungebar.

HELP! BAR

R. 103, 67, Setor Sul, (62) 3877-0042/ (62) 99458-7617. Seg a sex.: 9h/18h. @helpbar.

JAJÁ DRINKS & PETISCOS

R. 74, 329, Setor Central, (62) 8153-6312. Ter. a dom.: 18h/22h. @jaja_drinks.

LIFE PUB

R. P-19, 361, Setor dos Funcionários, (62) 98468-5217/ (62) 98523-5604. Seg. a qua., sex. e sáb.: 22h/3h. @lifepub.

DIVERSÃO

LOWBROW LAB ARTE & BOTECO

Av. Transbrasiliana, 434, Quadra 243, Lote 20, Parque Amazônia, (62) 3932-4604. Qui. a sáb.: 19h/2h. @lowbrow.art.

MÔI

R. T-59, 114, Lote 12, Setor Bueno, (62) 98155-4756. Qua. e qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 19h/3h. @moigoiania.

MURDOCK PUB

Rua 10, 146, Quadra F13, Lote 32, Setor Sul, (62) 98430-2390. Dom. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 17h/2h. @murdockpubsul. Av. Industrial, 265, Quadra J, Lote 11-A, Setor Leste Vila Nova, (62) 98165-8996. Dom. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 17h/1h. @murdockpub.

NA XINXA

R. T-50, 1.051, Setor Bueno, (62) 99447-7804. Seg.: 17h/0h; ter. a sex.: 11h/0h; sáb.: 12h/0h.; dom.: 12h/18h. @naxinxabar.

OKLAHOMA SNOOKER BAR

Av. 85, 2.010, Setor Marista, (62) 3637-5888. Seg. a sex.: 9h/5h; sáb.: 10h/6h; dom.: 15h30/6h. @oklahoma_snookerbar.

PILÃO BAR E RESTAURANTE

R. 1.008, 145, Setor Pedro Ludovico, (62) 99860-6223/ (62) 3928-1737. Todos os dias: 10h30/0h30. @pilaobar.

PIQUIRAS

Shopping Flamboyant, av. Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (62) 99607-7752/ (62) 99661-8896. Seg. a sex.: 11h/23h; sáb.: 10h/23h; dom.: 10h/22h. Shopping Bougainville, r. 9, 1.855, Setor Marista, (62) 99649-2754 | (62) 99623-0714. Seg. a sáb.: 8h/23h; dom.: 8h/23h. @grupopiquiras.

PORTÃO 62 – SPORTS PUB

Rua 144, 665, Quadra 51, Lote 2, Setor Marista, (62) 98137-1852. Seg.: 11h/15h; ter. a sex.: 11h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 13h/22h. @portao62.

QUIABO FRITO

Rua 132, 111, Setor Sul, (62) 99447-7804. Qua. e qui.: 17h/0h;

Officina Cervejaria

2º colocado na categoria CERVEJARIA/CHOPERIA



Há três décadas em Goiânia, a Officina Cervejaria nasceu com uma ideia simples: reunir amigos em volta da mesa. E segue fiel a essa missão até hoje. O cardápio é democrático. Vai da carne bem passada com fritas ao clássico sushi da culinária japonesa. Como o nome já entrega, a casa é especializada em cervejas e chopes sempre gelados e no capricho. Mas quem prefere um drinque encontra uma carta criativa, com opções coloridas, saborosas e cheias de charme. Famílias com crianças também têm vez: a brinquedoteca é equipada, segura e estrategicamente posicionada para que os adultos possam relaxar de olho nos pequenos.

Rua T-64, 476, Setor Bela Vista, (62) 99678-6869. Dom. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/2h. @officinacervejaria.



Reprodução Instagram

sex.: 11h30/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/18h. @barquiabofrito.

QUINTAL DO BONI

R. dos Jasmins, 2-32, Parque das Laranjeiras, (62) 3636-4231/ (62) 99473-5440. Seg. a qui.: 17h/0h; sex, sáb e dom.: 11h/0h. @quintaldoboni.

QUINTAL DO JAJÁ

R. 15, Quadra 45, 538, Setor Central, (62) 98484-7100. Qui. e sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/18h. @quintaldojaja.

QUINTAL PAULISTANO BAR

R. 88, 504, Setor Sul. Sex. e sáb.: 22h/9h. @quintalpaulistanobar.

RESERVA 62 – BAR E RESTAURANTE

Avenida Milão, Quadra 16, Lote 01,

Celina Park, (62) 3287-8931. Dom. a qui.: 11h/0h; Sex. e sáb.: 11h/1h. @reserva62bar.

RESENHA RESTAURANTE E BAR

Av. A, 531, Setor Leste Vila Nova, (62) 3911-4502. Seg. a qui.: 16h30/0h; sex.: 16h30/1h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11/0h. @resenhabarr.

RETETÊ

Vila 1.133, 118, Setor Marista, (62) 3988-0938. Qui.: 19h/2h; sex. e sáb.: 19h/3h; 17h/1h. @umretete.

SALVE! GORÓ, BOROGODÓ E ZIRIGUIDUM

Av. Portugal, 997, Quadra J15, Lote 03, Setor Marista. Sex.: 19h/3h; sáb.: 18h/3h; dom.: 17h/1h. @de.umsalve. ▶

Mada lena Bar

*Onde a noite de
Goiânia ganha vida.*



Instagram handle: @MADALENA.BAR_

R. 137, Q. 55 L. 4, N. 42 Esquina R. 147
St. Marista, Goiânia - GO, 74170-120

DIVERSÃO

Belga Pub

3º colocado na categoria **CERVEJARIA/CHOPERIA**



Com música ao vivo e um cardápio variado de cervejas artesanais, nacionais, importadas e chopes, o Belga Pub oferece um ambiente no estilo europeu. Nas sextas, sábados e domingos, o público encontra as tradicionais dobradinhas de chope Pilsen e chope de vinho. Para acompanhar, os sanduíches e petiscos da casa são destaque. Bolinho de costela suína e disquinho de carne com queijo estão entre as principais opções. E para quem se arrisca a soltar a voz, o local tem um palco, onde nas terças-feiras acontece o The Voice Belga. A entrada é gratuita. Av. T-9, 3.975, Jardim Planalto, (62) 99107-2210. Ter. e qua.: 18h/0h30; qui. a sáb.: 18h/2h; dom.: 18h/0h30. @belgapub.



Reprodução Instagram

SEU DORI

Av. C-233, 263, Jardim América, (62) 99447-7804. Todos os dias: 18h/23h30. @seudori.

SHIVA ALT-BAR

Al. das Rosas, 1.371, Setor Oeste, (62) 3285-7790. Qua. e qui.: 17h30/1h; sex.: 17h30/2h; sáb.: 16h/2h; dom.: 16h/0h. @shiva.altbar.

TABERNA MUSIC PUB

Av. Laudelino Gomes, 226, Setor Bela Vista, (62) 99692-0505. Qua. e qui.: 18h/1h; sex.: 18h/2h; sáb.: 20h/2h; dom.: 18h/1h. @tabernamusicpub.

TAU BAR

R. 242, 958, Setor Leste Universitário. Qua. a dom.: 18h/0h. @otau.bar.

TAINÁ-KAN-BAR

Av. T-1, 1.286, Setor Bueno, (62) 99974-0058. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h. @tainakankar.bueno.

TATU BOLA

Al. Cel. Eugênio Jardim, 184, Setor Marista, (11) 5590-2359. Ter. a sex.: 17h30/1h; sáb. e dom.: 13h/1h. @tatubola.goiania.

TERRUÁ 87 BAR & COZINHA

R. 1.115, 45, Setor Serrinha, (62) 98189-4039. Ter. a qui.: 17h/0h; sex.: 16h/2h; sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/23h. @terrua87.

TÔ BAR

R. 20, 1.078, Quadra 56, Lote 130, Setor Central, (62) 99298-9117. Qua. a dom.: 17h30/23h30. @tobargoiania.

TREM AZUL MÚSICA E BAR

Rua F-65, Quadra 194, Lote 24, Setor Faicalville, (62) 99978-0064. Ter. a qui.: 17h/23h; sex.: 17h/1h; sáb. e dom.: 11h/1h. @tremazulbar.

VAI TOMÁ NO KUKA BAR

R. C-30, 18, Quadra 32, Lote 10, Jardim América, (62) 3095-1065. Ter. a dom.: 19h/3h. @kukabar.

VELHO TEXAS

Al. Dr. Sebastião Fleuri, 61, Setor Marista, (62) 99913-8854. Ter. a qui e dom.: 17h/3h; sex. e sáb.: 12h/3h. @velho_texas.

VIKINGS PUB

Av. T-7, 921, Setor Bueno, (62) 99389-0539. Ter., qua. e dom.: 18h/0h30; qui. a sáb.: 18h/2h. @vikings_pub.

WACKEN ROCK BAR

Rua T-28, Setor Bueno, (62) 3086-2286/ (62) 98549-5937. Seg. a sáb.: 18h/2h. @wackenrockbar.

WOODSTOCK ROCK BAR

Av. D, 1.064, Setor Oeste, (62) 3285-2407. Qua. a qui.: 18h/3h; sex. e sáb.: 18h/4h; dom.: 18h/2h. @woodstockrockbar.

YOLO BEER GARDEN

R. 107, Quadra F32, 280, Setor Sul, (62) 99271-0070. Seg., qua., qui. e dom.: 18h/1h; sex. e sáb.: 18h/2h. @yolobeergarden.

ZIMBRO COCKTAILS & CO.

Al. Ricardo Paranhos, 59, Setor Marista, (62) 99335-4667. Dom. a qui.: 17h02/0h02; sex. e sáb.: 17h02/2h02. @zimbrobar.

Leia mais na pág. 96



CERVEJARIA/CHOPERIA

ALABAMA CHOPPERIA E RESTAURANTE

Al. Dom Emanuel Gomes, 150, Setor Marista, (62) 99374-7746. Ter. a sex.: 17h/2h; sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/0h. @alabama_go.

BRÄUHAUS RESTOBIER

Al. Ricardo Paranhos, 770, Setor Marista, (62) 99921-8847. Ter. e qua. ▶

O nome é Benício Calaça



@benicioalaca

🏆 Melhor Bar do Centro-Oeste
Prazeres da Mesa 2024 & 2025

🏆 Top 100 Bares do Brasil
EXAME 2025

🏆 Melhor Carta de Coquetéis
Guia Curta Mais 2023 & 2024

🏆 Cocktail destacado no Difford's
Guide (2020) — Maple Old Fashioned

🏆 Finalista World Class
Brasil (2021)

🏆 Finalista Campari Bartender
Competition (2021)

**Quando o bartender e o bar
acumulam tantos prêmios
quanto garrafas raras,
o ritual muda de categoria.**

🕒 Segunda a Domingo 17:02 às 00:02.
Sexta e Sábado até 02:02.

📍 Alameda Ricardo Paranhos,
59, St. Marista, Goiânia - GO.

📱 zimbobar

**ZIM
BRO**
Cocktails & Co



DIVERSÃO

17h/0h; qui. a sáb.: 17h/1h; dom.:
17h/0h. @brauhausrestobier.

CERVEJARIA ARTESANAL DOS ANIMAUS

Rua T-27, 335, Setor Bueno. Ter. a
sáb.: 17h/23h. @dosanimaus.

CERVEJARIA DIAS

Rua 77, 170, Jardim Goiás, (62)
3295-1143. Seg. a qui.: 17h/0h;
sex.: 17h/1h; sáb.: 11h30/1h; dom.:
11h30/17h. @cervejariadias.

CERVEJARIA MANGUEIRAS

R. R-11, 901, Setor Oeste,
(62) 3252-1305/ (62)
99843-8250. Ter. a qui.:
16h/0h; sex.: 16h/1h; sáb.:
11h/1h; dom.: 11h/17h.
@cervejariamangueiras.

Leia mais na pág. 98



CLUB BAR

R. 134, Sala 55, Setor Oeste,
(62) 99692-7851. Ter. e qua.:
17h/0h30; qui.: 17h/1h;
sex. e sáb.: 17h/3h.
@oclubar.

FLORESTA BAR E CHOPPERIA

Rua 2, Setor Oeste, (62) 99158-4619.
Seg. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h;
dom.: 11h/17h.
@florestabarchopperia.

HOPS CERVEJAS ESPECIAIS

R. 3, 995, Setor Oeste,
(62) 96298-1780. Ter. a qui.: 17h/0h;
sex.: 17h/1h; sáb.: 17h/0h.
@hopscevejasespeciais.

LADO LESTE CERVEJARIA

R. 240, 81, Quadra 94, Lote 09, Setor
Leste Universitário, (62) 99498-
3443. Dom. a sex.: 17h/23h59; sáb.:
11h/23h59. @ladolestecervejaria.

MR. HOPPY

Av. T-10, 834, Setor Bueno. Ter. a
qui. e dom.: 17h30/0h; sex. e sáb.:
17h30/2h. @mrhoppygoiania.

RECANTO DO CHOPP

Av. Ceará, 470, Setor Campinas, (62)
3233-8820/ (62) 98444-8474. Seg. a
sáb.: 17h/23h. @recanto.chopp.

Madalena (Madá Bar)

2º colocado na categoria GASTROBAR



Fabiano Vieira Vaz uniu a gastronomia de restaurante ao clima descontraído de bar. Inspirado na Vila Madalena, em São Paulo, o espaço reflete o estilo boêmio e acolhedor do bairro. Há oito anos em funcionamento, o gastrobar é referência em inovação, especialmente na coquetelaria. Drinks como o My Crush e o Tropical Gin do Madá fazem sucesso entre a clientela. "Fomos pioneiros em tornar a coquetelaria acessível, bonita e fácil de beber", diz Fabiano. Com chope gelado, boa música e hospitalidade, o Madalena prepara sua nova fase, que será uma versão para shoppings.

Rua 137, 42, Quadra 55, Lote 4, Setor Marista, (62) 98147-9128.

Ter. a qui.: 11h/1h30; sex. e sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/0h. @madalena.bar_.



Reprodução Instagram

THIOSTI RESTAURANTE E CHOPERIA

R. 1.136, 97, Quadra 239, Lote 30,
Setor Marista, (62) 99683-4684. Ter.
e qua.: 11h/15h; qui. e sex.: 11h/15h e
17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/16h.
@thiostirestaurante.

GASTROBAR

ACALANTO GASTROBAR EMPÓRIO

Rua 137, 42, Quadra 55, Lote 4,
Setor Marista, (62) 98147-9128.
Ter. a qui.: 11h/1h30; sex. a sáb.:
11h/2h; dom.: 11h/0h.
@acalantogastrobaremporio.

ALKAZAR

Av. Ipanema, Quadra 12, Lote 01/36,
Jardim Atlântico, (62) 99154-8778.

Seg. a sáb.: 11h/23h30.
@alkazargastrobeer.

AQUARIUS

Av. Albert Einstein, s/n,
Quadra 10, Lote 05, Jardim da Luz,
(62) 3278-8668/ (62) 99675-2808.
Seg. a sex.: 11h/0h; sáb.: 11h/1h;
dom.: 11h/0h. R. 1.134, 135, Setor
Marista, (62) 3070-9030/
(62) 99609-5793.
Seg. a sex.: 11h/0h;
sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/0h.
@aquariusrestaurante.

BLEND GASTROBAR

R. S-1, 237, Setor Bela Vista,
(62) 99340-2847. Ter. a sáb.:
18h30/23h30; dom.: 11h30/16h.
@blendgastrobar.

Nord 23

3º colocado na categoria GASTROBAR



Inaugurado há pouco mais de dois anos, o Nord 23 traz a culinária mediterrânea na composição do cardápio. São diversas opções de pescados e frutos do mar, cortes bovinos e aves, além dos famosos petiscos e pratos dos tradicionais botecos brasileiros. A inspiração do nome faz referência à gastronomia dos 23 países banhados pelo mar Mediterrâneo. O bar conta com opções de pratos individuais e para toda a família, além de sobremesas e drinks autorais. R. 146, 25, Setor Marista, (62) 99568-9915. Seg. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/2h.; dom.: 11h/0h. @nord.23.



Reprodução Instagram

MAUÁ GASTROBAR

Av. Dom Emanuel, 143, Quadra 80, Lote 02, Cidade Jardim, (62) 3100-0024. Ter. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h. @mauaagastrobar.

MEDELLIN BAR

Rua 139, 147, Setor Marista, (62) 99326-8887. Ter. a qua.: 11h/0h.; qui. e sex.: 11h/1h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h. @obarmedellin.

PADRIM GASTROBAR

Av. T-9, 5.246, Jardim Europa, (62) 99369-4830. Ter. a sex.: 16h30/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @padrimgastrobar.

PETRA GASTROBAR

Av. Perimetral Norte, 8.303, Loteamento Tupinambás, (62) 99915-0099. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb. e dom.: 12h/0h. @petragastrobar.

POR QUE NÃO GASTROBAR

R. 1.115, Setor Serrinha, (62) 99915-6298. Ter. a sex.: 17h/2h; sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/18h. @barporquenaoo.

PRAIOU GASTROBAR

Rua V10, Quadra V20, Lote 30, Vila Rezende, (62) 99612-8541. Ter. a sex.: 17h/0h30; sáb.: 10h30/0h30; dom.: 10h30/17h. @praiou.gastrobar.

RANCHO 55 GASTROBAR

R. C-55, Setor Sudoeste, (62) 98161-0758. Seg.: 11h30/15h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @rancho55butecoraiz.

RAÍZES GASTROBAR

9ª Avenida, 240, Setor Leste Vila Nova, (62) 99844-5711. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/23h. @raizesgastrobargo.

SERIGUELA GASTROBAR

R. T-48, Quadra 41, Lote 15, (62) 98427-6818/ (62) 98111-2930. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @seriguelagastrobar.

VARANDAS GASTROBAR

Av. Ipanema, Quadra 3, Lote 17, Jardim Atlântico, (62) 99197-5579. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/23h. @varandasgastrobar_gyn. ■

CÃO VÉIO

R. 9, 2.316, Setor Marista, (62) 3638-0030. Seg. a sex.: 16h/0h; sáb.: 12h/0h. @caoveio.goiania.

CASERATTO

R. 1.131, 20, Setor Marista, (62) 3991-0291. Ter. a dom.: 11h/1h. @caseratto_.

Leia mais na pág. 100

DECK MAMBO GASTROBAR

Al. Dom Emanuel Gomes, r. 1.135, 229, Setor Marista, (62) 99480-0303. Ter. a qui.: 17h/0h; sex.: 17h/0h20; sáb.: 11h30/1h30; dom.: 11h30/23h30, @deckmambo.



GARIBALDI BAR E RESTAURANTE

Av. T-4, 1.766, Setor Serrinha, (62) 3609-7570. Seg. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/0h. @garibaldibar.

LOCAL GASTROBAR

Av. Sonemberg, 764, Quadra 148, Lote 12, Cidade Jardim, (62) 99921-5561. Ter. a qui.: 11h/1h; sex. a sáb.: 11h/2h; dom.: 11h/1h. @local_gastrobar.

MARUPIARA GASTROBAR

Av. Boulevard Conde dos Arcos, Setor Goiânia 2, (62) 98124-3567. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 10h/0h; dom.: 10h/17h. @marupiaraagastrobar.

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal

**ALEXANDRE LOZI**

Aos 46 anos, firmou seu nome como gestor de eventos e consultor em experiências de luxo, com mais de duas décadas de atuação, inclusive como palestrante. Com declarado apreço pela gastronomia, já fez cursos com Artur Perne e Renata Stein - e sim, gosta de cozinhar em casa. A restaurantes, costuma ir no mínimo três vezes por semana, hábito que mantém por apreciar conhecer novos pratos, dentro da ampla possibilidade que os cardápios oferecem.

**DIOGO MAFIA VIEIRA**

Uma ótima oportunidade para encontrar os amigos, assim como para dividir momentos especiais com a família, composta por sua esposa e os dois filhos, Lucca, sete anos, e Helena, quatro. Essas são as principais razões apontadas pelo médico para sair do conforto do lar rumo aos bons restaurantes da cidade. Ele, que se especializou na oftalmologia, ocupa atualmente o cargo de diretor presidente do Sicoob UniCentro BR.

**DJAN HENNEMANN**

Secretário de Comunicação da Prefeitura de Goiânia, o publicitário mantém o hábito de almoçar ou jantar fora de casa duas vezes na semana. Conhecer os mais diversificados tipos de culinária é um dos seus propósitos, embora ele também cite a ida a restaurantes da cidade como a possibilidade de usufruir momentos de entretenimento. Em casa, assegura fazer bonito na cozinha, principalmente quando vai receber convidados. Descobrir sabores e temperos diferentes é outro foco de seu interesse.

**FABRÍCIA HAMU**

O interesse de Fabrícia Hamu pela gastronomia remonta à infância. "Adoro cozinhar. Aprendi com a minha mãe e com a minha avó, que são de origem árabe", confidencia. Jornalista formada pela Universidade Federal de Goiânia (UFG), assim como mestre em Relações Internacionais pela Universidade de Liège (Bélgica), e com mais de duas décadas de mercado, está sempre em busca de conhecer lugares novos, para apreciar a boa gastronomia.

**GEOVANA SIQUEIRA MELONI**

Empresária e gestora executiva adora sair com o esposo para frequentar restaurantes. "Apreciamos a experiência gastronômica completa - saborear a comida e degustar vinhos e espumantes que harmonizam com os pratos, apreciar os ambientes e nos conectarmos com pessoas novas". Em casa, gosta de cozinhar, mas cita um porém: "por ora, só faço comida de sal... Ainda quero me aventurar no hemisfério doce!". E conta que já fez masterclasses para explorar o universo do café, "que tanto aprecio".

**GUSTAVO WATANABE MACHADO**

Arquiteto e urbanista, frequenta os bons restaurantes da cidade religiosamente todos os dias. "Primeiramente, porque, de fato amo, comer bem. E, ainda, por conta de levar uma vida corrida, o que não me permite cozinhar em casa. Ou seja, acaba sendo bem mais prático ir aos estabelecimentos que já conheço e aprecio", diz ele, que divide com Aline Aratake o comando da Soré Arquitetura, que participou da edição 2025 da CasaCor Goiás. Nos finais de semana, Watanabe gosta de se arriscar na cozinha.

**NAHYARA MOURA**

A jornalista é bastante conhecida em Goiânia por conta de apresentar o "Goiás Record" e o "Agro Record". Casada, ela é outra representante dos jurados que optam por comer fora pelo lado prático desta opção, assim como pela oportunidade de conhecer lugares ou voltar àqueles que elegeu como seus favoritos. Na cozinha, Nahyara, que também é mestre de cerimônias, se define como uma pessoa que adora experimentar novos sabores.

**POLIANA RESENDE MENDONÇA**

Nutricionista e professora universitária, ela cita fatores como a praticidade para justificar o fato de frequentar com assiduidade os bons restaurantes de Goiânia. Por conta do dia a dia corrido (está com o doutorado em curso), Poliana confessa não pensar muito em cozinhar em casa, inclusive em função do tempo demandado para a limpeza de pratos, talheres e panelas, após as refeições.

**WÉTHINA JORGE**

Trabalhando atualmente como autônoma, Wéthina Jorge, 45 anos, costuma comer fora pela questão da praticidade, dada "a correria do dia a dia". Não obstante, ela afiança: "Amo cozinhar! Porque é uma mistura de amor, arte e prazer". Cursos específicos nesta área, ela ainda não fez, mas, mesmo assim, se considera uma "entusiasta na cozinha". O marido, assim como o filho, de seis anos de idade, certamente são os maiores beneficiados pelas criações culinárias de Wéthina.

**ZÉLIA SANTANA**

Médica (formada pela Universidade Federal de Goiás), casada, mãe de uma jovem e dois adolescentes, Zélia Santana, 46 anos, costuma ir a restaurantes para usufruir momentos de lazer, embora também vá a estabelecimentos gastronômicos a trabalho. Mineira, mas morando desde os 15 anos em Goiânia, ela se confessa apaixonada pelo trabalho, atuando na área de geriatria, tendo, há sete anos, dado início à realização de um grande sonho: o Instituto Viva Bem.

PORTUGAL

em Goiânia



Confrarias, eventos
e experiências harmonizadas.
Almoço executivo e jantar.

Rua 28, 210, Setor Marista, Goiânia GO



**PORTO
CAVE**

ADEGA RESTAURANTE

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

| CATEGORIAS | Alexandre Lozi | Diogo Mafia Vieira | Djan Hennemann | Fabírcia Hamu | Geovana Siqueira Meloni | Gustavo Watanabe Machado |
|--|-----------------------------------|--|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Bufê Self-Service | Grego Restaurante | Colombus Restaurante | Junior Cozinha Brasileira | Grego Restaurante | Junior Cozinha Brasileira | Master Grill |
| Cozinha Saudável | Panela Mágica | Panela Mágica | Panela Mágica | Panela Mágica | Panela Mágica | Évora Gastronomia |
| Feijoada ** | Quintal do Jajá | Quintal do Boni | Thiosti Restaurante e Choperia | Glória Bar e Restaurante | Bendita Feijuca | Boteco Posto 15 |
| Peixes e Frutos Do Mar ** | Porto Cave | Tucunaré na Chapa | Porto Cave | Magia do Peixe | Coco Bambu | Tucunaré na Chapa |
| Pizzaria ** | Artesano Pizza e Pesto | Pitigliano Pizzaria | Artesano Pizza e Pesto | Pizzaria Cento e Dez | Pirineus Pizzaria | Pirineus Pizzaria |
| Restaurante Revelação | Fulles Kitchen | Fulles Kitchen | Alma Boutique Bar | Alma Boutique Bar | Alma Boutique Bar | Fulles Kitchen |
| Melhor Restaurante de Goiânia 2025/26 | Fãmu | Restaurante Bartolomeu | 1929 - Trattoria Moderna | Panela Mágica | Grano Cocina Italiana | 1929 - Trattoria Moderna |
| Chef do Ano | Ian Baiocchi (Grupo Iz) | Carolina Amarin (Kabanas) | Edvania Nogueira (Porto Cave) | Lucas Duarte (Fãmu) | Ian Baiocchi (Grupo Iz) | Ian Baiocchi (Grupo Iz) |
| Sommelier do Ano | Ivan Alonzo (Piquiras Flamboyant) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Murilo Souta (Reserva 35 - Experience) | Jones Pereira de Oliveira (El Argentino) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) |
| Maitre do Ano | João Moreira (Grupo Iz) | Maitre Josimar (Piquiras Bougainville) | João Moreira (Grupo Iz) | Valter Costa da Silva (El Argentino) | Sérgio Gonçalves (Grupo Iz) | Sérgio Gonçalves (Grupo Iz) |

VENCEDORES | BOA MESA (VOTOS DOS JURADOS + VOTOS INTERNET)

BUFÊ SELF-SERVICE

-  **1 Junior Cozinha Brasileira**
8 pontos
-  **2 Grego Restaurante**
4 pontos
-  **3 Carne de Sol Caicó**
2 pontos

COZINHA SAUDÁVEL

-  **1 Panela Mágica**
10 pontos
-  **2 República da Saúde**
4 pontos
-  **3 Évora Gastronomia**
2 pontos

FEIJOADA

-  **1 Restaurante Ipê (Castro's Park Hotel)**
3 pontos
-  **2 Aquarius Restaurante**
3 pontos
-  **3 Caseratto Bar e Restaurante**
2 pontos

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

| Nahyara Moura | Poliana Resende Mendonça | Wéthina Jorge | Zélia Santana |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Junior Cozinha Brasileira | Junior Cozinha Brasileira | Junior Cozinha Brasileira | Carne de Sol Caicó |
| Panela Mágica | República da Saúde | República da Saúde | Panela Mágica |
| Quintal do Jajá | Aquarius Restaurante | Aquarius Restaurante | Garibaldi Bar e Restaurante |
| Camarada Camarão | Coco Bambu | Bar Marronzinho | Bar Marronzinho |
| Fabbrica di Pizza | Pizzaria Piétrain | Pitigliano Pizzaria | Pirineus Pizzaria |

| O mais votado na internet 3 PONTOS | O segundo mais votado na internet 2 PONTOS | O terceiro mais votado na internet 1 PONTO |
|---------------------------------------|---|---|
| Junior Cozinha Brasileira | Grego Restaurante | Carne de Sol Caicó |
| Panela Mágica | República da Saúde | Évora Gastronomia |
| Restaurante Ipê (Castro's Park Hotel) | Caseratto | Aquarius Restaurante |
| Coco Bambu | Porto Cave | Camarada Camarão |
| Artesano Pizza e Pesto | Casa São Paulo | Pirineus Pizzaria |

| | | | |
|---------------|-------------------|----------------|--------------------------|
| Giuli Osteria | Alma Boutique Bar | Fulles Kitchen | Cucina Mia |
| Nino Cucina | Carne de Sol 1008 | Nino Cucina | 1929 - Trattoria Moderna |

Resultado na pág. 148

Resultado na pág. 150

| | | | |
|--|--|--|----------------------------------|
| Carô Borges (Las Nenas) | Carolina Amorin (Kabanas) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) |
| Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Ricardo Netto Siqueira (Kabanas) | Alexsander Oliveira (Cucina Mia) |
| Maitre Josimar (Piquiras Bougainville) | Rodrigo Costa (Manda Picanha Alto da Glória) | Maitre Josimar (Piquiras Bougainville) | Alexandra Chaul (Kabanas) |

Resultado na pág 178

Resultado na pág. 182

Resultado na pág. 186

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastronomia.com.br/go de 01/10 a 10/11 de 2025 - ** Critério de desempate: mais votado na internet

PEIXES E FRUTOS DO MAR

- 1** Coco Bambu
5 pontos
- 2** Porto Cave
4 pontos
- 3** Camarada Camarão
2 pontos

PIZZARIA

- 1** Artesano Pizza e Pesto
5 pontos
- 2** Pirineus Pizzaria
4 pontos
- 3** Casa São Paulo
2 pontos

Junior Cozinha Brasileira

Fotos: Rogério Neves



O bufê recheado de delícias com sotaque local: o camarão empanado está presente em sete de cada 10 pratos



Sabor, fartura e acolhimento

Em 2005, depois de uma temporada nos Estados Unidos, os irmãos Walid e Fauzi Bahmad voltaram a Goiânia com “um pouquinho de dinheiro” e um grande sonho: abrir um restaurante. Nascia o Junior Cozinha Brasileira, então com apenas 12 funcionários e 20 jogos de mesa. Duas décadas depois, o que começou pequeno se tornou um dos restaurantes mais tradicionais e movimentados da capital.

Hoje, a casa reúne 130 colaboradores e capacidade para 800 pessoas, mantendo-se fiel à sua essência: comida brasileira servida com sabor, generosidade e acolhimento.

O segredo, segundo os irmãos, sempre esteve na escuta. “Se o cliente pedia algo diferente, a gente atendia. Um queria queijo coalho, outro camarão... e fomos ajustando. Quando percebemos, já tínhamos virado o que somos hoje”, conta Walid.

O camarão empanado acabou se tornando símbolo da casa – presente em sete de cada dez pratos. Outro queridinho é o salmão, que já virou motivo de viagem: há quem venha de outras cidades só para almoçar no Junior.

Ao longo desses anos, o restaurante enfrentou desafios importantes, como a pandemia – período em que nenhum dos 96 funcionários foi demitido. Também foi ponto de apoio para histórias que se tornariam famosas: Gustavo Lima, ainda no início da carreira, almoçava ali diariamente, e nunca esqueceu.

Para o futuro, Walid planeja uma nova unidade, ainda sem endereço definido – mas com um princípio inegociável. “Se um dia eu não puder atender bem o cliente, eu prefiro não mexer mais com restaurante. Essa é minha paixão. Eu brigo por cada um deles.”

O Junior cresceu – e cresceu mantendo o coração no salão.

5ª Avenida, 804, Setor Leste Vila Nova, (62) 99696-2291. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/15h30. @juniorcozinha.



Os irmãos Fauzi Bahmad e Walid Bahmad, sócios no Junior Cozinha Brasileira: "No dia em que eu não puder atender bem o cliente, prefiro não mexer mais com o restaurante. É a minha paixão. Eu brigo por cada cliente"

Panela Mágica

Fotos: André Saddi



O bufê com opções que respeitam o clima e a sazonalidade dos ingredientes: ponto de encontro para quem busca uma experiência completa, com café da manhã, almoço, lanche da tarde e eventos



Comida natural, fresca e recheada de afeto

O Panela Mágica nasceu em 1977, quando Goiânia ainda começava a descobrir o conceito de alimentação saudável. Desde então, tornou-se referência em comida fresca, natural e feita com cuidado. A história começou com Caio Luciano de Barros Jardim, que abriu uma pequena loja na Avenida Araguaia inspirado pelas viagens que fez à Califórnia, na década de 1970. De lá veio o gosto pelos ingredientes integrais, pelas saladas coloridas e pela ideia de comer de forma leve e consciente.

As empadinhas de camarão, os pães integrais e os sucos naturais logo conquistaram o público. O ambiente, decorado com mandalas, pôsteres californianos e vidros coloridos, refletia o espírito livre da época – um convite à simplicidade e ao bem-estar.

Hoje, quem está à frente da casa é Alexandre Jardim, filho do fundador, que preserva essa essência e acrescenta novos temperos à tradição familiar. “O que temos de mais fresco aqui são as saladas, preparadas na hora, todos os dias”, explica.

No bufê, as opções respeitam o clima e a sazonalidade dos ingredientes: saladas orgânicas, carnes magras, massas artesanais, frutas frescas e sobremesas que equilibram leveza e sabor.

Com o tempo, o Panela Mágica se tornou ponto de encontro para quem busca uma experiência completa. Oferece café da manhã, almoço, lanche da tarde e também eventos, sempre em um ambiente iluminado, com plantas tropicais e madeira natural – um espaço que traduz, em atmosfera, a filosofia da casa.

“Nosso diferencial está em fazer comida de verdade, com ingredientes locais e respeito à natureza”, afirma Alexandre.

Uma cozinha que alimenta o corpo sem deixar de tocar a alma.

R. 13, 753, Setor Marista, (62) 3223-6604/ (62) 98257-6032. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h30/19h; dom.: 7h30/16h. @panelamagica.

O fundador, Caio Luciano de Barros Jardim, e seu filho, Alexandre: "Nosso diferencial está em fazer comida de verdade, com ingredientes locais e respeito à natureza", diz o atual responsável pela casa



Restaurante Ipê (Castro's Hotel)

Fotos: Rogério Neves



Bufê com feijoada completa produzida com cortes nobres e servidos separadamente: aos sábados, samba ao vivo enriquece a experiência



Tradição goiana aos sábados desde 1986

Entre aromas que despertam memórias e o charme de um hotel histórico, o Restaurante Ipê, no Castro's Hotel, é um dos endereços mais emblemáticos de Goiânia. Aberto ao público, o espaço oferece uma experiência que vai além da boa mesa: é um convite à hospitalidade, à elegância e ao prazer de compartilhar refeições com calma. "Almoçar aqui é vivenciar a essência do Castro's, que une tradição, atendimento atencioso e culinária refinada", afirma Silvana Mendonça, proprietária e diretora financeira e de Alimentos e Bebidas.

Entre os sabores que marcam essa trajetória, a grande protagonista é a feijoada, servida religiosamente aos sábados desde 1986. O prato, que inicialmente atendia apenas aos hóspedes, rapidamente se transformou em um evento gastronômico que movimenta a cidade. Hoje, o almoço é acompanhado de samba ao vivo, mesas disputadas e um ritual de encontro semanal.

O segredo está na combinação entre técnica e tradição. "Usamos cortes nobres, ingredientes frescos e um preparo cuidadoso que preserva o sabor autêntico, mas com uma leveza que surpreende", explica Silvana. As carnes são servidas separadamente, para que cada cliente escolha sua melhor combinação.

O bufê traz arroz soltinho, couve refogada, farofa crocante, torresmo, laranja fresca, saladas e uma seleção de sobremesas irresistíveis: tortas, doces regionais, rabanadas e pasteizinhos de doce de leite. Para acompanhar, as caipirinhas – clássicas e autorais – lideram os pedidos, seguidas de espumante e chope gelado.

Durante a semana, o Ipê recebe um público fiel que busca o aconchego e o refinamento de um hotel que é sinônimo de tradição na cidade. Entre o clássico e o contemporâneo, o Ipê mantém viva a essência do Castro's: acolher bem e servir com alma.

Av. República do Líbano, 1.520, Setor Aeroporto, Castro's Park Hotel, (62) 3096-2000. Todos os dias: 6h/23h. @ipecastros



RESTAURANTE IPE

Da esq. pra dir., o chef Cláudio, Silvana Mendonça, proprietária e diretora financeira e de alimentos e bebidas, o maître Rafael Mota e o também chef Carlos: "Almoçar aqui é vivenciar a hospitalidade do Castro's", diz Silvana



Coco Bambu

Fotos: Rogério Neves



O Coco Bambu conquista Goiânia com porções generosas: pratos à base de frutos do mar, como a Rede de Pescador com Polvo, e ambientes para celebrar



O camarão tem vez aqui

Com mais de 2 mil metros quadrados distribuídos em quatro ambientes – incluindo uma brinquedoteca completa, finalista nesta edição –, o primeiro Coco Bambu chegou a Goiânia em 2014 e rapidamente conquistou o público. Hoje, a unidade do Shopping Flamboyant está entre as que mais faturam no grupo, que já soma quase 100 casas no Brasil. “Goiânia está em pleno crescimento e nossa proposta sempre foi oferecer um espaço requintado a um preço acessível”, afirma o cearense César Chehab, que comanda a operação ao lado dos sócios Caio Cysne e Osmon Aragão.

Na terra onde a carne é protagonista, o camarão também ganhou lugar de destaque – e de prestígio. Os quatro andares da unidade do Flamboyant, com capacidade para 600 pessoas, recebem movimento intenso, especialmente nos fins de semana. A marca também está presente no Passeio das Águas, com uma loja-conceito de 200 lugares inaugurada recentemente, e em Anápolis, onde está a terceira unidade goiana.

Entre os pratos mais pedidos está o Camarão Internacional: camarões servidos com arroz cremoso, ervilhas, presunto, molho branco, queijos muçarela e parmesão gratinados, finalizado com batata palha. Outro sucesso é a Rede de Pescador, que reúne polvo, camarão, mexilhão, lula e peixe grelhados ao molho provençal, acompanhados de arroz de açafrão com parmesão. E para quem busca ainda mais sofisticação, a Lagosta Imperial – inteira, grelhada ao molho thermidor, gratinada com queijos e servida com risoto de limão-siciliano e batata chips – é uma escolha marcante.

As porções generosas, que servem de duas a quatro pessoas, fazem do restaurante um destino para celebrar com quem se ama – de encontros íntimos a grandes grupos familiares. A casa também oferece espaços para eventos que vão de aniversários e casamentos a encontros corporativos. “Somos um espaço acolhedor para celebrar a vida. E Goiânia é um celeiro para empreender”, resume Chehab.

Flamboyant Shopping, av. Deputado Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (62) 3434-0049/ (62) 99989-1012. Seg. a qui.: 11h30/15h e 17h/23h; sex. e sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/23h. Shopping Passeio das Águas, Av. Perimetral Norte, 8.303, Quadra Área, Lote B, (62) 3434-0043. Dom. a qui.: 11h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/0h. @cocobambugyn_oficial.

Os sócios Caio Cysne, César Chehab e Osmon Aragão, na casa do Shopping Flamboyant: há 11 anos o Coco Bambu é um sucesso em terras goianas



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA REGIÃO
Quanto

**MELHOR PEIXES E
FRUTOS DO MAR**

2025/2026

Artesano Pizza e Pesto

Fotos: André Sado



Pizza de calabresa da Artesano: casa foi uma das primeiras a adotar o levain em suas massas



Fermentação natural em redondas autorais

Desde os 13 anos, Gabriel Jenior Lotufo já preparava pizzas nos encontros da família paulista. O que começou como uma paixão herdada do pai se transformou, anos mais tarde, no nascimento da Artesano Pizza e Pesto, em 2016. A primeira unidade, com apenas 24 lugares, conquistou rapidamente o público goiano e, pouco depois, ampliou-se para 100 assentos, consolidando seu espaço na cena gastronômica local. “A Artesano nasceu da vontade de empreender e de transformar uma tradição familiar em projeto de vida”, afirma Gabriel.

O nome da casa surgiu, como não poderia deixar de ser, à mesa – entre conversas, testes e risadas. “Falávamos sobre pizza artesanal e, quando alguém disse ‘Artesano’, todos sabiam que era isso”, lembra ele. A escolha traduz o espírito da marca: simplicidade com técnica, respeito ao tempo dos ingredientes e apreço por processos cuidadosos.

Pioneira em Goiânia na produção de pizzas individuais e de fermentação natural, a Artesano foi uma das primeiras a adotar o levain – fermento vivo feito apenas de farinha, água e sal. Suas massas leves, saborosas e de longa fermentação ganham forma no forno a lenha de fabricação própria, e levam ingredientes principalmente nacionais. O pesto de manjeriço, assinatura da casa, é o toque que encerra o conjunto e valoriza entradas e combinações exclusivas.

Entre os sabores mais pedidos estão a Clássica Calabresa, a Marguerita DOC, inspirada na tradição napolitana, e a versão agridoce de Gruyère com cebola caramelizada, sucesso absoluto entre os clientes habituais.

Hoje, a Artesano conta com três unidades – Bela Vista, Jaó e Alphaville – além de atuar em eventos particulares. A produção central no Bela Vista assegura padronização e qualidade artesanal em todas as casas. E o próximo passo já está no forno: o lançamento das pizzas congeladas da marca, prontas para assar e levar a experiência Artesano para dentro de casa.

Al. Couto Magalhães, 521, Setor Bela Vista, (62) 3998-2004.
 Ter. a dom.: 18h/23h. Av. Rui Barbosa, 439, Sala 5, Quadra 141,
 Lote 07/08, Setor Jaó, (62) 4102-5368. Qua. a seg.: 18h/23. Av.
 Mambá, 105, Alphaville, (62) 2020-2544.
 Qua. a dom.: 17h30/23h. @artesanopizzapesto.



O empresário e pizzaiolo Gabriel Jenior Lotufo, criador da Artesano Pizza e Pesto: "Nascemos da vontade de empreender e de transformar uma tradição familiar em um projeto de vida"



PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



BRAZIL NUNES

Aos 56 anos, pós-graduando e um nome referência na luta por acessibilidade, ocupa o cargo de Secretário de Comunicação Social do TRE-GO. Ele confessa que cozinhar não é propriamente uma atividade que lhe apraz - justamente por isso, nunca quis frequentar cursos ligados à área. Por outro lado, ele, que mora em Goiânia desde a adolescência (nasceu no Rio Grande do Norte), não se esquiva a frequentar bons restaurantes, seja a lazer ou a trabalho.



BRUNA CARDOSO

A CEO do Estância Bali, complexo destinado a eventos sociais e corporativos, assim como conselheira na Carpal New Holland, empresa do ramo do Agronegócio, é fã confessa da chamada "cozinha internacional" e, por isso, não se furta a frequentar bons restaurantes para experimentar novos pratos ou mesmo para repetir os que já caíram no seu gosto, o que faz de duas a três vezes por semana, preferencialmente junto ao marido.



BRUNO DE CASTRO

Apresentador Automobilístico & Motorsport da BandTV-GO, ele até tem a culinária como hobby, mas admite que, nesse caso, prefere investir em pratos especiais. No dia a dia, fazer refeições fora é um hábito que ele defende pela praticidade, assim como pela possibilidade de fruir experiências gastronômicas. Mas não só. O trabalho também o motiva a frequentar restaurantes, que, assim, se tornam cenário de eventuais reuniões.



FABRÍCIO AMARAL

O empresário e advogado calcula sair de casa com o intuito de jantar ou almoçar fora cerca de 12 vezes por mês. A motivação principal, confessa, é viver novas experiências. Por outro lado, ele também gosta de preparar os pratos de sua predileção na cozinha. São receitas que foi aprendendo no curso do tempo e para as quais se esmera, mesmo não tendo tido ainda a oportunidade de frequentar cursos de culinária.



GEOVANNA COSTA

A jornalista costuma fazer uma média de quatro refeições em restaurantes a cada semana. "Gosto de comer fora porque é prático, assim como me dá a chance de experimentar coisas diferentes e, ainda, aproveitar para conversar e me divertir com os amigos". Ela conta que, mesmo não tendo feito cursos de culinária, volta e meia gosta de se aventurar na cozinha. "Mas, na maioria das vezes, prefiro mesmo a vida prática", salienta.



JULLYANNE PIRES

A paisagista vê o ato de cozinhar em casa como um momento de comunhão com o filho (de 16 anos) e o marido. "Acreditamos que esses momentos criam laços, memórias, cheiros e gostos afetivos", especifica. No caso, receitas de família se mesclam a outras que ela descobre em pesquisas informais sobre o tema. Os restaurantes também estão sempre na mira do casal, para encontrar amigos e para comemorações especiais. Reuniões com clientes também são um bom motivo para comer fora.



LEOPOLDO VEIGA JARDIM

O diretor regional do Sesc/Senac é direto quando indagado se gosta de cozinhar. "Não. Nunca aprendi a cozinhar, apenas a apreciar", sustenta ele, que mantém o hábito de almoçar ou jantar fora de casa cinco vezes por semana. Ter novas experiências é um dos motivos que move o advogado de formação (especialista em marketing e gestão empresarial) a frequentar restaurantes, bistrôs e outros tipos de estabelecimentos gastronômicos.



TATI CARDOSO

Em meio ao corre-corre da vida moderna, a praticidade passa a contar muitos pontos na organização de uma jornada. Não por outro motivo, esse é um dos argumentos que impulsionam a jornalista a investir em almoços ou jantares fora - o que faz no mínimo três vezes por semana. Outro fator que pesa na balança, aponta ela, é o fato de gostar de variar cardápios - desse modo, pode experimentar pratos dos mais variados, de acordo com a proposta de cada restaurante.



THAIS EVARISTO SOUSA

A culinária japonesa é uma das predileções da publicitária. Tanto que frequentar um curso específico nesta seara é uma vontade confessa. Enquanto isso não acontece, não se faz de rogada e encara com disposição o comando da cozinha de sua casa. "Gosto muito! Particularmente, adoro experimentar receitas novas e diferentes", revela ela, que também faz questão de frequentar bons estabelecimentos. A praticidade é um dos impulsionadores, mas, claro, o prazer de comer fora também está nesse bojo.



TIHANÁ HIRATA

A cientista social, diretora da Terra Social Consultoria, mentora e palestrante em Desenvolvimento Humano se define como uma amante dos vinhos e da boa gastronomia. E mesmo nunca tendo frequentado cursos de culinária, adora se aventurar na cozinha. "É um momento terapêutico! É mágico ver os alimentos se transformando. Também considero um momento de amor e de cuidado com as pessoas que vão compartilhar as refeições". No entanto, em função do networking e dos negócios, não é raro vê-la em restaurantes!

Malibu

✂
sushi bar

O SEU JAPA MODERNINHO

O RODÍZIO MAIS COMPLETO DE GYN,
TAMBÉM COM OPCÕES À LA CARTE.



@MALIBUSUSHI

R. C-248, 284 - NOVA SUIÇA, GOIÂNIA - GO, 74290-205

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

| CATEGORIAS | Brazil Nunes | Bruna Cardoso | Bruno de Castro | Fabício Amaral | Geovanna Costa | Jullyanne Pires |
|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|
| Árabe | Restaurante Árabe | Restaurante Árabe | Restaurante Árabe | Restaurante Árabe | Restaurante Árabe | Thoshca Arabian Empório e Restaurante |
| Cozinha Goiana ** | Restaurante Chão Nativo Bueno | Restaurante Chão Nativo Bueno | Restaurante Chão Nativo Bueno | Fogão Caipira | Restaurante Popular | Mau Nenhum |
| Cozinha Mundo | Botelli Restaurante | Grá Bistrô Rooftop | Grá Bistrô Rooftop | Grá Bistrô Rooftop | Porto Cave | Grá Bistrô Rooftop |
| Cozinha Nordestina | Piry Cozinha Nordestina | Buteko do Chaguinha | Buteko do Chaguinha | Piry Cozinha Nordestina | Piry Cozinha Nordestina | Piry Cozinha Nordestina |
| Japonês/Oriental ** | Kanpai Blue | Dekki Japa | Fãmu | Hattori Sabores do Japão | Izu Japanese Food | Kojima Culinária Japonesa |
| Restaurante Revelação | Casarão Bendita | Fulles Kitchen | NB Steak | Cucina Mia | Fulles Kitchen | Cucina Mia |
| Melhor Restaurante de Goiânia 2025/26 | Íz Restaurante | Ciao Ciao Cucina | 1929 Trattoria Moderna | Cateretê | Entres Cocina de Mezcla | Kabanas |
| Chef do Ano | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Danilo Ramos (Piry Cozinha Nordestina) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Carolina Amorin (Kabanas) |
| Sommelier do Ano | Ivan Alonzo (Piquiras Flamboyant) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Ivan Alonzo (Piquiras Flamboyant) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Jones Pereira de Oliveira (El Argentino) |
| Maitre do Ano | Alexandra Chaul (Kabanas) | José Nascimento Ferreira (Kabanas) | Maitre Josimar (Piquiras Bougainville) | Lázaro Evaristo de Mendanha (Celsin & Cia) | Sérgio Gonçalves (Grupo Íz) | Lázaro Evaristo de Mendanha (Celsin & Cia) |

VENCEDORES | SABORES REGIONAIS (VOTOS DOS JURADOS + VOTOS DA INTERNET)

| ÁRABE | COZINHA GOIANA | COZINHA DO MUNDO |
|---|--|---|
| <p>1 Restaurante Árabe 11 pontos</p> <p>2 Thoshca Arabian Empório e Restaurante 4 pontos</p> <p>3 Saleh Cozinha Árabe 1 pontos</p> | <p>1 Restaurante Popular 5 pontos</p> <p>2 Restaurante Chão Nativo 5 pontos</p> <p>3 Fogão Caipira 3 pontos</p> | <p>1 Grá Bistrô Rooftop 9 pontos</p> <p>2 Don Diego Cocina Argentina 3 pontos</p> <p>3 Porto Cave 2 pontos</p> |

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

| Leopoldo Veiga Jardim | Tati Cardoso | Thais Evaristo Sousa | Tihaná Hirata |
|-------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Restaurante Árabe | Restaurante Árabe | Restaurante Árabe | Thoshca Arabian Empório e Restaurante |
| Restaurante Popular | Mau Nenhum | Mau Nenhum | Restaurante Chão Nativo Bueno |
| Grá Bistrô Rooftop | Casa Portuguesa | Don Diego Cocina Argentina | Grá Bistrô Rooftop |
| Piry Cozinha Nordestina | Piry Cozinha Nordestina | Piry Cozinha Nordestina | Buteko do Chaguinha |
| Kanpai Blue | Sapporo Japanese Food | Hattori Sabores do Japão | Aoi Sushi Goiânia |

| O mais votado na internet 3 PONTOS | O segundo mais votado na internet 2 PONTOS | O terceiro mais votado na internet 1 PONTO |
|---------------------------------------|---|---|
| Restaurante Árabe | Thoshca Arabian Empório | Saleh Cozinha Árabe |
| Restaurante Popular | Fogão Caipira | Restaurante Chão Nativo Bueno |
| Grá Bistrô Rooftop | Don Diego Cocina Argentina | Porto Cave |
| Piry Cozinha Nordestina | Carne de Sol 1008 | Buteko do Chaguinha |
| Izu Japanese Food | Dekki Japa | Kanpai Blue |

| | | | |
|----------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Fulles Kitchen | Alma Boutique Bar | Verve | Alma Boutique Bar |
| Grá Bistrô Rooftop | Kabanas | Matsuri Restaurante Japonês | Entres Cocina de Mezcla |

Resultado na pág. 148

Resultado na pág. 150

| | | | |
|--|--|---|--|
| Ian Baiocchi (Grupo Iz) | Danilo Ramos (Piry Cozinha Nordestina) | Felipe Arrojo (Boteco Posto 15) | Danilo Ramos (Piry Cozinha Nordestina) |
| Guilherme Augusto Alcantara Lobo (Gercina) | Diego Arrebola (Grupo Iz) | Jones Pereira de Oliveira (El Argentino) | Urique Junior (Kanpai Blue) |
| Ronan Motta (Grupo Iz) | Sérgio Gonçalves (Grupo Iz) | Gerson dos Santos (Cervejaria Mangueiras) | Lázaro Evaristo de Mendanha (Celsin & Cia) |

Resultado na pág. 178

Resultado na pág. 182

Resultado na pág. 186

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastronomia.com.br/go de 01/10 a 10/11 de 2025 - ** Critério de desempate: mais votado na internet

COZINHA NORDESTINA

-  **1** Piry Cozinha Nordestina
10 pontos
-  **2** Buteko do Chaguinha
4 pontos
-  **3** Carne de Sol 1008
2 pontos

JAPONÊS/ORIENTAL

-  **1** Izu Japanese Food
4 pontos
-  **2** Dekki Japa
3 pontos
-  **3** Kanpai Blue
3 pontos

Restaurante Árabe

Fotos: Leticia Coqueiro



Pratos como quibes com coalhada e gergelim, esfiha aberta, pão sírio e pasta de grão-de-bico com tahine, entre outros, integram o rodízio, que se tornou a marca registrada do estabelecimento



Autêntica culinária do Oriente Médio

No coração de Goiânia, um perfume de especiarias se espalha pela Avenida 83. Ele vem do Restaurante Árabe, um dos mais tradicionais da cidade. A casa nasceu em 1964 de um episódio inesperado: o avô de Marcelo Abrão, atual proprietário, recebeu um bar como forma de pagamento de uma dívida. Daquele pequeno imóvel em Campinas, entre tijolos simples e painéis de família, começaria um legado.

A história foi conduzida pela coragem de uma família síria que trouxe na bagagem receitas ancestrais, passadas de geração em geração. Aos poucos, o bar se tornou ponto de encontro, e seus preparos caseiros ganharam fama. “Naquela época, ninguém pensava em restaurante. Era trabalho, luta e a vontade de fazer dar certo”, lembra Marcelo.

Sem a obrigatoriedade de nome comercial específico, o local logo ficou conhecido pela sua especialidade. E o que era referência virou identidade: nasceu o Restaurante Árabe.

Em 1972, já no centro da capital, a casa se transformou no primeiro rodízio árabe de Goiânia – um formato inovador para a época, no qual todos os pratos eram servidos à vontade. A mesa farta, com mais de 20 opções, tornou-se marca registrada e símbolo da hospitalidade árabe no Cerrado.

Entre os sabores que conquistam o público há décadas, destaca-se a berinjela com calda de laranja, maracujá e mel, servida com coalhada seca – uma criação inspirada em uma viagem ao Marrocos. “Esse prato representa bem o nosso estilo: tradição, afeto e um toque de ousadia”, resume Marcelo.

Quibes com coalhada e gergelim, esfiha aberta, pão sírio, arroz com lentilhas, pasta de grão-de-bico com tahine e cortes preparados com azeite e manteiga de leite completam o rodízio que se tornou referência na cidade.

Após 61 anos, o aroma que sai da cozinha continua o mesmo: o de uma família inteira dedicada a servir os verdadeiros sabores do Oriente Médio em solo goiano.

Av. 83, 205, Setor Sul, (62) 3218-6296. Seg. a sáb.: 8h/23h ; dom. e fer.: 8h/18h. @restaurantearabe.



Marcelo Abrão,
proprietário
do Restaurante
Árabe, uma casa
que nasceu em
1964 e traz em seu
DNA a tradição
familiar síria

Restaurante Popular

Fotos: André Saggi



No cardápio variado estão o disco de carne, a guariroba, a costelinha de porco e a tradicional ambrosia, sobremesa servida fresca todos os dias e preparada com o carinho de sempre



Sabor caipira feito no capricho

Em 1976, recém-casada com um servidor público, a professora Lourdes Salomão decidiu encarar um novo desafio: o da cozinha. Morando no fundo da casa da sogra e com o orçamento apertado, encontrou nas marmitas caseiras uma forma de complementar a renda. A rotina era puxada: cozinhava de manhã, dava aula durante o dia e, à noite, voltava às panelas. Sempre com duas opções de carne no cardápio e muito tempero de dedicação.

A clientela foi crescendo: estudantes do interior, funcionários públicos, gente em busca daquele sabor de comida feita com amor. Sem perceber, dona Lourdes começava a escrever a história de um clássico: o Restaurante Popular, que quase meio século depois continua sendo um dos endereços mais queridos de Goiânia.

Localizado no coração da cidade, o restaurante leva o nome “Popular” em homenagem ao antigo Setor Popular, bairro onde viviam servidores públicos e que, com o tempo, se fundiu ao Setor Central. Um nome simples, mas carregado de história, assim como a comida servida ali. “As pessoas gostam da minha comida porque é comida de casa”, diz dona Lourdes, com orgulho. “Aprendi a cozinhar com minha mãe. Não fiz gastronomia nem engenharia de alimentos. Cozinhei para meus filhos na roça.” E é justamente essa autenticidade que conquista quem chega à sua casa.

O cardápio é direto e delicioso: arroz, feijão bem-feito, bife douradinho, batata frita crocante. Nada de churrasqueira por lá; a carne e o frango vão para o forno, garantindo aquele sabor caseiro irresistível. Entre os pratos que viraram lenda estão o disco de carne, a guariroba, a costelinha de porco e a ambrosia, sobremesa servida fresquinha todos os dias e preparada com o mesmo carinho desde o início.

Mesmo depois de tantos desafios, incluindo a perda do marido, dona Lourdes segue firme, fiel ao tempero que conquistou gerações. “Atribuo tudo ao trabalho e a Deus. Eu me considero abençoada e vencedora”, diz, com serenidade. Entre fé, esforço e amor pela cozinha, ela transformou uma necessidade em um legado de sabor e afeto, que segue encantando Goiânia há quase 50 anos.

Rua 72, Quadra 128, 524 - Setor Central, (62) 3224-6150.
Seg. a sáb.: 11h/14h30. @restaurantepopular72.



Para Dona Lourdes, o sabor de casa é o que físgou os clientes: "Aprendi a cozinhar com minha mãe, não fiz gastronomia nem engenharia de alimentos. Cozinhei para meus filhos na roça", conta.

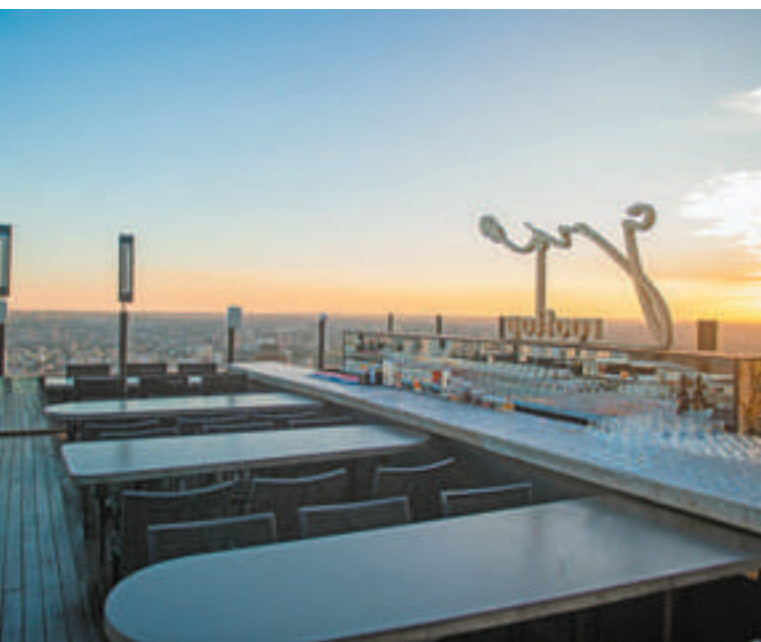


Grá Bistrô | Rooftop

Fotos: Kirah van der Lemon/divulgação



Clássicos franceses, como este Filet et Aligot, carta de drinques premiada e um rooftop que virou ponto de encontro: um cenário que conquista



Culinária com sabor elevado

A vista deslumbrante do *rooftop* já anuncia a experiência que o Grá oferece. Do alto, é possível perceber como o verde compõe a paisagem da capital, onde o lazer ao ar livre é parte essencial do estilo de vida goianiense. É nessa atmosfera que cozinhas de diferentes origens encontram espaço para dialogar, cruzar referências e criar novas expressões – como faz o Grá, “um restaurante brasileiro com inspiração em um bistrô francês”, como define o restaurateur Domingos Ávila Neto, que divide esta operação com o chef Ian Baiocchi.

O menu, assinado pela criatividade de Baiocchi, passeia por clássicos da gastronomia francesa, apresentados com refinamento e sensibilidade. Entre eles, o Boeuf Bourguignon, o Filet et Aligot e o Filé Wellington. Há também o Canette à l’Orange, versão contemporânea do tradicional pato com laranja, servido com peito grelhado e coxa e sobrecoxa confits. Nas entradas – ideais para compartilhar – destacam-se as Coquilles Rockefeller (vieiras seladas e gratinadas com queijo francês Comté) e até um hambúrguer autoral: Brioche e Cupim, feito com pão frito e geleia de cereja Maraschino. Para finalizar, o Pain Perdu é uma doçura afetiva na medida: pão caramelizado com baunilha e sorvete de cappuccino.

A coquetelaria é outro ponto alto e rendeu ao Grá o segundo lugar na categoria Carta de Drinques nesta edição do **Encontro Gastrô Goiânia**. “A coquetelaria é, hoje, um dos nossos pilares mais fortes”, afirma Ávila. Um dos destaques é o Grá Vita – gim, amora, limoncello, maracujá, limão e tônica –, responsável por mais de 5 mil unidades vendidas ao mês. A carta reúne cerca de 40 drinques entre clássicos e autorais, todos assinados pelo mixologista Rodrigo Coelho, coordenador de bares do grupo.

Aberto todos os dias para almoço e jantar, o Grá se tornou cenário natural para celebrações e encontros, recebendo cerca de 20 eventos mensais ao longo do ano. Uma casa que reúne gastronomia, hospitalidade e paisagem – para ser admirada em todos os sentidos.

Órion Complex, av. Portugal, 1.148, Setor Marista, (62) 98181-6322. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/16h. Dom. a qui.: 19h30/23h30; sex. e sáb.: 19h30/0h30. @grabistro.

O empresário Domingos Ávila Neto, que abriu seu segundo restaurante há sete anos, define o Grá: "Ele é um brasileiro com inspiração em um bistrô francês"



Piry Cozinha Nordestina

Fotos: Rogério Neves



O arroz de carneiro: alguns ingredientes típicos da nossa culinária nordestina precisam vir de fora, inclusive diretamente do estado, "para que cada receita mantenha sua origem e autenticidade"



Um pedacinho do Nordeste na cidade

O ano era 1978 quando seu Chico Piry, natural de Piripiri (PI), abriu um pequeno boteco em Goiânia ao lado do irmão. Batizado de Bar do Piry em homenagem à cidade natal do patriarca, o espaço logo conquistou um público fiel e tornou-se referência para quem buscava os sabores, os aromas e a hospitalidade nordestina.

Quase cinco décadas depois, aquele boteco se transformou em um dos restaurantes mais tradicionais da capital – um Nordeste vivo em pleno Cerrado.

Hoje, quem comanda a casa é o chef Danillo Ramos, filho de seu Chico, que mantém o respeito às receitas originais e às técnicas familiares. Nada é feito às pressas: o famoso torresmo, por exemplo, leva até 23 horas de preparo para atingir a crocância perfeita, um verdadeiro ritual mantido ao longo das gerações.

Com um movimento médio de 5 mil pessoas por mês, o Piry recebe tanto goianos apaixonados pelos sabores do sertão quanto nordestinos que encontram ali um porto afetivo. No cardápio, estão os clássicos essenciais:

carne de sol, baião de dois, rabada, maria-isabel, buchada, dobradinha, sarapatel, mocotó, moqueca – e tantas outras receitas que carregam memória no tempero.

Para garantir autenticidade, a seleção de insumos é cuidadosa. Sempre que possível, produtores e fornecedores locais são priorizados. Mas há ingredientes que precisam vir de longe.

“Alguns itens têm que chegar do Nordeste, inclusive diretamente do estado de origem, para que cada prato mantenha sua alma, sua verdade”, explica Danillo.

A carta de bebidas acompanha a proposta, com drinques autorais, releituras de clássicos e uma seleção especial de cachaças de diferentes regiões do Brasil, reforçando o elo entre tradição, sabor e cultura.

No Piry, comer é mais do que saciar: é lembrar, celebrar e pertencer.

Av. C-1, 510, Jardim América, (62) 3251-5697.
Todos os dias: 11h/0h. @pirycozinhanordestina.

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CULINÁRIA

**MELHOR
COZINHA
NORDESTINA**

2025/2026

O chef Danillo Ramos, com os pais Sebastiana e Chico Piry: "No Piry, não podem faltar carne de sol, rabada, baião de dois, maria-isabel, buchada, dobradinha, sarapatel, mocotó e a moqueca", diz Danillo

Izu Japanese Food

Fotos: Rogério Neves



Cardápio tem mais de 80 opções de pratos: receitas transitam entre o tradicional e o contemporâneo da culinária japonesa



Japa sob medida para cada um

O Izu nasceu há 10 anos movido por um desejo simples e ao mesmo tempo profundo: oferecer mais do que gastronomia japonesa, criar uma experiência capaz de despertar emoções e guardar memórias. Desde o início, a casa se destacou por unir tradição e contemporaneidade, preservando a essência dos sabores orientais em um ambiente acolhedor, bonito e convidativo. A proposta do restaurante é o rodízio personalizado: o cliente escolhe apenas o que realmente gosta, no seu tempo, no seu ritmo. “Queríamos que cada pessoa se sentisse livre para comer o que ama e viver um momento especial. Essa é a essência do Izu”, conta o fundador, Daniel Alencar Coelho, sócio da irmã Bárbara.

Hoje, com três unidades e cerca de 200 clientes por dia em cada uma delas, o Izu se consolidou como referência em gastronomia japonesa e inovação. Para os próximos anos, o plano é ousado: chegar a 100 unidades até 2033, expandindo um conceito que conquistou paladares e corações. Ambientes elegantes, atendimento gentil e um sistema de pedidos por tablet tornam a experiência fluida e sem pressa – tudo pensado para que a mesa seja lugar de encontro e prazer. “Nossa busca é surpreender, sem perder quem somos. Inovar é o que nos move”, afirma Daniel.

A qualidade tem início antes de o prato chegar à mesa: seleção criteriosa de insumos, fornecedores de confiança e logística própria garantem consistência e frescor. “Nosso padrão começa na escolha do peixe e termina no sorriso de quem prova”, resume o empresário. O cardápio reúne mais de 80 opções, transitando entre o clássico e o autoral. Entre os queridinhos do público estão o Hot Philadelphia, com seu equilíbrio entre crocância e cremosidade; o Camafeu, delicado e visualmente encantador; o Ebi Furai, em que textura e sabor se complementam com elegância; e a irreverente Pipoca de Camarão Spice, que traduz o lado ousado e criativo do Izu. Um restaurante feito para todos – mas pensado para cada um.

Av. Milão, 531, Jardim Europa, (62) 3093-8999. Ter. a dom.: 18h/23h.
R. 9, 966, Setor Oeste, (62) 3093-8999. Ter. a dom.: 11h/23h.
Av. Dep. Jamel Cecílio, 2.370, Jardim Goiás, (62) 3507-4338. Seg. a qui.: 12h/15h; 18h/23h; sex. a dom.: 12h/23h. @izujapanese.



Os sócios Bárbara e Daniel Alencar Coelho: "Estamos sempre buscando surpreender, sem perder nossa identidade. Inovar é o que nos move", diz Daniel

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



ALESSANDRA SERQUIZ

Médica dermatologista com ampla experiência em técnicas de rejuvenescimento com injetáveis e tecnologias de ponta, costuma sair para almoçar ou jantar fora de casa no mínimo duas vezes por semana, principalmente se for para, junto ao marido, Armando, ter a oportunidade de encontrar amigos. Já no recesso do lar, a tarefa de preparar bons pratos foi voluntariamente assumida por ele, que sempre a brinda com ótimas surpresas.



ANA FLÁVIA CANEDO OLIVEIRA MONTREZOL

"Cozinhar é a minha paixão", assegura a empresária, sócia-diretora da O.M. Incorporadora. O que não a impede de se aventurar muitas vezes por restaurantes, bistrôs e cafés da cidade: "Adoro vivenciar novas experiências gastronômicas", diz ela, que também aprecia compartilhar esses momentos com o marido e os dois filhos pequenos (de cinco e de um ano).



DEBORA NASCIMENTO RIBEIRO MENINO

A empresária gosta de conhecer novos restaurantes, assim como retornar aos que ficaram bandeira no seu rol de predileções. São vários os motivos que a levam a fazer refeições fora de casa - a praticidade é um dos principais. Por outro lado, ela, que é casada e tem duas filhas (de oito e 15 anos), entende que tais saídas também são ótimos momentos de lazer, que muitas vezes incluem os amigos e familiares.



JOÃO CAMARGO NETO

Jornalista, com atuação no jornalismo jurídico, assim como media trainer, usa o bom humor para explicar o porquê de não gostar muito de cozinhar: "Minha comida não é apresentável!", diverte-se. No entanto, conta que já frequentou cursos de culinária, para ser independente. Uma das vertentes que o interessa é a culinária vegetariana. Aos 40 anos, gosta de sair para almoçar ou jantar no mínimo três vezes por semana.



MARCELO CELESTINO DE SANTANA

Aos 62 anos de idade, o advogado enxerga o hábito de sair para almoçar ou jantar fora de casa como uma forma de praticidade, diante do extenso volume de trabalho no dia a dia e da correria características das grandes cidades, como Goiânia. Assim, no mínimo três vezes por semana ele marca a opção de frequentar bons restaurantes. No entanto, quando a agenda permite, confessa o apreço por se aventurar na cozinha.



MARINA ZUPPANI

CEO do Grupo Zuppani, adora descobrir novos sabores e combinações. Esse interesse, pois, é o principal motivador para frequentar restaurantes. Por outro lado, ela não hesita em assumir o comando da cozinha quando está em casa. "Cozinhar é uma atividade que me relaxa, assim como me permite criar algo prazeroso para mim e para os outros", pontua ela, que, apesar de não ter ainda frequentado cursos formais, gosta de aprender receitas novas.



PABLO RASSI FLORÊNCIO

O cirurgião plástico revela um foco particular de interesse quando sai de casa para vivenciar experiências gastronômicas em restaurantes e estabelecimentos afins: desvendar, no prato escolhido no menu, os ingredientes usados pelos chefs. O motivo nem poderia ser muito diferente: é que ele adora cozinhar em casa, sempre compartilhando esses momentos com a esposa e as duas filhas, de 12 e 14 anos.



ROBERTO MASCARENHAS

O advogado até gosta de cozinhar, mas admite não ter muita prática. Por ora, ele ainda não ostenta diplomas de cursos ligados à gastronomia, mas revela que sim, tem um grande interesse para, no futuro, fazer algum. Enquanto isso, aproveita para ir a restaurantes, motivado principalmente pelo gosto de experimentar novos temperos e sabores. Nessas oportunidades, adora levar a esposa e a filha, de apenas cinco anos.



RUBENS FILETI

Atualmente ocupando a presidência da Associação Comercial, Industrial e de Serviços do Estado de Goiás (ACIEG), é um habitué dos bons estabelecimentos gastronômicos de Goiânia. E cita dois motivos que o levam a sair de casa com constância: nos finais de semana, dividir momentos de lazer com a família (é casado e pai de dois filhos jovens), enquanto nos chamados dias úteis, honrar compromissos profissionais.



SILVANA DE OLIVEIRA CUSTODIO MORAIS

Socializar com os amigos do casal ou vivenciar um tempo de qualidade com o esposo. Esses são os principais objetivos elencados pela empresária ao sair de casa para jantar (ou almoçar) fora. Detalhe: em ambos os casos, os encontros são sempre regados com um bom vinho, incrementando, assim, a qualidade da experiência. "Costumo ir a restaurantes no mínimo três vezes por semana", conta a CEO, que carrega a bandeira do empreendedorismo feminino como um propósito de vida.

Foto: @bemotionfilms

Giulí

osteria

Gastronomia
íalo-novaiorquina

R. 1136, 70 - Q. 240, Lt. 07
St. Marista, Goiânia - Go 74180-150



@GIULIOSTERIA

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

| CATEGORIAS | Alessandra Serquiz | Ana Flávia Canedo Oliveira Montrezol | Debora N. Ribeiro Menino | João Camargo Neto | Marcelo Celestino de Santana | Marina Zuppani |
|---|---------------------------------------|--|--|-----------------------------------|--|----------------------------|
| Carne/Parrilla ** | Melt Cozinha de Fogo | Pobre Juan | El Argentino | Cateretê St. Bueno | Melt Cozinha de Fogo | Melt Cozinha de Fogo |
| Carta de Vinhos ** | Reserva 35 - Experience | Casa Baru | El Argentino | Piquiras | Piquiras | Fulles Kitchen |
| Cozinha Contemporânea | Íz Restaurante | Íz Restaurante | Íz Restaurante | Íz Restaurante | Kabanas | Kabanas |
| Italiano ** | Grano Cucina Italiana | 1929 - Trattoria Moderna | Cantina San Marco | 1929 - Trattoria Moderna | Foneria 1121 | Ciao Ciao Cucina |
| Restaurante Revelação ** | Fulles Kitchen | Alma Boutique Bar | Cucina Mia | Cucina Mia | - | Fulles Kitchen |
| Melhor Restaurante de Goiânia 2025/26 ** | Restaurante Árabe | Ciao Ciao Cucina | Íz Restaurante | Fãmu | Grego Restaurante | Panela Mágica |
| Chef do Ano | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Ian Baiocchi (Grupo Íz) | Carolina Amorin (Kabanas) | Mário Andrade (Casa Italy) |
| Sommelier do Ano | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Murilo Souta (Reserva 35 - Experience) | Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Ivan Alonzo (Piquiras Flamboyant) | Ricardo Netto Siqueira (Kabanas) | Diego Arrebola (Grupo Íz) |
| Maître do Ano | João Moreira (Grupo Íz) | Ronan Motta (Grupo Íz) | Lázaro Evaristo de Mendanha (Celsin & Cia) | João Moreira (Grupo Íz) | Lázaro Evaristo de Mendanha (Celsin & Cia) | Alexandra Chaul (Kabanas) |

VENCEDORES | ALTA GASTRONOMIA (VOTOS DOS JURADOS + VOTOS DA INTERNET)

CARNE/PARRILLA

- 1** El Argentino
5 pontos
- 2** Melt Cozinha de Fogo
5 pontos
- 3** Pobre Juan
3 pontos

CARTA DE VINHOS

- 1** 1929 - Trattoria Moderna
3 pontos
- 2** Kabanas
3 pontos
- 3** Bianco Ristorante
2 ponto

COZINHA CONTEMPORÂNEA

- 1** Íz Restaurante
9 pontos
- 2** Kabanas
6 pontos
- 3** Botelli International Cuisine
1 ponto

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

| Pablo Rassi Florêncio | Roberto Mascarenhas | Rubens Fileti | Silvana de Oliveira Custodio Moraes |
|--------------------------|---------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Matturado | Matturado | El Argentino | Melt Cozinha de Fogo |
| Restaurante Árabe | Kabanas | Kabanas | Ciao Ciao Cucina |
| Íz Restaurante | Íz Restaurante | Kabanas | Kabanas |
| 1929 - Trattoria Moderna | Nino Cocina | Nostra Pizzeria | Cantina San Marco |

| O mais votado na internet 3 PONTOS | O segundo mais votado na internet 2 PONTOS | O terceiro mais votado na internet 1 PONTO |
|---------------------------------------|---|---|
| El Argentino | Pobre Juan | Melt Cozinha de Fogo |
| 1929 - Trattoria Moderna | Bianco Ristorante | Kabanas |
| Íz Restaurante | Kabanas | Botelli Internacional Cuisine |
| 1929 - Trattoria Moderna | Ciao Ciao Cucina | Grano |

| | | | | | | |
|----------------|----------|-----------------|-------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|
| Fulles Kitchen | NB Steak | Nostra Pizzeria | - | Alma Boutique Bar | Cucina Mia | Fulles Kitchen |
| Fãmu | Fãmu | Kabanas | Cantina San Marco | Kabanas | Grá Bistrô Rooftop | 1929 - Trattoria Moderna |

| | | | |
|---------------------------------------|--|-----------------------------------|--|
| Ian Baiocchi (Grupo Iz) | Ian Baiocchi (Grupo Iz) | Edvania Nogueira (Porto Cave) | Ian Baiocchi (Grupo Iz) |
| Gina Facuri (Reserva 35 - Experience) | Murilo Souta (Reserva 35 - Experience) | Ivan Alonzo (Piquiras Flamboyant) | Ricardo Netto Siqueira (Kabanas) |
| Sérgio Gonçalves (Grupo Iz) | Alexandra Chaul (Kabanas) | João Moreira (Grupo Iz) | Maître Josimar (Piquiras Bougainville) |

Resultado na pág. 178

Resultado na pág. 182

Resultado na pág. 186

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastro.com.br/go de 01/10 a 10/11 de 2025 - ** Critério de desempate: mais votado na internet

MELHORES RESTAURANTES

ITALIANO

- 1** 1929 - Trattoria Moderna
6 pontos
- 2** Ciao Ciao Cucina
3 pontos
- 3** Grano
2 pontos

RESTAURANTE REVELAÇÃO

- 1** Alma Boutique Bar
16 pontos
- 2** Fulles Kitchen
16 pontos
- 3** Cucina Mia
10 pontos

MELHOR RESTAURANTE DE GOIÂNIA 2025/26

- 1** Kabanas
8 pontos
- 2** Grá Bistrô | Rooftop
6 pontos
- 3** Fãmu
6 pontos



El Argentino

Fotos: André Saddi



Patrón Rib, corte de carne nobre do El Argentino: os mais procurados da casa são o bife ancho e o assado de tira, preparados na parrilla, a churrasqueira tradicional daquele país

Uma legítima experiência portenha

Imagine viver uma autêntica jornada gastronômica argentina sem sair de Goiânia. No El Argentino, a tradição da parrilla está presente em cada detalhe: cortes selecionados preparados na brasa, vinhos criteriosamente escolhidos e apresentações de tango ao vivo que completam a atmosfera. “Queremos que o goianiense sinta-se em Buenos Aires sem precisar deixar a cidade”, afirma Ulisses Capistano, um dos quatro sócios da casa.

Inaugurado em 2016, no Setor Oeste, o El Argentino nasceu quando Ulisses retornou dos Estados Unidos e se uniu a um amigo que já sonhava em trazer a cultura portenha para a capital. Quase uma década depois, o restaurante soma três unidades em Goiânia, mantendo o mesmo cuidado com ingredientes, serviço e identidade que marcou sua origem.

Entre os cortes mais pedidos estão o bife ancho e o assado de tira, preparados na tradicional parrilla, churrasqueira típica argentina que permite controlar a intensidade das brasas para alcançar o ponto perfeito da carne. O uso de gado Angus, conhecido pela maciez e marmoreio equilibrado, assegura um sabor profundo e distinto – uma experiência diferente do churrasco brasileiro, com identidade própria e alma portenha.

Mas o encanto não está só no prato. Diariamente, músicos da Orquestra Sinfônica de Goiânia apresentam clássicos do tango ao vivo, criando um ambiente que transporta o cliente. E, a cada trimestre, espetáculos completos com dançarinos promovem uma imersão ainda mais sensorial na cultura de Buenos Aires.

Para Ulisses, o segredo está no conjunto: “carne de qualidade, serviço atento e autenticidade”. O cardápio é revisado semestralmente, trazendo ingredientes sazonais e novas interpretações inspiradas na gastronomia argentina.

Uma experiência pensada para sentir – na taça, no prato, no olhar e na música.



Av. T-15, 225, Setor Bueno, (62) 3300-1344. Seg. a sex.: 11h30/14h30; 19h/23h; sáb.: 11h30/16h; 19h30/23h; dom.: 11h30/16h. R. PLH-1, 14, Park Lozandes. Todos os dias: 11h/23h. R. 4, 394, Salas 5-7, Setor Oeste, (62) 3941-4038. Seg. a sex.: 11h30/14h30; 19h30/23h; sáb.: 11h30/16h; 19h30/23h30; dom.: 11h30/16h. @elargentinogoiania.



Ulisses Capistano, um dos quatro sócios, diz que o El Argentino, com muita carne de qualidade e tango, faz o cliente se sentir em Buenos Aires



1929 – Trattoria Moderna

Fotos: Kirah van der Lemon/divulgação



Premiado por sua adega de mais de 400 rótulos, o 1929 tem pratos inspirados na Itália, como este clássico de seu menu: Filé em Crosta de Cogumelos com Risoto Cacio e Pepe



Itália na raiz, Goiás na alma

Um restaurante italiano que se preze precisa ter história, afeto e massas frescas como protagonistas. No 1929, esses elementos são o alicerce. O nome homenageia dona Colombina, avó materna do chef Ian Baiocchi, nascida naquele ano e eternizada em imagens que decoram o salão. É dela, e da memória afetiva da família, que nasce a alma do 1929. Todos os dias, a casa produz nada menos que 15 tipos de massa fresca, base para um menu vasto e cuidadosamente elaborado. Trata-se de uma Trattoria Moderna, como define a proposta, mas também de um restaurante brasileiro com tempero goiano, como ressalta o sócio Domingos Ávila Neto. Inaugurado há oito anos e eleito em 2024 o Melhor Restaurante do Centro-Oeste por uma publicação de alcance nacional, o 1929 ainda celebra os prêmios de Melhor Carta de Vinhos e Melhor Italiano na **Encontro Gastrô Goiânia**.

A adega é um espetáculo à parte. São mais de 400 rótulos, com destaque para vinhos italianos, que renderam à casa – ao lado do Íz – o Award of Excellence da *Wine Spectator*. O reconhecimento considera critérios como qualidade da seleção, variedade de safras e a perfeita sintonia entre taça e prato. “Nessa casa de alma italiana, apostamos na força da nossa carta, acompanhando o crescente interesse do brasileiro pelo vinho. Hoje, cada restaurante desenvolve uma carta com identidade própria, e a nossa reflete essa personalidade”, afirma Ávila.

O cardápio, sob responsabilidade de Baiocchi, equilibra tradição e modernidade, sempre valorizando o artesanal. Entre os clássicos da casa estão o Filé em Crosta de Cogumelos com Risoto Cacio e Pepe, presente desde a inauguração, e o Ravióli de Linguíça Trindade e Camarões, preparado com massa fresca. Há ainda pratos emblemáticos, como a língua bovina com alhos e cebolas assadas e o amado Ravióli de Pêra, já elevado à categoria de ícone. E impossível não mencionar a Macarronada da Minha Avó – massa fresca, carne de panela, salsa e queijo curado – um tributo direto às raízes da família. Comida afetiva em seu estado mais puro.

Al. Ricardo Paranhos, 955, Setor Marista, (62) 3609-8878/
(62) 98226-4394. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/16h.
Seg. a qui.: 19h30/22h30; sex.: 19h30/0h30. sáb.: 19h30/0h.
@1929trattoria.

Fundado há oito anos, o 1929 é uma das parcerias do empresário Domingos Ávila Neto com o chef Ian Baiocchi: casa que se firma como referência nacional é uma "mescla de tradição e modernidade", como define Ávila



Íz Restaurante

Fotos: Declieux Crispim/divulgação



A Picanha com Batata Frita é um dos pratos do cardápio desta casa contemporânea: os 10 anos são celebrados com o conceito renovado, menus-degustação e atmosfera acolhedora



Menos mesas, mais experiência

“No novo Íz, não há espaço para o erro. Tudo precisa ser impecável”, afirma Baiocchi. A frase define não apenas uma postura, mas o novo momento de um dos restaurantes mais emblemáticos da gastronomia goiana. Ao completar 10 anos, o Íz renasce em um formato inédito: agora integrado a um hotel-butique, com ambientes mais íntimos, atmosfera acolhedora e uma proposta que refina e amplia a experiência oferecida na mesa. A mudança vai além do endereço. O Íz se reinventa também na ideia de serviço e na forma de apresentar seus pratos. O restaurante passa a trabalhar com menus-degustação em diferentes durações, pensados para acompanhar a sazonalidade dos ingredientes e o trabalho próximo a produtores selecionados. “Era o momento de migrar para um espaço mais aconchegante, alinhado a esse novo tempo da casa”, diz o sócio Domingos Ávila Neto, parceiro de Baiocchi desde 2017.

Mesmo transformado, o Íz segue fiel à sua essência. O nome, que em húngaro remete a sabor e aroma, continua traduzindo uma cozinha que cruza influências ibéricas e italianas, filtradas por uma linguagem contemporânea e, não raro, com acentos regionais do cerrado. “É nossa casa mais autoral”, resume Ávila. Baiocchi completa: “Minha cozinha é mistura de técnica e intuição. Queremos afastar a ideia de que menu-degustação é rígido: aqui, a experiência é personalizada. O cliente escolhe o caminho”.

Entre as possíveis etapas do menu, um percurso pode começar pela Mousse de Fígado de Galinha, Foie Gras e Maracujá-Pérola-do-Cerrado; seguir pela Picanha com Batata Frita – servida com purê frito, três preparos de mostarda e cebola em pétalas – e terminar no Chocolate com Pimenta-de-Macaco, acompanhado de creme de gengibre e mascarpone. Tudo harmonizado com vinhos da carta premiada da casa. E, antes da despedida, o ritual final: café ou chá acompanhados de *petits fours*.

A dupla é conhecida por não se acomodar. A reabertura do Íz integra o movimento de transformação que marca o ano para o grupo – mudanças pensadas, calculadas, afinadas. Porque, como Baiocchi faz questão de lembrar já na primeira frase: “Impecável não é exagero – é compromisso”. E, conhecendo essa dupla inquieta, resta a pergunta inevitável: qual será a próxima novidade?

R. 1.130, 125, Quadra 235, Lote 7E, Setor Marista, (62) 99316-8823. Ter. a dom.: 11h/20h20. @izrestaurante.

Ian Baiocchi afirma que seu primeiro restaurante autoral precisava de um respiro depois de uma década de sucesso: “No novo não há espaço para o erro”, diz o chef, que muda o menu de acordo com a sazonalidade de produtos, como a couve-flor roxa



Alma Boutique Bar

Fotos: Rogério Neves



Robalo com Crosta de Pistache e Musseline de Baroa, um dos destaques do menu do Alma, que tem muitas opções gastronômicas com frutos do mar, além de uma carta de coquetéis leves, frutados e refrescantes



Refino mediterrâneo, com leveza e frescor

No coração do Setor Marista, nasceu em 2024 o Alma Boutique Bar, um projeto que traduz no nome o que entrega na experiência: leveza, frescor e autenticidade. Idealizado pelo chef e sócio-proprietário Fabiano Vieira Vaz, o restaurante é a evolução natural do Madalena Gastrobar – agora com um olhar mais delicado, sofisticado e intimista. Uma casa pensada para transformar o simples ato de brindar em um momento que se guarda.

A inspiração surgiu em 2023, quando Fabiano percebeu que o bairro pedia algo novo: um lugar despretensioso, acolhedor e com propósito. “Queríamos um espaço com menos técnica e mais experiência, onde o público pudesse simplesmente viver o momento”, explica. Assim, o Alma ganhou forma com estética mediterrânea, gastronomia fresca e uma coquetelaria que combina o clima tropical ao espírito leve e elegante da costa europeia.

A carta de drinks é um dos pontos altos da casa. Criada para ser fluida e acessível – “bebível”, como brinca Fabiano – prioriza coquetéis leves, frutados e refrescantes, perfeitos para o calor goiano. “Façam drinks que as pessoas queiram beber de novo. Nada muito forte ou conceitual demais”, orienta o chef. Entre os favoritos estão o clássico Aperol Spritz, o autoral Espaguete (Aperol + Corona + limão) e o Fitzgerald, o preferido de Fabiano pela elegância e simplicidade.

Na cozinha, o protagonismo é dos frutos do mar e peixes, sempre com apresentação delicada e sabores marcantes. Entre os destaques estão o tambaqui na brasa com manteiga de missô e arroz de ervas e o robalo com crosta de pistache e musseline de baroa, um dos pratos mais pedidos do menu. Para compartilhar, opções como arroz de pato e costela Black Angus completam uma experiência que se propõe a ser fluida e memorável – do primeiro gole à última garfada.

Al. Dom Emanuel C/ R. 1131), Setor Marista, (62) 3300-0196.
Seg. a sáb.: 11h/0h. Dom.: 11h/18h. @alma.boutiquebar

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CATEGORIA *Clássico*

**RESTAURANTE
REVELAÇÃO**

2025/2026

Os sócios José Henrique Queiroz e Fabiano Vieira Vaz, que também é chef de cozinha; "Queríamos um espaço com menos técnica e mais experiência, onde o público pudesse simplesmente viver o momento", conta Fabiano

Kabanas

Fotos: André Saddi



Ossobuco assado do Kabanas: cozido em baixa temperatura até atingir a textura ideal, acompanhado de um clássico à altura, o risoto de açafrão

O clássico que atravessa gerações

Clássico é clássico. E vice-versa. Não se sabe ao certo se a lendária frase futebolística foi realmente algum dia proferida. Mas, a verdade é que se encaixa muito bem para definir o Kabanas, eleito Melhor Restaurante da primeira edição do **Prêmio de Gastronomia BRB - Encontro Gastrô Goiânia**. Pioneiro na alta gastronomia da capital de Goiás, a casa foi fundada, em 2004, por Ricardo Siqueira e seu pai, Bolívar Siqueira. “Estamos há 21 anos no mercado, atendendo a três gerações. Recebemos aqui os avós, os filhos e, agora, os netos. Muitos clientes que antes vinham no carrinho de bebê, hoje retornam adultos. Atravessamos duas décadas mantendo o perfil de um restaurante clássico, com uma gastronomia diversa e acolhedora, que agrada a todos os paladares”, afirma o restaurateur e também sommelier Ricardo.

A casa se destaca pela criteriosa seleção de ingredientes e pela produção artesanal – dos molhos às massas e aos pães. A cozinha é comandada pela chef Carolina Amorim, profissional com sólida formação e experiência internacional, premiada como segundo lugar na categoria Chef do Ano nesta mesma edição (*leia mais na página 180*). “Temos um cardápio amplo e bem equilibrado, que acompanha o cliente desde as entradas até as sobremesas e o café final. Também incluímos opções veganas e vegetarianas”, ressalta Ricardo.

A adega climatizada é um espetáculo à parte: são mais de 3 mil garrafas e mais de 500 rótulos, o que garantiu ao restaurante o segundo lugar na categoria Carta de Vinhos. Para acompanhar o menu, a casa oferece ainda chope gelado – um clássico da happy hour – e uma carta de drinques com criações autorais e receitas icônicas. “Temos mais de 10 drinques, que harmonizam perfeitamente com nossos croquetes, nos sabores frango com pequi ou rabada”, sugere Ricardo. O cuidado se estende ao serviço: a maître Alexandra Chaul foi a mais votada em sua categoria nesta edição (*leia mais na página 186*).



Av. Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, Shopping Flamboyant, (62) 3922-3393. Todos os dias: 11h30/0h. @kabanasrestaurante.

O restaurateur e sommelier Ricardo Siqueira, que fundou o Kabanass junto com o pai, Bolivar Siqueira, em 2004; casa prima pela excelência e quer oferecer experiência inesquecível ao cliente



RESTAURANTES

ÁRABE

ABOU FARAH

Av. Ipanema, 702, Quadra 03, Lote 15, Jardim Atlântico, (62) 98170-8988. Seg.: 10h/12h; ter. a sex.: 10h/20h30; sáb.: 10h/20h30. @aboufarahgo.

EMPÓRIO MONTE LÍBANO

Av. Pires Fernandes, 151, Setor Aeroporto, (62) 3091-1596. Seg. a qui.: 8h/21h; sex. e sáb.: 8h/22h. @emontelibano.

RESTAURANTE ÁRABE

Av. 83, 205, Setor Sul, (62) 3218-6296.

Seg. a sáb.: 8h/23h; dom. e fer.: 8h/18h.

@restaurantearabe.

Leia mais na pág. 128

SABA EMPÓRIO

R. 52, s/n, Loja 01, Jardim Goiás, (62) 99457-0109. Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 10h/22h. @sabaemporio.

SALIM MUSTAFÁ

R. 106, 155, Setor Oeste, (62) 99861-8187. Todos os dias: 17h/5h. @salimmustafa.

TERRADOIS EMPÓRIO E RESTAURANTE ÁRABE

R. 135, 389, Setor Marista, (62) 3661-6074/ (62) 98503-0224. Todos os dias: 17h/22h. @aboufarahgo.

TERRITÓRIO ÁRABE RESTAURANTE

Av. C-205, 212, Jardim América, (62) 3434-5058/ (62) 98413-0806. Sex. a dom.: 17h/23h. @territorioarabe.

XUFI CULINÁRIA ÁRABE

R. 7-A, 100, Setor Aeroporto, (62) 3247-5807. Seg. a sex.: 10h30/18h; sáb.: 10h/14h. @xuficulinariarabe.

BUFÊ SELF-SERVICE

CASARÃO BENDITA (BENDITA FEIJUCA)

R. 1.124, Quadra 225, Lote 9, Setor Marista, (62) 98205-5647. Ter. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/16h. @benditafeijucaecozinha.

Grego Restaurante

2º colocado na categoria BUFÊ SELF SERVICE



Variedade é o carro-chefe do Grego Restaurante, fundado em 1991. São mais de 100 opções de pratos no bufê. O restaurante serve uma variedade de saladas, pratos quentes, carnes, churrasco e sobremesas. No tradicional almoço de domingo, há maior diversidade de peixes e frutos do mar. No bufê, também encontram-se opções para atender vegetarianos e veganos. R. C-257, 172, Nova Suíça, (62) 3259-4080/ (62) 98118-9743. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb. e dom.: 11h/15h. @gregorestaurante.

Carne de Sol Caicó

3º colocado na categoria BUFÊ SELF SERVICE



Inspirado na tradição nordestina de Caicó, município do Rio Grande do Norte, estabelecimento é conhecido pela carne de sol preparada no ponto certo e pelos pratos típicos que remetem à comida caseira. O self-service oferece uma grande variedade de opções, com pratos típicos, carnes, saladas e sobremesas que adoçam a vida. Aos sábados, o destaque é a tradicional feijoada, feita com ingredientes selecionados e aquele tempero que lembra o almoço em família. R. 145, 337, Setor Marista, (62) 3241-3448. Ter. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/15h30. @restaurantecaico.

CAMPINAS GRILL RESTAURANTE

Av. 24 de Outubro, 750, Quadra 52, Lote 09, Setor Campinas, (62) 3293-2277/ (62) 98263-0069. Seg. a qui.: 11h/14h30; sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/14h30. @campinas_restaurante.

CANTINHO FRIO

R. 228, 53, Setor Leste Universitário, (62) 3636-3815. Todos os dias: 11h/23h. @cantinhofrio.

CASARÃO BENDITA

R. 1.124, Quadra 225, Lote 9, Setor Marista, (62) 98205-5647. Ter. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/16h. @casaraobendita.

CASSERO RESTAURANTE

Av. Sen. José Rodrigues de Moraes Neto, Quadra 204, Lotes 1-2, 1.130, Parque Amazônia, (62) 3991-1055/ (62) 98473-6809. Seg. a sáb.: 11h/15h. @casserorestaurante.

COLOMBUS RESTAURANTE

R. 2, 377, Setor Oeste, (62) 3093-

6064/ (62) 9978-6054. Todos os dias: 11h/14h. @colombusrestaurante.

IPANEMA RESTAURANTE

Av. Ipanema, 1.689, Jardim Atlântico, (62) 3289-7491. Todos os dias: 11h/14h40.

JERIVÁ RESTAURANTE

Shopping Flamboyant, av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Deck 1, Loja P447, Jardim Goiás, (62) 99647-6898. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 11h/21h. @restaurantejeriva.

JUNIOR COZINHA BRASILEIRA

5ª Avenida, 804, Setor Leste Vila Nova, (62) 99696-2291. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/15h30. @juniorcozinha.

Leia mais na pág. 114

LIBANU'S RESTAURANTE

Av. República do Líbano, 893, Setor Aeroporto, (62) 3229-3414. Seg. a sex.: ▶





DESDE 1868

JOSELITO[®]

DECLARADO O MELHOR PRESUNTO DO MUNDO

DESCUBRA O SABOR QUE TRANSCENDE O TEMPO.



SAIBA MAIS!

WWW.HACIENDAS.COM.BR

@HACIENDASRESERVA

RESTAURANTES

11h/15h; sáb. e dom.: 11h30/15h30.
@libanusrestaurantegoiania.

MASTER GRILL

R. C-209, 315, Jardim América,
(62) 99683-5314. Seg. a sex.:
10h30/14h30; sáb. e dom.: 11h/15h.
@mastergrill_jardim_america.

RANCHOS GASTRONOMIA

Av. T-9, Quadra 82, Lote 09, 1.054,
Setor Bueno, (62) 3251-2774.
Seg. a sáb.: 11h/14h30.
@ranchosgastromonia.

SENSE COZINHA ONTEMPORÂNEA

Av. T-1, 917, Setor Bueno,
(62) 3926-7006. Seg. a sex.:
11h/14h30; sáb.: 11h30/15h.
@sensecozinhacontemporanea.

CARNE/PARRILLA

BÁLKAN ROOFTOP

Flamboyant Park Business, R. 14,
s/n, Sala 14, Jardim Goiás, (62) 3956-
0202. Todos os dias: 11h30/23h.
@balkanrestaurante.

CATERETÊ RESTAURANTE BAR

Av. T-2, 318, Setor Bueno,
(62) 3285-3261. Seg. a sex.: 11h/15h;
sáb. e dom.: 11h/16h. Ter. a sex.:
18h/0h; sáb.: 11h/0h. R. 52, 357,
Jardim Goiás, (62) 3877-7787. Seg.
a sex.: 11h/15h; sáb.: 11h/16h; dom.:
11h/15h. @caterete.

CHURRASCARIA DO WALMOR

R. 3, 1.062, Setor Oeste, (62) 3215-
5555/ (62) 99962-5069. Seg. a sáb.:
11h/15h30 e 18h30/23h; dom.:
11h/16h. @churrascariadowalmor.

CHURRASCARIA FAVO DE MEL

R. 87, 127, Setor Sul, (62) 3541-
5555. Todos os dias.: 11h/15h30 e
18h30/23h. @favodemelgoiania.

CHURRASCARIA GRAMADO

Av. T-63, 2.167. Jardim América, (62)
3242-0174/ (62) 99976-1514. Seg.
a sex.: 11h/15h e 18h30/23h; sáb.
e dom.: 11h/16h e 18h30/23h30.
Av. R-9, 43, Setor Oeste, (62) 3291-
1165/ (62) 99976-1514. Seg. a sex.:
11h/15h e 18h30/23h; sáb. e dom.:
11h/16h e 18h30/23h30.
@churrascariagramado.

República da Saúde



2º colocado na categoria COZINHA SAUDÁVEL

O estabelecimento tem bufê focado em comida balanceada, permitindo que os clientes desfrutem de diversas opções, servindo-se à vontade por um único valor. Além de restaurante, o local tem um empório, que comercializa produtos naturais, suplementos alimentares e até vinhos. Para além do bufê, a casa apresenta um cardápio à la carte que tem entre os destaques a Salada Republicana, com macarrão, frango, palmito, manjeriço e tomate.
R. 89, 655, Setor Sul, (62) 3942-6575/ (62) 99430-1220.
Todos os dias: 8h/19h30. @repsaude.

Évora Gastronomia



3º colocado na categoria COZINHA SAUDÁVEL

Da entrada à sobremesa, o restaurante Évora Gastronomia propõe pratos elaborados a partir da inspiração na cozinha mediterrânea. O cliente pode optar pelo bufê, pelo delivery e, até mesmo, por encomendas mais elaboradas, por meio do serviço "Évora em Casa". São muitas as opções de saladas e frios, cortes de carne, opções vegetarianas, dentre outras guarnições, além de sobremesas.
Av. T-11, 110, Setor Bueno, (62) 99966-0836.
Seg. a sáb.: 11h30/15h. @evoragastromonia.

CHURRASCARIA NATIVAS GRILL

R. 123, 325, Setor Sul, (62) 3242-
0311/ (62) 98183-5531. Todos os
dias: 11h30/15h e 18h30/23h.
@nativasgrillgoiania.

EL ARGENTINO

Av. T-15, 225, Setor
Bueno, (62) 3300-1344.
Seg. a sex.: 11h30/14h30;
19h/23h; sáb.: 11h30/16h;
19h30/23h; dom.: 11h30/16h. R.
PLH-1, 14, Park Lozandes. Todos os
dias: 11h/23h. R. 4, 394, Salas 5-7,
Setor Oeste, (62) 3941-4038. Seg.
a sex.: 11h30/14h30; 19h30/23h;
sáb.: 11h30/16h; 19h30/23h30; dom.:
11h30/16h. @elargentino goiania.



Leia mais na pág. 142

ENTTRES COCINA DE MEZCLA

Alameda Ricardo Paranhos, 1.001,
Setor Marista, (62) 3413-4544. Ter.
a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.:
12h/16h. Ter. a qui.: 19h30/23h30;
sex. e sáb.: 19h30/0h30.
@enttrescocina.

JP STEAK HOUSE

R. 22, s/n, Setor Oeste,
(62) 3877-0203/ (62) 99262-9893.
Todos os dias: 11h/15h e 19h/23h.
@jpsteakhousegoiania.

MANDA PICANHA

R. 1129, 769, Lote 18, Loja 2,
Setor Marista, (62) 99614-4331.
Todos os dias.: 11h/22h.
Mais 4 endereços.
@mandapicanha.

MATTURADO

R. 9, 2.439, Setor Marista,
(62) 3921-5181. Qua. e qui.: 18h/23h;
sex. e sáb.: 12h/16h; 18h/23h; dom.:
12h/23h. @matturado.

NB STEAK

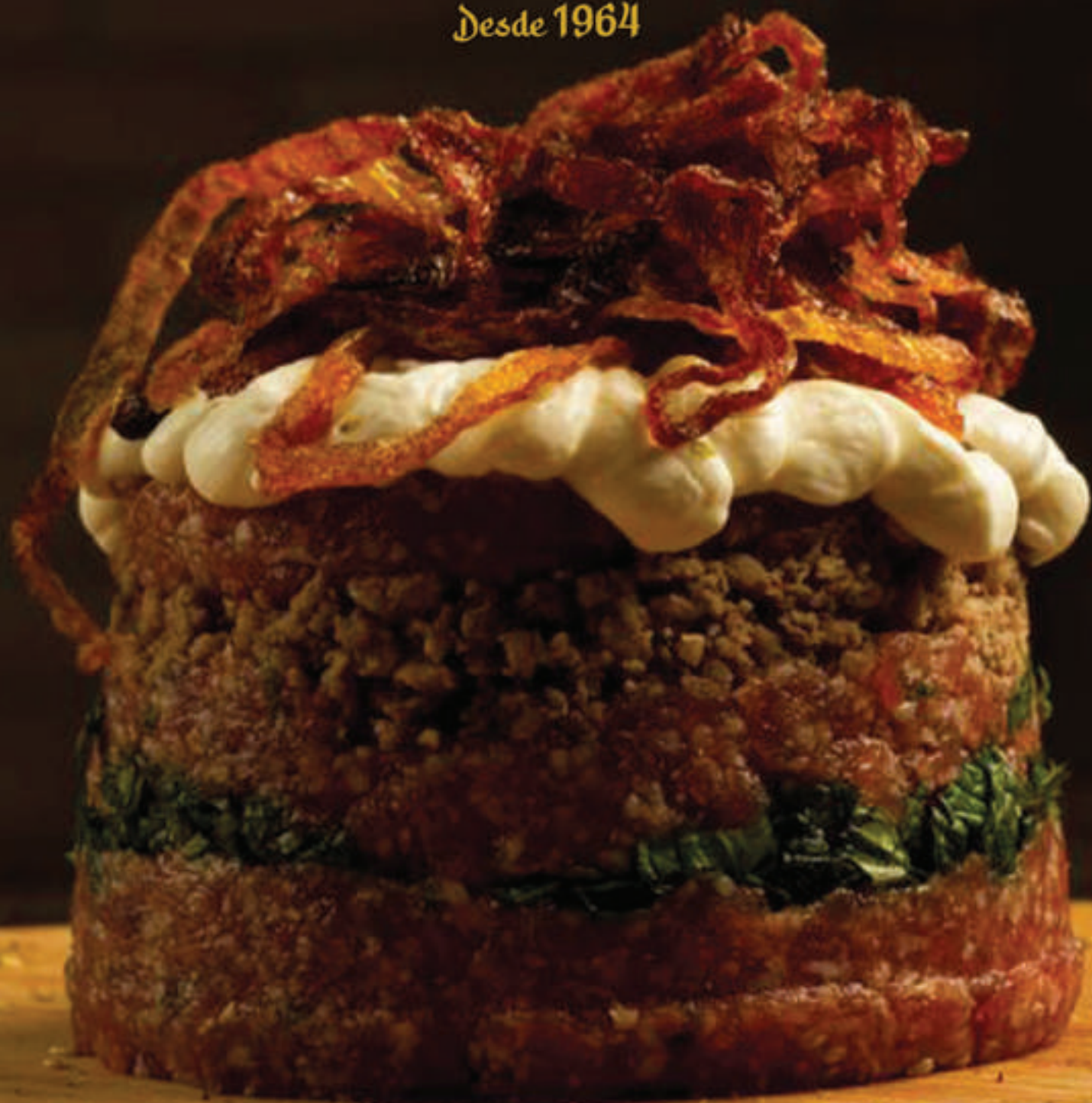
R. Dr. Hugo Bril, 1.200,
Setor Marista, (62) 3300-1099/
(11) 9762-20181. Seg. e qui.:
11h30/15h e 18h/23h;
sex. e sáb.: 11h30/23h30; dom.:
11h30/21h. @nbsteak.

OUTBACK STEAKHOUSE

Shopping Flamboyant, av. Dep. Jamel ▶

Tradicional por não perder suas raízes
e autêntico porque sabe se renovar

Desde 1964



📍 Avenida 83, 205 - St. Sul

📷 @restaurantearabe

Arabe
RESTAURANTE

RESTAURANTES

Porto Cave

2º colocado na categoria PEIXES E FRUTOS DO MAR e 3º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO



Um pedacinho de Portugal em Goiânia. Os sabores do mar ganham protagonismo no Porto Cave, onde a chef **Edvânia Nogueira**, sócia-proprietária, valoriza a frescura e a autenticidade dos frutos do mar. Sardinhas portuguesas, polvo do Mediterrâneo, tamboril e camarões compõem o cardápio. O destaque vai para o **Polvo à Lagareiro**, com chouriço alentejano e toque autoral da chef. Os pratos seguem um equilíbrio entre interações com os clientes e experiências em viagens. Sustentabilidade e respeito aos ingredientes completam o tempero desse verdadeiro porto de sabores.
R. 28, 210, Setor Marista, (62) 3278-2670. Todos os dias: 11h30/15h; ter. a sáb.: 18h30/23h. @portocave.



Fotos: André Sadi

Cecílio, 3.300, Loja LUC AE 2, Jardim Goiás, (62) 3093-5554. Seg. a qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/22h. Goiânia Shopping, Av. T10, 1.300, Setor Bueno, (62) 3293-3070. Seg. a qui e dom.: 11h/23h30; sex. e sáb.: 11h/23h. @outbackbrasil.

PAIM 1986

Alameda Ricardo Paranhos, 250, Setor Marista, (62) 3241-3166. Ter. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/17h. @paim1986.

PYCANHA NA TÁBUA

R. C-250, 50, Setor Nova Suíça, (62) 99663-6524/ (62) 3251-7647. Ter. a sáb.: 11h/15h; 18h/23h30; dom.: 11h/16h. @pycanhanatabuagyn.

RESTAURANTE BARTOLOMEU

R. 22, 69, Setor Oeste, (62) 3215-4500/ (62) 99994-8542. Seg. a sex.:

18h30/23h30; sáb., dom. e fer.: 12h/23h30. @restbartolomeuoficial.

COZINHA CONTEMPORÂNEA

ALMA BOUTIQUE BAR

Al. Dom Emanuel c/ r. 1.131, Setor Marista, (62) 3300-0196. Dom. a qui.: 11h/0h; sex.: 11h/1h; sáb.: 11h/2h. @alma.boutiquebar. **Leia mais na pág. 148**



ANTONIETA RESTAURANT

R. 1.136, 56, Quadra 240, Lote 06, Setor Marista, (62) 99507-1847. Qua. e qui.: 19h/0h; sex. e sáb.: 11h/16h e 19h/0h; dom.: 11h30/15h e 19h/0h. @antonietarestaurant.

BOTELLI INTERNACIONAL CUISINE

R. 1.135, Setor Marista, (62) 3638-9005/ (62) 99404-0058. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/16h.

Seg. a qui.: 19h30/23h; sex. e sáb.: 19h30/0h. @botellirestaurante.

BRIGA DE GALO

R. T51, 761, Setor Bueno, (62) 99285-7120. Ter. a qui.: 11h30/15h30 e 19h/0h; sex.: 11h30/15h30 e 19h/1h; sáb.: 12h/16h e 19h/1h. @brigadegalo.

CAFÉ BIANO – CAFETERIA, RESTAURANTE E BISTRÔ

Rua T-55, 690, Setor Bueno, (62) 3981-1393. Seg. a sex.: 8h/20h30. @cafebiano.

CASA CORTELA

Av. T-14 c/ T-4, Setor Serrinha, (62) 3581-9088. Dom. e seg.: 9h/16h; ter. a sáb.: 9h/23h. @casacortela.

CHEESE HOUSE

R. 15, Quadra J14, 421, Setor Marista, (62) 98133-7779. Qua. a seg.: 12h/15h; seg. qua, qui

Artesano

PIZZA E PESTO

Unidade St.Bela Vista
Unidade Alphaville
Unidade Jaó

@artesanopizzaepesto
Whats: (62) 3998.2004



RESTAURANTES

e dom.: 19h30/23h; sex. e sáb.:
19h30/23h30. @cheesehousebr.

DONA BITA

Buena Vista Shopping, R. T-61,
180, Quadra 124, Lote 7/15,
Setor Bueno, (62) 99556-4264.
Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/17h.
@donabita.go.

EMPÓRIO CONFRADES

Av. Eng. Eurico Viana, 92,
Quadra 04, Lote 03, Alto da Glória,
(62) 99934-2734. Seg.: 9h/19h;
ter. a sáb.: 9h/23h30; dom.: 9h/16h.
@emporioconfrades.

ÍZ RESTAURANTE

R. 1.130, 125, Quadra
235, Lote 7E, Setor
Marista, (62) 99316-8823.
Ter. a dom.: 11h/20h20.
@izrestaurante.

Leia mais na pág. 146

KABANAS RESTAURANTE

Shopping Flamboyant,
av. Jamel Cecílio, 3.300,
Jardim Goiás, (62) 3922-
3393. Todos os dias:
11h30/0h. @kabanasrestaurante.

Leia mais na pág. 150

LAS NENAS

Av. 136, 20, Setor Marista, (62)
99909-1011. Ter. a sex.: 7h30/15h;
sáb., dom. e fer. 8h/15h.
@lasnenasrestaurante.

MANERO RESTAURANTE

R. 135, 95, Quadra F47, Lote 62.
Setor Marista, (62) 3661-6151/ (62)
99316-8823. Ter. a dom.: 11h/20h20.
@manerorestaurante.

MURANO PREMIUM

Qs Marista Stay & Hotel, R. 145,
120, Setor Marista, (62) 98403-7880.
Seg. a sex.: 6h/10h; sáb., dom. e fer.:
6h/10h30. Todos os dias: 11h30/15h.
@muranopremium.

RESERVA 35-EXPERIENCE

R. 1.137, 35, Setor Marista, (62)
9825-4416. Seg. a sex.: 11h30/15h.
@reserva35experience.

Camarada Camarão



3º colocado na categoria PEIXES E FRUTOS DO MAR

O Camarada Camarão trouxe para Goiânia a culinária pernambucana com foco em frutos do mar. Como não podia deixar de ser, o camarão é o destaque do cardápio, servido em diferentes preparos, mas há também peixes, carnes, massas e saladas. O ambiente é amplo, conta com área infantil, adega e uma vista para o Parque Vaca Brava. Todos os dias, das 17h às 20h, o restaurante oferece happy hour com chope, drinques e petiscos em promoção.

Goiânia Shopping, av. T-10, 1.300, Setor Bueno, (81) 3366-3535.
Seg. a qui.: 11h30/23h30; sex. e sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h.
@camaradacamaragoiania.

Aquarius



2º colocado na categoria FEIJOADA

Todos os sábados tem feijoada no Aquarius Restaurante. Servida com toque caseiro, vem com arroz branco, torresmo, farofa, couve, banana frita, caldinho apimentado, laranja e mandioca frita. À la carte, há opções do prato individual ou para duas pessoas. O cardápio ainda traz opções de petiscos, pratos para dividir, cervejas e coquetéis. Para a criançada, brinquedoteca. As promoções de happy hour rolam de sexta a domingo, das 16h às 20h, exceto feriados.

Av. Albert Einstein, s/n, Quadra 10, Lote 05, Jardim da Luz, (62) 3278-8668/
(62) 99675-2808. Seg. a sex.: 11h/0h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/0h. R. 1.134, 135,
Setor Marista, (62) 3070-9030/ (62) 99609-5793. Seg. a sex.: 11h/0h; sáb.:
11h/1h; dom.: 11h/0h. @aquariusrestaurante.

VERVE RESTAURANTE

R. 26, 182, Setor Marista, (62) 99672-
1264. Qui. a sáb.: 19h30/23h30.
@verve.restaurante.

COZINHA DO MUNDO

A CASA BAIRRADA

Av. C-182, 405, Jardim América, (62)
3622-3494. Ter. a qui.: 19h/23h; sex.
e sáb.: 11h30/15h; 19h/23h; dom.:
11h30/16h. @acasabairrada.

CABAÑERO TEX-MEX

R. 9, 2.470, Setor Marista, (62)
98145-8055. Ter. a qui.: 18h/22h30;
Sex. a dom.: 18h/23h.
@cabanerotexmex.

CASA PORTUGUESA

Av. T-15, 1.618, Nova Suíça,
(62) 98231-4672. Ter. a sáb.:
11h30/15h30 e 19h/0h; dom.:
11h/16h. @casaportuguesa.go.

EL TACO

R. 102-C, 85, Quadra F-21, Lote 09,
Casa 2, Setor Sul, (62) 98492-9520.
Qui. a sáb.: 18h/22h. @elltacoo.

GALETO PER.NO

Av. Pará, 633, Setor Campinas,
(62) 99280-2881. Sáb.: 11h/15h e
19h/22h; dom.: 11h/15h.
@galetopeR.no.

GRÁ BISTRÔ | ROOFTOP

Órion Complex, av.
Portugal, 1.148, Setor
Marista, (62) 98181-6322.
Seg. a sex.: 11h30/15h;
sáb. e dom.: 12h/16h.
Dom. a qui.: 19h30/23h30; sex. e
sáb.: 19h30/0h30. @grabistro.
Leia mais na pág. 132



GUAYÁ COMEDORIA

R. 22, 54, Setor Central.
Ter. a sáb.: 11h30/14h.
@guayacomedoria.

EXPERIÊNCIA & MATTURADO®

O **único** restaurante do
que produz sua **carne do campo** à mesa.
Cortes certificados, sabor incomparável.
Viva o **verdadeiro padrão maturatedo** 🍖



Rua 9, 2439 - St. Marista, Goiânia



(62) 3921-5181

@maturatedo

RESTAURANTES

LA BAIUCA

Av. T-1, 1.824, Setor Bueno, (62) 99493.0880. Ter. a sex.: 12h/21h; sáb.: 10h30/21h. @labaiuca.

LA ESKINA BAR E RESTAURANTE

Av. T-4, Quadra 123. Lote 07, 385, Setor Bueno, (62) 3954-3400/ (62) 99543-6776. Seg. a sáb.: 18h30/0h. @laeskinagyn.

RESTAURANTE DOM RALF

Alameda Couto Magalhães, 685, Setor Bela Vista, (62) 3255-6185. Ter. a dom.: 11h45/16h; ter. a sáb.: 16h/00h. @domralf.

RESTAURANTE BARTOLOMEU

R. 22, 69, Setor Oeste, (62) 3215-4500/ (62) 99994-8542. Seg. a sex.: 18h30/23h30; sáb., dom. e fer.: 12h/23h30. @restbartolomeuoficial.

SABORES DE LISBOA

Av. C 255, 321, Nova Suíça, (62) 3911-3232. Ter. a sáb.: 11h/21h; dom. e fer.: 11h/15h. @saboresdelisboa.

COZINHA GOIANA

COMIDA CAIPIRA BAR E RESTAURANTE

Alameda Pampulha, 1.150, Setor Jaó, (62) 3095-6843/ (62) 99972-1900. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/16h30. @comidacaipirarestaurante.

MAU NENHUM

R. T-65, 3.569, Setor Bueno, (62) 3255-0939. Seg. a sex.: 11h25/14h30; sáb. e dom.: 11h/15h. @maunenhum.

RESTAURANTE IPÊ

Av. República do Líbano, 1.520, Setor Aeroporto, Castro's Park Hotel, (62) 3096-2000. Todos os dias: 6h/23h. @ipecastros.

Leia mais na pág. 118



RESTAURANTE POPULAR

R. 72, Quadra 128, 524, Setor Central, (62) 3224-6150. Seg. a sáb.: 11h/14h30. @restaurantepopular72. Leia mais na pág. 130



Pirineus Pizzaria

2º colocado na categoria PIZZARIA



Marcelo e Clarissa Tozzi vendem por mês cerca de 5 mil pizzas de massa leve e crocante. "A paixão por pizzas surgiu em um forno a lenha construído na chácara dos meus pais, no interior de São Paulo, onde as primeiras receitas e experiências foram surgindo", explica Clarissa. O conceito dos ambientes foi inspirado na histórica Pirenópolis, com suas ruas de pedras e casarões antigos. Até o formato quadrado das pizzas faz referência à cidade, em homenagem à famosa pizza retangular da Rua do Lazer. Os sabores mais queridos são o Pirineus (muçarela, carne seca, catupiry, cebola, pimenta biquinho e rúcula), a Festa do Divino (muçarela, filé mignon, cebola caramelizada, cream cheese) e a Flor do Cerrado (muçarela, presunto parma, tomate cereja, pesto e burrata).

Av. H, Quadra C12, Lote 09, Jardim Goiás, (62) 99282-0788. Ter. a dom.: 18h/23h30. @pirineuspizzaria.

Casa São Paulo

3º colocado na categoria PIZZARIA



Há mais de 25 anos, os irmãos André e Gilberto Schack decidiram abrir uma pizzaria em Goiânia inspirada nas tradicionais casas paulistas. Assim nasceu a Casa São Paulo, hoje uma das mais conhecidas da capital. O início foi simples, em um pequeno ponto no Setor Pedro Ludovico. O boca a boca e o cuidado com os ingredientes garantiram o crescimento do negócio e consolidaram o nome entre os goianienses. Atualmente, a administração está nas mãos de André e dos filhos, Rafael e Elisa. O trio mantém o foco na qualidade e na padronização das receitas. Os nomes das pizzas também remetem à capital paulista, com homenagens a bairros como Liberdade, Brás, Bom Retiro, Morumbi, Vila Madalena e Bixiga, a mais vendida da casa.

Alameda Dom Emanuel Gomes, 335, Setor Marista, (62) 3281-1821/ (62) 98122-9116. Seg. a sex.: 18h/0h; dom.: 18h/23h30. @casasaopaulo.

SIMBORA

Av. Circular, 710, Setor Pedro Ludovico, (62) 3091-2192. Seg. a dom.: 08h/3h. Av. Rio Branco, 62, Setor Urias Magalhães, (62) 3210-9090. Dom. a qui.: 9h/2h; sex. e sáb.: 9h/3h. @simbora24h

COZINHA JAPONESA E ORIENTAL

HATTORI SABORES DO JAPÃO

R. 12-A, 210, Jardim Goiás, (62) 3624-4008/ (62) 98593-3878. Ter. a sáb.: 11h45/15h; seg. a sáb.: 18h/23h. @hattorirestaurante.

TETSUO

R. 1.134, 73, Quadra 241, Lote 32, Setor Marista, (62) 3642-0800. Seg. a qua.: 18h30/23h30; qui. a sáb.: 18h30/0h. @tetsuorestaurante.

ANKAI SELETO

Av. Itália, 2.271, Jardim Europa, (62) 3086-3095. Todos os dias: 11h/0h. @ankaiseleto.

AOI SUSHI

Av. T-15, 1.623, Nova Suíça, (62) 98332-9999. Seg. a sex.: 11h30/15h; 18h/23h30; sáb. e dom.: 12h/16h; 18h30/23h. @aoisushi.goiania.

AYKO SUSHI RESTAURANTE E BAR

R. 115, 1.646, Setor Sul, (62) 3928-2026/ (62) 99630-8687. Seg. a sáb.: 11h30/15h; 18h/23h; dom.: 18h/23h. @aykosushibar.

BANKAI SUSHI

Av. Laudelino Gomes, 201, Setor Bela Vista, (62) 3541-6847/ (62) 98256-1030. Seg. a sáb.: 18h/23h. @bankaisushi. ▶

IZU

Isso é IZU.

*Gastronomia que se vive,
não só se prova.*



IZUMASTERROLL

O DESAFIO DO PRATO DO ANO

IZU MASTER ROLL

O primeiro reality show profissional de comida japonesa do Brasil.

Tradição, técnica e disputa.

Criado por **IZU Japanese Food**, o nome que leva a gastronomia oriental a outro patamar.

RESTAURANTES

BLACK SUSHI ROOFTOP

R. 14-A, Jardim Goiás, (62) 3956-0202. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb. e dom.: 15h/0h. @blacksushirooftop.

BONSAI COZINHA ORIENTAL E TEMAKERIA

R. 9, 1.458, Setor Marista, (62) 3945-8785/ (62) 98143-4004. Ter. a dom.: 16h30/23h. @bonsai.oriental.

DAEBAK CULINÁRIA JAPONESA

Av. Leopoldo de Bulhões, 244, Setor Pedro Ludovico, (62) 98121-8143. Qua. a seg.: 18h/23h. @daebakculinariaof.

GAMAN JAPANESE FOOD

R. 84, 519, Setor Sul, (62) 3434-8879. Todos os dias: 11h/0h. @gamanjapanesefood.

HIMITSU

R. Dublin, 122, Quadra 126, Lote 02, Jardim Europa, (62) 3251-3597. Seg. a sáb.: 19h/23h45. @himitsugoiânia.

ICHIBAN COZINHA ORIENTAL

Praça Senador José Rodrigues de Moraes Filho, Quadra 198, Lote 01, Parque Amazônia, (62) 99818-9258. Seg. a sáb.: 18h/23h. @ichibanyakisoba.

IZU JAPANESE FOOD

Av. Milão, 531, Jardim Europa, (62) 3093-8999. Ter. a dom.: 18h às 23h. R. 9, 966, Setor Oeste, (62) 3093-8999. Ter. a dom.: 11h/23h. Av. Dep. Jamel Cecílio, 2.370, Jardim Goiás, (62) 3507-4338. Seg. a qui.: 12h/15h; 18h/23h; sex. a dom.: 12h/23h. @izujapanese.



Leia mais na pág. 136

JIN JIN

Av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Loja T530, Jardim Goiás, (62) 99822-6224. Todos os dias: 10h/22h. @jinjinoficial.

KOJIMA CULINÁRIA JAPONESA

Av. do Contorno Sul, 1.002, Quadra 27, Lote 04, Sala 1 e 2, Parque Anhanguera, (62) 3092-3222. Ter. a dom.: 18h/22h30. Não abre no último domingo do mês. @kojimaculinariajaponesa.

Thoshca Arabian Empório e Restaurante



2º colocado na categoria ÁRABE

Para aqueles que apreciam a culinária árabe, o Thoshca Arabian é uma boa opção. O restaurante trabalha com self-service no almoço e jantar, além de oferecer pratos à la carte, lanches e doces. A casa já tem mais de 20 anos e ainda conta com um empório. São diversas opções no bufê, entre elas os quibes assados recheados com coalhada seca e coalhada com damasco, tabule, kafta e esfihas. Já nas sobremesas, há doces tradicionais, entre eles a baklava. Flamboyant Shopping, av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Vila Maria José, (62) 3515-1333. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom. e fer.: 12h/22h. @toshcaarabian.



Reprodução Instagram

Saleh Cozinha Árabe



3º colocado na categoria ÁRABE

Fundado em 1986, este restaurante tem em seu cardápio o Toshca, um sanduíche de origem libanesa, feito com pão sírio, recheado com carne moída temperada e coberto com muçarela. É uma das receitas mais pedidas na casa. No local, é possível encontrar ainda charuto, quibe assado, quibe cru, ariche, homus, esfiha, além de uma grande quantidade de doces árabes. Av. Pará, 29, Setor Campinas, (62) 4101-5432. Seg. a sáb.: 9h30/23h; fer.: 17h/23h. @emporiosaleh.

MALIBU SUSHIBAR

R. C-248, 284, Nova Suíça, (62) 3300-1800. Todos os dias: 18h/23h30. @malibusushi.

MATSURI

R. 15, 397, Setor Oeste, (62) 3988-9675. Seg. a sáb.: 11h30/14h30; 18h/23h. @matsurirestauranteoficial.

PARK SUSHI

R. 143, 61, Setor Marista, (62) 3434-6671. Todos os dias: 11h30/15h e

18h/23h. @parksushigo.

RAKKAN RESTAURANTE E SUSHIBAR

Al. Leopoldo de Bulhões, 148, Setor Pedro Ludovico, (62) 3636-6094/ (62) 98116-2405. Seg. a sáb.: 18h30/23h. @rakkangoiania.

S.A YAKINIKU

R. 9, 1.099, Setor Oeste, (62) 99945-1099. Ter. a dom.: 11h/15h; seg. a dom.: 18h/23h. @sayakinikugoiânia. ▶

A vibrant outdoor dining area featuring a wooden deck, a swimming pool, and lush tropical landscaping. The scene is filled with various green plants, including palm trees and large-leafed foliage. Several tables and chairs are arranged on the deck, some under large white umbrellas. In the background, a building with large windows and a tiled roof is visible. The sky is bright blue with scattered white clouds.

panela
Mágica
comida fresca

DESDE

1977

Rua 13, 753 - Setor Marista
Goiânia - (62) 3223-6604

RESTAURANTES

SAMURA COMIDA JAPONESA

Av. T-63, Quadra 145, Lote 08, 1.296, Setor Bueno, (62) 3255-7000. Todos os dias: 12h/15h e 18h/23h. @samurarestaurante.

SAPPORO

R. 15, 803, Setor Marista, (62) 3541-1225/ (62) 99842-1225. Todos os dias: 18h/0h. @sappororestaurante.

SKY GURUME

Av. T-10, 208, Setor Bueno, (62) 99861-6281. Seg. a qua.: 18h/0h; qui. 18h/1h; sex.: 18h/2h; sáb.: 17h/2h. @skygurume.

SUSHIMAS

Av. D, 189, Setor Marista. Seg. a sáb.: 18h/23h. @sushimaisgyn.

TAJIN JAPANESE CUISINE

R. T-37, 2.823, Casa 3, Quadra 119-B, Lote 21, Setor Bueno, (62) 99427-5150. Todos os dias: 12h/15h e 18h/0h. @tajinjapanese.

TEMAKI FRY

Av. T-63, 1.077, Setor Bueno, (62) 3609-4626. Todos os dias: 17h/0h. Mais 4 endereços. @temakifry_gyn.

TOKS JAPANESE RESTAURANT

Av. T-9, 10, Jardim Europa, (62) 99254-9258. Seg. a sáb.: 18h30/23h. @toksjapaneserestaurant.

WASABI SUSHI FOOD

R. 15, 158, Quadra H23, Lote 01, Setor Marista, (62) 3241-2722. Todos os dias: 12h/16h; 18h30/23h. @wasabisushifood.

YARU RESTAURANTE JAPONÊS

Av. Milão, 1.656, Quadra R. CP-27, Lote 10, Residencial Celina Park, (62) 3995-0829. Todos os dias: 18h/23h30. Av. Professor Venerando de Freitas Borges, 1.059, Setor Jaó, (62) 4102-4598. Seg. a sáb.: 18h/23h30. @yarurestaurante.

COZINHA NORDESTINA

CARNE DE SOL 1008

R. 1008, 148, Setor Pedro Ludovico, (62) 3241-6778. Todos os dias: 11h/0h. Alameda



Dekki Japa

2º colocado na categoria JAPONÊS/ORIENTAL



O restaurante de comida japonesa contemporânea tem duas unidades em Goiânia, no setor Marista e no Alphaville. O menu tem reinterpretações de clássicos do Japão com toques inovadores, como o tartare Tuna Foie Gras (tartare de atum selado, azeite trufado, flor de sal e foie gras). No cardápio também se encontram vieiras e os tradicionais sushis e sashimis. A casa oferece, ainda a Experiência Dekki, com um menu completo com entrada, principais e sobremesa.

Av. Alphaville Flamboyant, 1.033-999, Alphaville Araguaia, (62) 2020-1868/(62) 99887-3333. Al. Ricardo Paranhos, 928, Setor Marista. Dom. a ter.: 18h/23h; qua. a sáb.: 18h/0h. @dekkijapa.



Divulgação

Leopoldo de Bulhões, Q22, L16, Setor Pedro Ludovico, (62) 3241-6778. Seg. a qui.: 17h/0h30; sex. a dom.: 11h/0h30. @carnedesol1008.

Leia mais na pág. 94

CARNE DE SOL DO LEOZINHO

R. 1.038 c/ 1.040, Setor Pedro Ludovico, (62) 99242-2314. Ter. a qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/11h30; dom.: 11h/17h. @carnedesoldoleozinho.

CASA DO MANÉ

R. C-35, Jardim América, (62) 3639-7078/ (62) 98216-0906. Ter. a sex.: 11h/15h; 17h/23h; sáb. e dom.: 11h/17h. @casadomane.

CASA QUIXABEIRA

R. 101, 30, Unidade 101, Parque Atheneu, (62) 99968-1978. Qui. a seg.: 19h/23h. @casaquixabeira.

FA RANCHO – COZINHA DE INSPIRAÇÃO NORDESTINA

R. Dr. João Alves de Castro, 441, Setor Criméia Oeste, (62) 99381-0869. Ter. a sex.: 11h/15h; sáb.: 11h/17h. @fa.rancho.

PAÇOCAS BAR E RESTAURANTE

Av. Laguna, 465, Parque Amazônia, (62) 3280-0381/ (62) 99252-0022. Seg. a qui.: 17h/00h; sex. a dom.: 11h/00h. @pacocasrestaurante.

PIRY COZINHA NORDESTINA

Av. C-1, 510, Jardim América, (62) 3251-5697. Todos os dias: 11h/0h. @pirycozinhanordestina.

Leia mais na pág. 134

QUINTAL DE MAINHA

R. Ágata, 17, Quadra 32, Lote 11,







Onde a fartura é
Tradição



UNIDADE 01:
Rua 1008, nº 148,
St. Pedro Ludovico - Goiânia-Go

UNIDADE 02:
Al. Leopoldo de Bulhões, esq c/ Rua 1008,
St. Pedro Ludovico - Goiânia-Go

 (62) 3241-6778
 [carnedesol1008](https://www.instagram.com/carnedesol1008)

RESTAURANTES

Setor Goiânia 2, (62) 3089-0579. Qua. a dom.: 11h/15h. @quintalde.mainha.

RESTAURANTE NORDESTINO

Alameda Bouganville, 69, Parque das Laranjeiras, (62) 99139-2448. Sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/17h. @restaurantenordestinogyn.

COZINHA SAUDÁVEL

ATELIÉ DA SALADA

R. João de Abreu, 201, Setor Oeste, (62) 3996-1233. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/21h; sáb.: 11h/15h. @ateliedasalada.

BAPI

Alameda Ricardo Paranhos, Setor Marista. Todos os dias: 11h30/22h. Goiânia Shopping Av. T-10, 1.300, Setor Bueno. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 11h/22h. Shopping Flamboyant, av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Loja T109, Jardim Goiás. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h. @bapiflamboyant.

BE GREEN VEGAN

R. 1.130, 36, Setor Marista, (62) 98137-8502. Todos os dias: 11h/14h30. @begreenvegantos.

BISTRÔ LIA

R. 4, 485, Setor Oeste, (62) 3922-6010. Seg. a sex.: 11h/15h e 18/21h; sáb.: 11h/15h. @bistrolia_.

BOALI ATELIÉ DA SALADA

R. 1.131, 540, Quadra 228, Lote 06, Setor Marista, (62) 99286-7124. Todos os dias: 8h/20h30. @boali_marista. Metropolitan Mall, av. Dep. Jamel Cecílio, 2.690, Loja 13, Jardim Goiás, (62) 98433-1362. Todos os dias: 10h/22h. @boali_goiania.

FLOW

R. 9, 1.688, Quadra G14, Setor Marista, (62) 3645-2268. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 9h/18h. @sejaflow_marista. Metropolitan Mall, av. Dep. Jamel Cecílio, 2.690, Loja 11, Jardim Goiás, (62) 99230-6613. Seg. a sex.: 8h/22h; sáb.: 9h/19h. @sejaflow_metropolitan.

HEALTH FOOD ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

R. 1.136, Quadra 239, Lote 24, Setor

Kanpai Blue

3º colocado na categoria JAPONÊS/ORIENTAL



Inaugurado em 2014, o Kanpai Blue é uma unidade da marca Kanpai, presente em Goiânia há mais de duas décadas. A casa oferece experiência japonesa de alto padrão, combinando técnicas clássicas, ingredientes premium e apresentação sofisticada em ambiente moderno e acolhedor. Segundo o sócio-proprietário Roberto Aranha, o diferencial está na "excelência em todos os detalhes, da qualidade dos insumos ao atendimento e à ambientação". A próxima etapa é a abertura de uma nova unidade no Goiânia Shopping, mantendo tradição e inovação.

Av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Loja 3, Jardim Goiás, (62) 3432-9666. Todos os dias: 11h30/23h45. @kanpaiblue.



Reprodução Instagram

Marista, (62) 98341-9850. Seg. a sex.: 8h30/18h30; sáb.: 9h/14h. @healthfood_gyn.

LA BOTTEGA DE'LL ARTE

R. 143, s/n, Setor Marista, (62) 3924-7275. Qui. a seg.: 17h/22h15. @labottegagoiania.

MANA POKE

Av. T-11, 230, Quadra 104, Lote 25, Setor Bueno, (62) 3622-9034 (62) 99193-4116. Todos os dias: 11h/21h30. @manapokegoiania.

PANELA MÁGICA

R. 13, 753, Setor Marista, (62) 3223-6604/ (62) 98257-6032. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h30/19h; dom.: 7h30/16h. @panelamagica.



Leia mais na pág. 116

ROSAS GASTRONOMIA

R. 2, 488, Setor Oeste, (62) 98163-4189. Seg. a sáb.: 11h/14h30. @rosas.gastronomia.

SALUTE NATURAIS

R. 225, 200, Setor Leste Universitário, (62) 3609-6036. Seg. a sex.: 7h15/16h; sáb.: 9h/16h. @salutenaturais.

ITALIANO

1929 TRATTORIA MODERNA

Alameda Ricardo Paranhos, 955, Setor Marista, (62) 3609-8878/ (62) 98226-4394. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/16h. Seg. a qui.: 19h30/22h30; sex.: 19h30/0h30. sáb.: 19h30/0h. @1929trattoria.



Leia mais na pág. 144



*Entre clássicos & tendências,
um Kabanás para cada paladar!*



A adega mais premiada
da cidade com cerca
de 500 rótulos



Cozinha contemporânea
com alma afetiva



Requite e aconchego
entre varanda e salão
interno climatizado


KABANAS
RESTAURANTE E BAR

DESDE 2004

📍 Polo Gastronômico do
Flamboyant Shopping, Goiânia/GO

☎ Reservas: (62) 3922-3393

🖱 www.kabanas.com.br

📱 @kabanasrestaurante

Accesse nosso
cardápio digital!



RESTAURANTES

Restaurante Chão Nativo



2º colocado na categoria COZINHA GOIANA

"Nosso jeito de atender o cliente aqui é bem diferente. Fico na porta do restaurante todos os dias. Eu recebo as pessoas, vou às mesas, converso, pergunto se está tudo bem. Alguns já são amigos e os trato pelo nome, e eles me tratam também pelo nome", diz Paulo Garcia de Medeiros Filho, sobre a característica familiar tanto dos frequentadores quanto dos proprietários do Chão Nativo. Inaugurado em 1996, o estabelecimento foi fundado pelo casal Ione Ferreira Campos e Paulo Garcia de Medeiros, pais dos atuais administradores, **Paulo Filho, Soraya (ao centro) e Fabiana**. O ambiente remete ao cenário do interior. Os pratos quentes são servidos em um fogão a lenha e as saladas, em um carro de boi. São mais de 50 opções quentes, 25 tipos de saladas e 12 variedades de doces caseiros servidos todos os dias. Entre os campeões estão pequi, frango caipira, galinhada, carne de lata, empadão goiano, tutu de feijão, torresminho, jiló, quiabo, guariroba e angu de milho cozido. Av. T-11, 299, Setor Bueno, (62) 3241-2266. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb., dom. e fer.: 11h/15h30. Av. República do Líbano, 1.823, Setor Oeste, (62) 3223-5396. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb., dom. e fer.: 11h/15h30. @chaonativo1.



Fotos: André Saddy

ABRUZZO RESTAURANTE

5ª Avenida, 397, Setor Leste Vila Nova, (62) 3565-1744. Ter. a sex.: 11h/14h e 18h30/23h; sáb.: 11h30/14h45 e 18h30/23h. @abruzzorestaurante.

BONASSA RISTORANTE

R. T-30, Quadra 50, Lote 5, 1.168, Setor Bueno, (62) 3584-6468. Ter. a dom.: 11h30/22h. @bonassaristorante.

CANTINA SAN MARCO

R. 9, 1.824, Setor Marista, (62) 3281-0794/ (62) 98205-0877. Seg. a sáb.: 19h/0h; dom.: 12h/16h. @cantinasanmarco.

CASA ITALY

R. J-11, Quadra 32, Lote 08, Setor Jaó, (62) 88159-3444. @casaitalygoiania.

CÊCI RESTAURANTE

Praça de Nossa Senhora de Lourdes, Quadra 140, Lote 09, Setor Jaó, (62) 98341-5515. Ter. a sáb.: 19h/0h; dom.: 12h/16h. @ceci.restaurant.

FORNERIA 1121

Alameda Dom Emanuel, 344, Setor Marista, (62) 3639-1121. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/23h. sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb.: 12h/16h e 18h/0h; dom.: 12h/16h e 18h/23h. @forneria1121gyn.

GIULÍ OSTERIA

R. 1.136, 70, Setor Marista, (62) 3300-1331. Seg. a qui.: 18h30/1h; sex. e sáb.: 11h30/16h e 18h30/1h; dom.: 11h30/16h. @giuliosteria.

GIULIETTA CARNI ALL'ITALIANA

Av. T-3, 2707, Setor Bueno, (12) 3368-6863. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/16h. @giulietta.carni.

LAMBRETTA COZINHA

R. 135-A, Setor Marista. Ter. a sex.: 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. @lambrettacozinha.

Fogão Caipira

3º colocado na categoria COZINHA GOIANA



Com clássicos da comida goiana, o Fogão Caipira foi fundado em 1994 e serve pratos à la carte tanto para almoço quanto para jantar. Entre os pratos goianos servidos no local, estão a galinhada com pequi, galinhada com guariroba, frango com pequi e o risoto do cerrado. Um dos pratos mais vendidos é o peixe na telha, iguaria tradicional criado em Goiânia na década de 1970 pelo escritor e folclorista Bariani Ortêncio. Além de comidas típicas, o Fogão Caipira serve pratos executivos, carnes na chapa e petiscos.

Alameda Henrique Silva, 570, Setor Sul, (62) 3218-2104.
Todos os dias: 11h/14h; 19h/0h. @fogaocaipiragyn.

Reprodução Instagram



Buteko do Chaguinha

2º colocado na categoria COZINHA NORDESTINA



Tudo começou em 1972, quando o cearense Francisco Chagas (o Chaguinha) iniciou o boteco no Jardim América. Depois que o fundador morreu, em 2022, os filhos seguiram com a administração. Entre os destaques do cardápio estão o baião de três, rabada e queijo do sertão com mel, além das tradicionais carnes no espeto, como a picanha nordestina e carnes de sol.

Av. R. C-155, 343, Jardim América, (62) 3252-1716. Ter. a sáb.: 11h/23h30; dom.: 11h/17h. Av. Ipanema, 627, Quadra 11, Lotes 37 e 38, Jardim Atlântico, (62) 3289-8989. Ter. a sex.: 17h/23h30; sáb.: 11h/23h30; dom.: 11h/17h. @butekodochaguinha.

MAREMONTI

R. Dr. Hugo Bril, 1.200, Setor Marista, (11) 96590-2142. Seg. a qui.: 11h30/15h e 18h/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30 às 22h. @maremonti_.

NINO CUCINA

Av. T-3, 2.707, Setor Bueno, (11) 3368-6863. Ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/15h e 19h/21h. @ninocucina.

PASTANA CUCINA ITALIANA

Av. T-5, Quadra 621, Lote 19, Casa-4, (62) 99670-1450. Sex. a dom.: 11h30/14h30; ter. a dom.: 19h/23h. @pastanamassas.

PINA OSTERIA

R. 36, 378, Setor Marista, (62) 98245-555. Qua. a sáb.: 19h/23h. @pinaosteria.

VIELA GASTRONÔMICA

R. 136-D, 91, Setor Sul, (62) 3541-3263. Ter. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/15h30. qua. e qui.: 19h/23h; sex. e sáb.: 19h30/23h30. @vielagastronomica.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

BAR DO PEIXE

Av. Portugal, 801, Setor Marista, (62) 3251-4979. Seg., qua. a sáb.: 11h/15h e 18h/0h; ter.: 11h/15h; dom.: 11h/15h e 18h/0h. @bardopeixe_goiania. R. do Tristão, 258, 2, Jardim Atlântico, (62) 3251-1212. Seg.: 10h45/14h45; ter. a sáb.: 10h45/14h45 e 18h30/0h; dom.: 11h30/15h30. @bardopeixego.

BAR MARRONZINHO

R. Pinheiro Chagas, 244, Setor Sudoeste, (62) 3256-1737 / (62) 99548-5734. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/16h. @barmarronzinho.

BOTECO DO FILHOTE

Av. dos Flamboyant, Quadra 17, Lote 18, Parque das Laranjeiras, (62) 98436-1480. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/17h. @botecodofilhote.

RESTAURANTES

BUTEKO DO PEIXE

Av. Araxá, 775, Jardim Ana Lúcia,
(62) 3256-6953. Ter. a sex.: 18h/23h;
sáb.: 11h/23h; dom.: 18h/23h.
@butekodopeixe.

CAMARÃO DO SERTÃO RESTAURANTE

Av. T-8, 1.021, Setor Bueno, (62)
98465-2755. Ter. a sex.: 18h/22h.
@camaraodosertao.restaurante.

CARANHA NA BRASA

Av. Center, 4.024, Quadra 45, Lote 20,
Três Marias I, (62) 99951-4168. Qua.
e qui.: 17h/23h. sex. e sáb.: 11h/23h;
dom.: 11h/17h. @caranhanabrasa.

COCO BAMBU

Flamboyant Shopping, av.
Deputado Jamel Cecílio,
3.300, Jardim Goiás,
(62) 3434-0049/ (62)
99989-1012. Seg. a qui.: 11h30/15h
e 17h/23h; sex. e sáb.: 11h30/0h;
dom.: 11h30/23h. Shopping Passeio
das Águas, Av. Perimetral Norte,
8.303, Quadra Área, Lote B, Fazenda
Criméia Caveiras, (62) 3434-0043.
Dom. a qui.: 11h30/23h; sex. e sáb.:
11h30/0h. @cocobambugyn_oficial.
Leia mais na pág. 120



MAGIA DO PEIXE

R. C-193, Quadra 487, Lote 23,
Jardim América, (62) 3932-9277. Ter.
a sex.: 17h/23h; sáb.: 11h30/23h;
dom.: 11h30/17h. @magiadopeixe.

MAJOR – BAR E RESTAURANTE

Av. São Carlos, Quadra 34, 776,
Jardim Planalto, (62) 3579-1298.
Todos os dias: 11h/23h.
@majorbarerestaurante.

RIO BAHIA RESTAURANTE E BAR

R. 15, 700, Setor Marista, (62) 3092-
4342/ (62) 999624342. Seg. a sex.:
11h/14h30; ter. a sex.: 17h/0h; sáb.:
11h30/0h; dom.: 11h30/16h.
@riobahiarestaurante.

SABOR DO PEIXE

Av. Xingu, R. L. B, 04, Quadra 70-A,
Parque Amazônia, (62) 3609-1059.
Seg.: 11h/14h30; ter. a sáb.: 11h/23h;
dom.: 11h/16h. @saboropeixe.

Don Diego Cocina



2º colocado na categoria **COZINHA DO MUNDO**

Casa leva os sabores e as cores da Argentina, como tradição. Tudo começou em 2020, com a venda de empanadas. Logo o negócio cresceu e se tornou um restaurante. Com uma cozinha diferenciada, o carro-chefe é a empanada de carne, comida simples para saborear com as mãos, mas com gosto marcante, que explica seu sucesso entre os pedidos. O cardápio ainda inclui carnes, sanduíches e sobremesas típicas da Argentina. Vinhos e drinques originais completam a experiência. O espaço acolhedor e rico em detalhes é ideal para realizar encontros especiais com amigos ou jantares em família.
R. 22, 852, Setor Oeste, (62) 98206-1811. Ter. a sáb.: 18h/23h.
@dondiego_empanadasargentinas.

Reprodução Instagram



Melt Cozinha de Fogo



2º colocado nas categorias **CARNE/PARRILLA**
e **BAR E RESTAURANTE COM BRINQUEDOTECA**

O destaque está nas carnes preparadas na parrilla, com cortes selecionados e grelhados no ponto ideal para realçar o sabor. O cardápio traz opções que agradam a todos os paladares, acompanhadas por guarnições clássicas e molhos especiais. Para harmonizar, a casa oferece chope gelado, drinques variados e vinhos. O ambiente é amplo e moderno, ideal para quem aprecia boa comida em um espaço confortável, com área dedicada às famílias e brinquedoteca para as crianças, equipada com pebolim, miniquadra de futebol e basquete, videogames e brinquedos interativos.
Av. Diógenes Dolival Sampaio Quinhão, Fazenda Santa Cruz,
(62) 99328-1958/ (62) 2020-4339. Seg. a qui.: 17h/0h;
sex. e sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/22h. @meltgoiania.

Pobre Juan

3º colocado na categoria CARNE/PARRILLA



Se Goiânia é a terra da carne, o Pobre Juan é um dos lugares onde a tradição se faz mais presente e saborosa. A casa do Shopping Flamboyant foi fundada em 2017 e tem capacidade para 200 pessoas. A paixão pela especialidade é levada a sério pelo grupo comandado pelos sócios **Luiz Marsaioli** e **Cristiano Melles**, que hoje soma 17 lojas no país. Tanto que, segundo eles, na capital de Goiás apenas o Pobre Juan oferece o corte japonês Wagyu A5. Além dos já tradicionais **Tomahawk** e **Porterhouse**, o cardápio ainda tem três cortes da seleção UMI The Art of Beef: o Bife Ancho, o Bife de Chorizo e a Colita de Cuadril, conhecida como maminha da alcatra, de sabor mais suave e succulenta. Os acompanhamentos também são um caso à parte, como as batatas soufflé e a farofa de pistache; assim como as sobremesas, que remetem às cozinhas uruguaia e argentina. A carta de vinhos, com 130 rótulos, traz à mesa a bebida de países como França, Itália, Portugal, Espanha, Brasil, Chile e Argentina (aqui, com importação própria). “Ao longo desses 21 anos, ter se consolidado como uma das marcas mais prestigiadas, quando o assunto é carne, é a maior conquista do Pobre Juan”, diz Melles. **Alameda Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (62) 98137-8985. Todos os dias: 11h/22h. @restaurantepobrejuan.**



SIRÈNE

R. 86, Quadra F-21, Lote 61/63, Setor Sul. Ter. a qui. e dom.: 17h/23h30; sex. e sáb.: 17h/ 0h30. @sirene_setorsul.

TUCUNARÉ NA CHAPA

Av. T-2, 996, Setor Bueno, (62) 3251-2560. Seg. a sex.: 11h/15h e 17h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @tucunarenachapa.

PIZZARIA

A MODA DA CASA PIZZARIA

Alameda Couto Magalhães, 739, Galeria

S7, Setor Bela Vista, (62) 3275-7575. Seg. a sáb.: 18h/0h; dom.: 18h/23h. @amodadacasapizzaria.

A PIZZA

Av. T-10, 507, Setor Bueno, (62) 3638-9888. Todos os dias: 11h/23h30. Av. dos Flamboyants, 597, Quadra 18, Lote 17, Parque das Laranjeiras, (62) 99331-1090. Todos os dias: 11h/23h30. @apizzago.

AMÉLIA FORNERIA

R. 15, 1.650, Setor Marista, (62) 99965-2002. Qua. a dom.: 18h/22h. @ameliaforneria.

ARTESANO PIZZA E PESTO

Al. Couto Magalhães, 521, Setor Bela Vista, (62) 3998-2004. Ter. a dom.: 18h/23h. Av. Rui Barbosa, 439, Sala 5, Quadra 141, Lote 07/08, Setor Jaó, (62) 4102-5368. Qua. a seg.: 18h/23. Av. Mambaí, 105, Alphaville, (62) 2020-2544. Qua. a dom.: 17h30/23h. @artesanopizzaepesto. **Leia mais na pág. 122**



RESTAURANTES

ATELIÊ PIZZA – CAFÉ – ARTE

R. 29, 186, Setor Central, (62) 99317-1998. Ter. a dom.: 18h/23h.
@ateliépizzacafearte.

BRASA VILLE

Av. Madrid, Quadra 124, Lote 01, Setor Faicalville, (62) 98344-1221. Ter. a dom.: 18h/23h. @brasaville. sudoeste. Av. Albert Einstein, 219, Quadra13, Lote 10, Jardim da Luz, (62) 3249-1711. Todos os dias: 18h/23h40. @brasaville.jardimdaluz.

CASELLA RODÍZIO DE PIZZAS

Av. Perimetral Norte, 403, Lote 20, Setor Goiânia 2, (62) 99559-8424. Seg. a sáb.: 19h/23h. @casellapizzariarodizio.

CASA 09

R. C-242, 113, Quadra 556, Lote 05, Jardim América, (62) 3300-1509. Ter. a dom.: 18h/22h30. Av. Cora Coralina, 345, Quadra F19, Lote 6, Setor Sul, (62) 3229-0701. Ter. a dom.: 18h/22h30. @casa09pizzaria.

DINO'S PIZZERIA

R. C-248, Quadra 575, Lote 05, 1.130, Nova Suíça, (62) 99318-5187. Ter. a dom.: 17h30/00h. @dinopizzeria.

DIVINA PIZZARIA

R. T-28, 1.421, Quadra 73, Lote 16E, Setor Bueno, (62) 3877-9555/ (62) 99836-5550. Ter. a dom.: 18h/23h30. @divinabuenopizzaria.

DUPARK PIZZARIA E RESTAURANTE

Av. Copacabana, 284, Quadra 49, Lote 08, Jardim Atlântico, (62) 98163-0082. Ter. a dom.: 18h/23h30. @duparkpizzariaerestaurante.

FABBRICA DI PIZZA

Av. T-11, 451, Setor Bueno, (62) 4002-4009. Dom. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/0h. @fabbricadipizza.

FIRMA PIZZARIA

Av. Trieste, 209, Village Veneza, (62) 98138-9105. Todos os dias: 19h/23h. @firmapizzaria.

Bianco Ristorante

3º colocado na categoria CARTA DE VINHOS



Um destaque no cardápio é a Lasagna dello Chef, feita com massa fresca, bolonhesa e fonduta de grana. O menu guarda destaque ainda para risotos, peixes e massas. A casa se preocupa em atender a todos os públicos, oferecendo opções veganas e vegetarianas desde as entradas, sem abrir mão do sabor e da autenticidade. A carta de vinhos é um dos destaques. Com rótulos selecionados para harmonizar com o menu italiano, o Bianco apresenta opções que vão dos clássicos às novidades do mercado, valorizando diferentes perfis de paladar. A proposta é proporcionar ao cliente uma experiência completa. O restaurante serve menu executivo com novo cardápio a cada mês. R. 147, 576, Setor Marista, (62) 3999-0003/ (62) 99935-9654. Ter. a qui.: 11h30/16h e 19h/0h; sex.: 11h30/0h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h e 19h/23h. @biancoristorante_.



Reprodução Instagram

Botelli Internacional Cuisine

3º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA



Conta com menu executivo tanto no almoço quanto no jantar, com entrada, prato principal e sobremesa, por um preço único. A cozinha apresenta também uma variedade de pratos à la carte, com entradas, opções de proteínas e sobremesas. Entre as sugestões do chef, está o croquete nordestino para entrada, como prato principal, o ossobuco ao molho rotti; e, para sobremesa, a éclair. O local ainda atende eventos com opções de espaços para comemorações.

R. 1.135, Setor Marista, (62) 3638-9005/ (62) 99404-0058.
Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/16h. Seg. a qui.: 19h30/23h;
sex. e sáb.: 19h30/0h. @botellirestaurante.

Reprodução Instagram



Ciao Ciao Cucina

2º colocado na categoria ITALIANO



Com uma das melhores vistas de Goiânia, o Ciao Ciao oferece um cantinho italiano na capital. Segundo o sócio-proprietário Rafael Queiroz, a casa busca proporcionar "uma experiência gastronômica de qualidade em um ambiente menos formal, onde o cliente se sinta à vontade e sem pressões". O cardápio destaca massas frescas e nhoque produzidos na casa, com preparo à vista dos clientes, além de carnes grelhadas, peixes, frutos do mar e uma seleção especial de vinhos.

Órion Complex, av. Portugal, 1.148, 40º andar, Setor Marista, (62) 3412-3700.
Ter. a sex.: 12h/15h30; sáb. e dom.: 12h/16h. Seg. a qui.: 19h/23h30; sex. e sáb.: 19h/0h. @ciaociaocucina.

LA PIZZA

R. 54, 696, Jardim Goiás, (62) 3252-2000/ (62) 99100-5005. Seg. a sex.: 11h/14h30 e 18h/23h30; sáb. e dom.: 18h/23h30. Av. Marconi, 300, Jardim Planalto, (62) 3252-2000/ (62) 99100-5005. Todos os dias: 18h/23h30. @lapizzapizzaria.

LA TAVOLLA PIZZA & PASTA

R. 19, Quadra. 42, Lote 52, 400, Centro, (62) 98503-0154.
Ter. a dom.: 18h/22h30.
@latavola.pizzaepasta.

NOSSA CASA PIZZARIA

Av. Transbrasiliana, 194, Parque Amazônia, (62) 3591-1007/ (62) 99699-3881. Todos os dias: 18h/23h59. @nossacasapizzaria.

NOSTRA PIZZERIA

R. 15, 103, Jardim Goiás, (62) 3300-3025. Seg. a qui.: 18h/0h; sex. a dom.: 17h/0h. @nostrapizzeriagio.

Ô BHAR GASTRONOMIA

Av. Engenheiro Eurico Viana, R. 1, 065, Alto da Glória, (62) 3100-3540. Todos os dias: 18h/23h.
@obhargastronomia.

PEDACCI PIZZARIA

R. 15, Setor Marista, (62) 3086-2005. Todos os dias: 18h/23h. @pedacci.

PIAGGIO PIZZARIA

Av. C-182, 575, Jardim América, (62) 98144-4047. Qua. a seg.: 18h30/23h30. @piaggio_pizzaria.

PITIGLIANO PIZZARIA

Av. Portugal, 539, Setor Oeste, (62) 3215-5959. Dom. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h. @pizzariapitigliano.

PIZZA NA PEDRA

R. 115, 1.762, Quadra 41A, Lote 9, Setor Sul, (62) 3278-5151. Todos os dias: 10h/23h30. @pizzanapedrago.

PIZZA STUDIO

Av. 136, s/n, Lote 16-E, Quadra F42A, Setor Sul, (62) 3920-0019. Seg.: 12h/1h30; ter., qua. e dom.: 12h/3h30; qui.: 17h/3h30; sex. e sáb.: 12h/5h30. Av. Milão, 1.818, Lote 17, Sala B, Residencial Celina Park, ▶

RESTAURANTES

(62) 3941-8800. Seg. a sáb.: 17h/1h; dom.: 17h/0h20. R T61, Quadra 124, Lote 7/15, Sala 103, Setor Bueno, (62) 3609-3695. Todos os dias: 11h/23h55. @pizzastudiogoiania.

PIZZARIA BRASA D'NÁPOLI

Av. Ipanema, Quadra4, Lote 4/5, Jardim Atlântico, (62) 3224-3347/ (62) 98555-5195. Todos os dias: 18h30/0h. @brasa_dnapoli.

PIZZARIA MORIÁ

Av. T9 c/ r. Suécia, Jardim Europa, (62) 3996-1908. Todos os dias: 18h/23h30. @pizzariamoríaa.

PIZZARIA PAULISTA

R. 22, 443, Setor Oeste, (62) 3922-2167. Ter. a dom.: 18h/22h30. @pizzariapaulista.

Grano Cucina



3º colocado na categoria ITALIANO

Segundo o sócio-proprietário Roberto Aranha, o restaurante inaugurado em 2024 “nasceu do desejo de trazer uma experiência italiana autêntica para Goiânia, com respeito às técnicas tradicionais e ingredientes de qualidade”. O cardápio destaca massas artesanais e pratos clássicos, como o stracotto, preparado em cozimento lento. Além da carta de vinhos, a casa conta com drinques autorais.

Av. Alphaville Flamboyant, 3.543, Quadra A5, Lote, Alphaville Flamboyant, (62) 2020-5141. Seg. a qui.: 18h30/23h30; sex.: 18h30/0h; sáb. e dom.: 12h/16h e 18h30/0h. @granocucina.

PIZZARIA SCAROLLA

Av. Tocantins, 498, Setor Central, (62) 3223-3200. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb. e dom.: 11h/14h30 e 18h/23h30. @scarollapizza.

PIZZERIA CENTO E DEZ

R. 3, 1.000, Setor Central, (62) 3225-8893. Seg. a sex.: 11h/14h e 18h/0h; sáb. e dom.: 11h/14h30 e 18h/0h. @pizzeriacentoe dez.

Fulles Kitchen

2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO



O restaurante que tem cozinha no nome (kitchen, em inglês) é a mais recente empreitada do Grupo Íz. Inaugurado no Flamboyant, em março deste ano, o requintado Fulles (folhas, em catalão), segundo o sócio Domingos Ávila, “é contemporâneo, mais internacional, sem nenhum tipo de inspiração regional”, mas com as características autorais do chef Ian Baiocchi. É também “a primeira cozinha totalmente aberta no meio do salão e o menu é dinâmico, não tão grande e sem amarras”, como diz Ávila. Por isso, ele “sai um pouco daquela obviedade de entradas, principais e sobremesas” e tem até um hambúrguer entre seus destaques. O Diaper Burger (fraldinha, queijo, aioli de limão, brioche de azeitona e orégano fresco, tomate e salsinha); e o Papillotte de Ancho (bife ancho com manteiga de tomate defumado e curry suave, shiitake, arroz jasmim com linhaça dourada e salada verde) são alguns dos pratos do cardápio. E as sobremesas também já ganharam o coração dos goianos, entre elas o Creme Brûlée do Íz (com doce de leite, sorvete de leite e cumaru).

Shopping Flamboyant, av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (62) 98181-6322. Seg. a qui.: 11h30/15h e 17h30/23h30 (varanda) e 19h30/23h30 (interno); sex.: 11h30/15h e 17h30/0h30 (varanda) e 19h30/0h30 (interno); sáb.: 12h/16h e 17h30/0h30 (varanda) e 19h30/0h30 (interno); dom.: 12h/16h. @fulleskitchen.



Kirah van der Lemon

ALMA

BOUTIQUE BAR

*Bar com [Alma]
de Boutique.*



@ALMA.BOUTIQUEBAR



Foto: @bemotlanter

Al. Dom Emanuel C/ R. 1131), St Marista - Goiânia - 74180-100

RESTAURANTES

QUATTROCENTO FORNERIA

Órion Complex, av. Portugal, 1.148, 40º andar, Setor Marista, (62) 3412-3700. Ter. a qui.: 19h/23h30; sex. e sáb.: 19h/0h; dom.: 19h/23h30. @quattrocentoforneria.

SABOR ITÁLIA

R. da Independência, 1.834, Capuava, (62) 3299-5273/ (62) 99221-7674. Todos os dias: 18h/23h30. @saboritalia.

TERRAÇO PIZZARIA

Av. Perimetral Norte, 5.610, Setor Perim, (62) 98164-7137. Seg. a sáb.: 19h/23h. @terracorodizio.

VALENTELLA PIZZERIA

R. Vitória, 21, Quadra 09, Lote 09, Alto da Glória, (62) 98181-3000.

Cucina Mia

3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO



Restaurante do renomado chef Claude Troisgros, tem conquistado os goianos com seus pratos de inspiração nas cozinhas italiana e francesa. "Minha mãe era italiana e fui educado com essa comida. No restaurante, tem pratos baseados nas receitas da minha avó, como o nhoque e a lasanha", diz o chef Claude. Segundo ele, o cardápio tem uma mistura de 80% italiana e 20% de cozinha francesa mais tradicional. O menu conta com receitas especiais que valorizam ingredientes regionais, como o pastel de carne com pequi, que é um dos pratos mais vendidos no restaurante. Shopping Flamboyant, av. Dep. Jamel Cecílio, 3.300, Jardim Goiás, (62) 99861-9635. Dom. a qua.: 11h/23h; qui. a sáb.: 11h/0h. @cucinamiagoiania.

Todos os dias: 17h30/23h30. @valentellapizzeria.

VECCHIA PIZZARIA

R. C-261, 327, 583, Lote 17,

Nova Suíça, (62) 3645-8786/ (62) 98295-9925. Todos os dias: 18h/23h15. @vecchiapizzeria. ■

Fãmu

3º colocado na categoria MELHOR RESTAURANTE DE GOIÂNIA



Fundado em julho de 2021, o Fãmu nasceu da inquietação e da paixão do chef **Lucas Duarte** pela cozinha asiática. O restaurante começou como uma operação de delivery e rapidamente conquistou espaço com uma proposta autêntica e autoral. Inspirado nas cozinhas dos imigrantes asiáticos na América do Norte, o cardápio valoriza ingredientes de altíssima qualidade e criatividade nas combinações. As guisadas artesanais, com uma produção mensal de mais de 7 mil unidades, simbolizam essa essência. Criação da chef confeitadeira Júlia Lima, a panacota de baunilha acompanhada de pera assada com mel, sorbet de amora, chocolate branco e queijo fogueira da Serra do Bálamo traduz o equilíbrio entre tradição e inovação que define o Fãmu. Av. D, Quadra D12, Lote 8,9, Setor Marista, (62) 98181-6322. Seg. a qui.: 17h/23h30; sex. e sáb.: 17h30/0h30; dom.: 17h30/23h30. @famurestaurante.



Fotos: André Sadi



A **MAIOR** VARIEDADE DE VINHOS
E DESTILADOS DO **BRASIL**, COM O
MELHOR CUSTO BENEFÍCIO.

*Eventos privados para até 100 convidados, com
gastronomia assinada pelo **Chef Fernando Morais**.*

Presentes exclusivos e personalizados.





Ian Baiocchi

O chef que conta histórias

Ele é um dos nomes mais inventivos e empreendedores da gastronomia nacional na última década. Não por acaso, vem conquistando atenção para além das fronteiras de sua terra natal. Goiano, descendente de italianos e com 36 anos, Ian Baiocchi é exemplo de como a culinária pode ser mais do que profissão: pode ser devoção diária, forma de existir no mundo. O chef costuma dizer que a formação que trouxe da Europa foi valiosa, mas que seu verdadeiro “norte está no cerrado, na simplicidade de um refogado bem-feito”. Para ele, a cozinha ideal é aquela que conversa “entre o clássico e o popular, o regional e o contemporâneo”.

Além de mestre das panelas, Baiocchi também brilha na confeitaria. Seus sorvetes e sobremesas têm o mesmo rigor e poesia que seus “beliscos”, entradas e pratos principais. Hoje, ele divide a criação de sete empreendimentos em Goiânia com o empresário – e gourmet – Domingos Ávila Neto, seu parceiro de longa data.

A paixão vem de família. Influenciado principalmente pela mãe e pelas avós, Baiocchi sempre gostou da cozinha e, por isso, foi estudar gastronomia no Senac em São Paulo. Lá, estagiou em casas como o D.O.M., de Alex Atala, e o Maní, de Helena Rizzo e Daniel Redondo. Depois, partiu para a Espanha, onde trabalhou no El Celler, de Can Roca, e no Mugaritz, comandado por Andoni Aduriz – duas referências da alta gastronomia mundial.

Quando retornou a Goiânia, em 2012, chefiou a cozinha do Palácio das Esmeraldas por três anos. Em 2015, abriu o Íz, sua primeira casa autoral. Uma década depois, o restaurante se renova e Baiocchi segue inquieto: ano que vem, inaugura, ao lado de Ávila, um restaurante catalão e uma confeitaria. “O maior desafio é crescer sem perder o propósito. Hoje, somos quase 400 pessoas no grupo, e meu papel como chef se transformou. De executor, me tornei alguém que forma, inspira e orienta.”

Tudo isso explica por que ele é, antes de tudo, um artista da culinária. “Cozinhar sempre foi uma forma de me conectar com as pessoas. Desde cedo, entendi que a mesa reúne o que há de mais humano: troca, acolhimento, verdade. Escolher a cozinha foi escolher esse lugar de encontro. Claro que há técnica, disciplina e pressão – mas, acima de tudo, existe o desejo de cuidar e de contar histórias através da comida.” E histórias, como sabemos, são sempre melhores quando compartilhadas à mesa. Prontos para ouvir?

Percurso de Ian Baiocchi revela uma cozinha que une técnica, afeto e identidade regional: entre o cerrado e a alta gastronomia, ele constrói uma culinária que emociona e dialoga com sua trajetória



Chef do Ano

RESULTADO DA VOTAÇÃO

| | PROFISSIONAIS | VOTAÇÃO DO JÚRI | PONTUAÇÃO INTERNET* | TOTAL |
|----------|--------------------------------|-----------------|---------------------|-------|
| 1º Lugar | IAN BAIOCCHI (GRUPO ÍZ) | 26 | 3 | 29 |
| 2º Lugar | Carolina Amorim (Kabanás) | 6 | 2 | 8 |
| 3º Lugar | Lucas Duarte (Fãmu) | 4 | 1 | 5 |



Leticia Coqueiro

Brasilidade, afeto e prazer

Com 48 anos e 30 de profissão, a carreira da mineira **Carolina Amorim** começou no Festival de Gastronomia de Tiradentes (MG), seguido por formação no Senac; curso na escola argentina Mausei Sebes; MBA e especialização na Espanha. Trabalhou em grandes redes (Sergio Arno, Santafé, Albanos) e morou dois anos na Espanha, atuando em restaurantes como a rede Fariones. Há oito anos, mudou-se de Belo Horizonte para Goiânia, seduzida pelo convite do restaurante Kabanás e pela cultura goiana. “Vim para conhecer e me apaixonei pela cidade, pelo povo e sua cultura que se parece muito com a minha,” revela. “Aqui tem uai, trem e um povo acolhedor que me fez apaixonar.” Hoje, Carolina se considera uma “goianeira”, meio mineira, meio goiana. E combina técnicas globais com insumos locais, criando uma gastronomia com muita brasilidade, carregada com muito afeto e focada no prazer de comer.

Inovação e excelência

A trajetória do chef **Lucas Duarte** começou em 2016, impulsionada pela curiosidade e pela paixão em transformar ingredientes em arte. Formado pela PUC Goiás, ele consolidou sua experiência em cozinhas renomadas, como o Oteque, restaurante com uma estrela Michelin no Rio de Janeiro, e o Íz Restaurante, no qual permaneceu por cinco anos. Em 2021, decidiu criar sua própria marca, o Fãmu. Com uma cozinha autoral e criativa, Lucas imprime técnica, sensibilidade e respeito aos produtos. Sua filosofia valoriza o ato de servir e a busca constante por referências, inovação e excelência em cada prato.



André Sadi

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/go/ de 1/10 a 10/11 de 2025
 ** Critério de desempate: mais votado pela internet

Novo
CATÁLOGO
SCHIPPER.

2025 / 2026

A mais completa linha de utensílios para cozinha, mesa e bar.

■ MAIS DE
6500
ITENS.

■ MAIS DE
1000
LANÇAMENTOS.

■ **TUDO EM UM SÓ LUGAR.**

Visite nossa loja em Brasília:

SIA Trecho 3, Lotes 2030/2040, Guará/DF

Entre em contato com um de nossos consultores:
(61) 3251-8000 (Brasília) | (11) 3845-7740 (São Paulo)
vendas@schipperbrasil.com.br

Catálogo SCHIPPER 2025
Explore as novidades agora:





Gina Facuri

Da LVMH ao Reserva 35,
ela transformou conhecimento
em hospitalidade

Elegância, paixão e conhecimento. Três palavras que traduzem a trajetória de Gina Facuri, sommelière e empresária que transformou seu amor pelo vinho em experiência. A história começou em 2012, quando, durante o mestrado em Londres, ela descobriu o fascinante universo da enologia e do mercado de luxo. De volta ao Brasil, integrou o time da Pernod Ricard, com seu portfólio robusto de destilados, e depois a LVMH – gigante francesa do mercado de luxo, dona de marcas como Moët & Chandon e Veuve Clicquot. Nesse período, iniciou sua formação na escola WSET e na Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) em Goiás. Seguiram-se novas certificações, degustações, imersões. Como ela mesma resume: “a litragem conta tanto quanto o diploma”.

Foi então que nasceu o Reserva 35, primeiro como um espaço íntimo e acolhedor, inspirado nos jantares que sua família, de tradição libanesa, sempre foi acostumada a oferecer. O que começou como uma adega logo se tornou referência em sofisticação. O público fiel, apaixonado por rótulos bem selecionados, passou a pedir pratos que harmonizassem com as bebidas. Assim, o projeto evoluiu: primeiro para um espaço gastronômico, depois para restaurante e, mais recentemente, para a Reserva Experience, parceria com o chef Fernando Morais. Juntos, criaram um ambiente onde alta gastronomia e enologia se encontram, dando origem a experiências sensoriais completas.

O que distingue Gina é seu olhar preciso, seu padrão de serviço e sua busca incansável por novidade e aperfeiçoamento. “Nosso foco é que a experiência seja inteira, que o cliente guarde a sensação – não apenas a garrafa”, afirma.

Apassionada pelo universo do luxo e pela arte da harmonização, ela já planeja novos voos: expansão do grupo, novas unidades e até um bufê do Reserva 35, previsto para 2026.

Um brinde à elegância e à sensibilidade de quem faz do vinho muito mais do que bebida – faz dele memória, encontro e celebração.



A sommelière Gina Facuri, em seu Reserva 35-Experience: "Nosso foco é que a experiência seja completa, que o cliente se lembre da sensação, não apenas da garrafa"

Sommelier do Ano

RESULTADO DA VOTAÇÃO

| | PROFISSIONAIS | VOTAÇÃO DO JÚRI | PONTUAÇÃO INTERNET* | TOTAL |
|----------|---|-----------------|---------------------|-------|
| 1º Lugar | GINA FACURI (RESERVA 35-EXPERIENCE) | 20 | 3 | 23 |
| 2º Lugar | Ricardo Siqueira (Kabanas) | 5 | 2 | 7 |
| 3º Lugar | Ivan Alonzo (Piquiras Flamboyant) | 5 | 1 | 6 |



O dono da adega

Foi a paixão de **Ricardo Siqueira** pelos vinhos que o levou a se tornar sommelier profissional pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) de São Paulo. Depois disso, foi presidente da ABS-GO por uma década. Em 2004, para a inauguração do seu restaurante, o Kabanas, investiu em uma adega climatizada para 400 garrafas. Hoje o espaço concentra 3.000 unidades e cerca de 500 rótulos. “Durante os 21 anos de Kabanas, eu fui o responsável pela criação e administração da nossa carta de vinhos, buscando sempre ter uma carta completa entre espumantes, champanhe, vinhos brancos, rosés, tintos, de sobremesa e fortificados”, diz Ricardo.

Formação internacional

O sommelier venezuelano **Ivan Alonzo** tem formação pela ABS-GO e consolidou seu conhecimento com certificações internacionais, como a WSET Nível 2 (Londres) e a ISG Nível Intermediário (EUA). O interesse pelo vinho surgiu da vivência intensa em restaurantes e do contato diário com clientes e enófilos. Sua carreira formal de sommelier iniciou no Grupo Piquiras, após atuar como maître no Sanseto Japanese Food e na Cheese House, onde seu conhecimento era requisitado para harmonizações. Há quase quatro anos no Piquiras, Ivan atua na casa do Flamboyant e no empório, além de supervisionar a carta de vinhos da unidade Bougainville.



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/go/ de 1/10 a 10/11 de 2025
 ** Critério de desempate: mais votado pela internet

O NORDESTE É NOSSO PRATO CHEIO



O **Piry** é o endereço certo para quem busca uma autêntica experiência da **cozinha nordestina em Goiânia**, aquela que vai muito além da carne de sol. Sua história começou há **47 anos**, no Jardim América, um dos bairros mais tradicionais da capital goiana, e mistura ingredientes como trabalho em família, paixão pela terra natal e desejo por uma vida melhor.

Tudo começou em 1978, quando o patriarca **Chico Piry** montou, ao lado do irmão, um pequeno boteco que logo se tornaria o ponto de encontro do bairro. O nome não poderia ser outro: **Barzinho do Piry**, em homenagem à cidade natal da família, Piripiri, no Piauí.



Tradicional buchada do Piry Cozinha Nordestina.

Em quase cinco décadas, muita coisa mudou por lá, a casa cresceu, mas as raízes e o tempero nordestino continuam firmes. Hoje, sob o comando do chef Danillo Ramos, filho de Chico Piry, o restaurante é referência em culinária nordestina autêntica, valorizando tradições, sabores e memórias afetivas em cada prato.

O cardápio traz o sabor e as regionalidades da culinária nordestina, ressaltando o que há de melhor em clássicos e receitas de família, com variedade capaz de atender a diferentes paladares, que inclui delícias típicas como buchada, sarapatel, baião de dois, maria-isabel, dobradinha, mocotó, chamberil, língua, carneiro, moqueca, carne de sol e muito mais.



Da esquerda para direita, Chico Piry, sua esposa Sebastiana e seu filho, chef Danillo Ramos.

ALMOÇO EXECUTIVO

A partir de **R\$ 18,90**, de 2ª a 6ª, das 11h às 15h.

HAPPY HOUR TODO DIA

Chope Heineken **R\$ 7,90**

Amstel **R\$ 6,90**

De 2ª a 6ª, das 11h às 20h;

Sábado, domingo e feriado, das 15h às 20h.

JANTINHA

Escolha seu espetinho e monte do seu jeito, com seus três acompanhamentos favoritos.

SOB ENCOMENDA

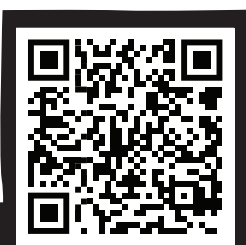
Carneiro guisado e galinha de cabidela.

📍 Av. C-1, 510 - Jardim América

☎️ (62) 3251-5697

📷 [pirycozinhonordestina](#)

➔ [Siga no Instagram](#)





Alexandra Chaul

Jovem talento, com expertise internacional, na alta gastronomia goiana

Da arte de receber bem, Alexandra Chaul entende. A maîtresse do Kabanhas tem 28 anos e já percorreu o mundo antes de assumir a gestão do salão de uma das casas mais emblemáticas de Goiânia, há um ano e meio. Aos 18, mudou-se para o Bahrein, no Oriente Médio, onde trabalhou no refinado restaurante Mahonia. Formada em gastronomia, iniciou a carreira na cozinha, mas foi na hospitalidade que descobriu sua verdadeira vocação.

No Bahrein, conviveu com chefs estrelados e ampliou sua visão sobre a dinâmica completa de um restaurante, passando também pela gestão do bar. Aos 20 anos, seguiu para Londres, onde consolidou sua transição da cozinha para a gestão de Alimentos e Bebidas. Atuou como gerente de A&B no Hotel Marriott, experiência que lhe trouxe base sólida em liderança, organização e excelência no serviço.

Hoje, com oito anos de experiência como maîtresse, Alexandra utiliza essa bagagem global para formar equipes, orientar processos e conduzir o salão com técnica e sensibilidade – atributos que considera essenciais. “Um bom maîtresse precisa, antes de tudo, de sensibilidade. É entender o cliente e antecipar suas necessidades antes mesmo que ele peça”, afirma.

Para ela, elegância, empatia e liderança compõem a essência da função. “O maîtresse é o maestro invisível que faz o espetáculo da gastronomia acontecer. Conduz a equipe com harmonia e garante que o salão flua com naturalidade”, compara.

A trajetória também incluiu desafios. Afinal, Alexandra é uma liderança jovem em um setor historicamente masculino. Mas ela reconhece avanços. “No Kabanhas, sempre fui muito bem acolhida por todos os times. Acredito em uma presença cada vez maior das mulheres na área de restaurantes. Vejo com orgulho que estamos sendo reconhecidas pelo nosso talento, competência e dedicação.”



Alessandra Chaul, que já morou no Bahrein, país que integra o Golfo Pérsico, no Oriente Médio, e em Londres, na Inglaterra, diz que "um bom maître precisa, antes de tudo, de sensibilidade, de ter a habilidade de entender o cliente e antecipar suas necessidades"

Maître do Ano

RESULTADO DA VOTAÇÃO

| | PROFISSIONAIS | VOTAÇÃO DO JÚRI | PONTUAÇÃO INTERNET* | TOTAL |
|----------|---|-----------------|---------------------|-----------|
| 1º Lugar | ALEXANDRA CHAUL (KABANAS) | 9 | 2 | 11 |
| 2º Lugar | Sérgio Gonçalves (Grupo Íz) | 6 | 3 | 9 |
| 3º Lugar | Maître Josimar (Piquiras Bougainville) | 9 | 0 | 9 |

* O terceiro mais votado na internet foi João Moreira (Grupo Íz)



Divulgação

Da França para Goiânia

A história profissional do maître **Sérgio Gonçalves**, do Grupo Íz, começou na França. Durante 15 anos na Europa, ele cursou, entre outros, *gestion en restauration hôtelière* na Le Cordon Bleu de Paris. “Trabalhei sempre em restaurantes, alguns bistrôs no início e, depois da minha formação, estive no Le Jules Verne, no Plaza Athénée, no Le Meurice e no Le Louis XV, do chef Alain Ducasse”, destaca. De volta ao Brasil para cuidar da mãe, Sérgio conheceu o chef Ian Baiocchi, que estava prestes a abrir seu primeiro restaurante, o Íz, e precisava de uma pessoa para a função. “Ter prazer em cuidar de pessoas” é seu lema. O maître garante que humildade, autenticidade e respeito, combinados à qualificação, são palavras-chave para o sucesso no salão.

Cuidado e atenção, sempre

Há duas décadas, **Josimar Bispo Vidal** é uma figura icônica no Piquiras do shopping Bougainville. Maître Josimar, como é mais conhecido, iniciou sua trajetória trabalhando como repositor, chapeiro, cumim e garçom. Depois, decidiu se aprimorar com cursos de capacitação em maître, supervisão de salão e fundamentos de vinhos. Com isso, começou a atuar na função e conquistou os frequentadores do restaurante. Josimar considera o cuidado e a atenção com os fregueses seus principais diferenciais. “Comprometimento, zelo, saber liderar a equipe e procurar sempre entender a necessidade do cliente são essenciais na função.”



André Sadi

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/go/ de 1/10 a 10/11 de 2025
 ** Critério de desempate: mais votado pela internet



CATERETE

HÁ 29 ANOS SERVINDO
AS MELHORES CARNES
de Goiânia!



← **Picanha
Maturada**



ACESSE O QR CODE
E SAIBA MAIS

@caterete

www.caterete.com.br



OS TESOUROS DA SERRA DO BÁLSAMO EM GOIÁS

Entre as serras e pastagens do interior de Goiás, a Serra do Bálsamo, em Guapó, vem ganhando espaço entre os rótulos artesanais de destaque do país. A produção utiliza leite cru do próprio rebanho e maturação em caverna natural, o que cria um ambiente com temperatura e umidade estáveis para evolução lenta da massa, um procedimento raro no Brasil e um dos diferenciais técnicos da fazenda. Entre os queijos que mais se destacam está o **Foguín**, flambado no uísque e maturado por mais de 60 dias em uma caverna. Ele nasceu de uma situação inusitada: foi desenvolvido a partir de uma encomenda de um cliente, que acabou não sendo paga. A iguaria, que possui uma característica capa escura, formada pela flambagem com uísque, porém, se mostrou tão interessante que virou produto de linha e hoje é um dos rótulos mais premiados da casa. Conquistou a medalha de ouro no Mundial de Queijo em Araxá, em 2019, e repetiu o feito levando Medalha de Ouro no Mundial de Queijos na França em 2021 e 2022. Outro queijo que reforça o



Pedro Pio/divulgação

nome da Serra do Bálsamo é o Azeitão, uma verdadeira joia premiada – Longa Maturação, maturado por seis meses e lavado com azeite ao longo do processo, que lhe confere uma textura firme e quebradiça. Um queijo que lembra o legítimo parmesão, porém, com um toque suave e marcante do azeite. O rótulo levou Me-

dalha de Prata no Mundial de Queijos 2022. Com Selo Arte e consolidação no circuito de competições, a Serra do Bálsamo se firma como uma referência da nova geração de queijos artesanais do cerrado goiano – produzidos com técnica, identidade e resultados reconhecidos internacionalmente.

Rafael Lobo/divulgação



VINHOS DO CERRADO GOIANO ESTÃO GANHANDO O MUNDO

Os vinhos goianos começam a ocupar um espaço mais sólido no circuito nacional e agora, também, internacional. A adoção da técnica de dupla poda – que permite colher no período seco do cerrado – tem resultado em tintos mais estruturados, com fruta mais concentrada, taninos maduros e acidez equilibrada. É comum nos syrah de colheita de inverno da região encontrar notas aromáticas de frutas negras, especiarias e pimenta preta, além de integração sutil de madeira, que adiciona camadas de torra leve, baunilha e cacau, sem perder o caráter da uva. É esse perfil técnico, aliado à consistência sensorial em taça, que tem chamado a atenção de avaliadores. Essa evolução recente acaba de ser confirmada no Vinalies Internationales 2025, concurso organizado pela União dos Enólogos da França. Foi a primeira vez que a avaliação oficial considerou rótulos brasileiros dentro dessa categoria, e o resultado surpreendeu: Goiás figurou entre os premiados ao lado de outras regiões do Cerrado. Vinícolas como Marchese, Villa Triacca, Casa Moura e **Monte Castelo** receberam medalhas, incluindo medalhas de Grande Ouro e Ouro.

Pedro Saeta/divulgação



RUA DO LAZER VOLTA AO MAPA DA NOITE GOIANA

A **Rua do Lazer**, no Centro de Goiânia, voltou a atrair público e se posicionar novamente como ponto de encontro. O movimento recente de reocupação da região por bares e pequenos negócios trouxe novo fluxo para a área, que agora começa a reunir público jovem, moradores antigos do centro, criativos, profissionais liberais e turistas curiosos. Casas como Zé Latinha, Biras Bar, Seu Coutinho, Central Rock Bar, Fubanga, Casa Liberté, Anexo e Maria Garrafinhas são alguns dos nomes que vêm contribuindo para essa retomada, somando diferentes estilos, propostas e perfis de consumo — da cerveja de garrafa ao drinque autoral, da música ao vivo à conversa de calçada. A reativação da Rua do Lazer acompanha um movimento mais amplo de valorização do centro histórico da cidade, com interesse crescente por áreas urbanas de circulação a pé e retomada de marcos afetivos.

Victor Gomes/divulgação

BAR, RESTAURANTE E DESTILARIA EM UM SÓ ENDEREÇO

Goiânia recebe uma proposta inédita no estado: a **Casa GG Conceito** acaba de abrir as portas trazendo um modelo híbrido que combina gastronomia, bar e produção própria de destilados em um único endereço. O conceito quer aproximar o público da técnica — o espaço terá um alambique dentro da casa, simulando o processo artesanal de fabricação da cachaça e permitindo ao cliente visualizar parte da produção, os barris e a linha de envase. A carta reúne mais de 20 rótulos próprios, incluindo cachaças, gins e vodcas. A proposta traduz uma releitura contemporânea da tradição da família Giuberti, que produz cachaça artesanal desde 1940 no Espírito Santo. Idealizado pelos sócios Eristeu Giuberti Junior, Odir Nicolodi e Jaison Barbieri, o local nasce com capacidade para 300 pessoas e já surge com plano de expansão para outras capitais brasileiras. O menu contará com carnes premium, porções e sobremesas desenvolvidas com chefs parceiros.



Tábata Gonçalves



LAMBRETTA UNE GASTRONOMIA ITALIANA AO TERROIR DO CERRADO

O **Lambretta** nasce no Marista com uma proposta que combina bases italianas e ingredientes do cerrado, conectando pequenos produtores ao cardápio da casa. O menu foi pensado para aplicar técnicas e referências da cozinha italiana com insumos regionais, valorizando produtos artesanais e matérias-primas goianas. Uma das cartas na manga é a parceria com uma queijaria regional que trabalha com produtos exclusivos — de longa maturação e perfil aromático próprio do cerrado. Somam-se a isso uma charcutaria artesanal local, responsável pelo guanciale, e fornecedores de suíno de uma fazenda sustentável. Segundo o chef Edd, o Lambretta quer não apenas servir pratos, mas acolher o cliente, aproximar o produtor do prato final e criar uma experiência em que o ingrediente tenha contexto e origem explícita. A casa trabalha com a perspectiva de que a técnica italiana não precisa excluir o cerrado: pode dialogar com ele.



Três décadas de liderança na gastronomia

Com carisma, trabalho e propósito, o presidente do Sindibares, Newton Pereira, é peça fundamental no fortalecimento da boa mesa goiana

Se Goiânia é reconhecida pela comida saborosa e pela variedade de bares e restaurantes que conquistam moradores e turistas, muito desse destaque passa pelas mãos do empresário e presidente do Sindibares, Newton Emerson Pereira. Goianiense, formado em administração de empresas, Newtinho, como é chamado pelos mais próximos, atua no ramo da gastronomia há quase três décadas. A receita de sua trajetória vencedora tem três ingredientes principais: carisma, trabalho e propósito.

Na década de 1990, Newton atuava no ramo de produtos agropecuários. Com o falecimento do sogro e a venda de uma fazenda, a família decidiu investir em um novo caminho. Assim nasceu o restaurante Cateretê, inspirado em casas de Belo Horizonte que apresentavam as carnes diretamente às mesas, um modelo inovador para a época. Com o tempo, o sistema foi adaptado, acompanhando as transformações do mercado. O que nunca mudou foi a essência da casa: ser referência em carnes de qualidade.

Sempre ligado ao associativismo, Newton decidiu que não queria expandir apenas o seu negócio, mas fazer a diferença em todo o setor de alimentação fora do lar. Foi um dos fundadores da Abrasel em Goiás, da qual se tornou presidente. Depois, presidiu o Goiânia Convention, atuando também no turismo, mostrando que a gastronomia tem um grande potencial nessa área.

Em 2017, foi o líder para a criação do Sindibares. Segundo Newton, naquela época havia muito descontentamento com a entidade que representava o segmento e, por isso, ele, com outros empresários, resolveu agir. Em 2019, obtiveram a carta sindical. “Dois anos depois, como o sindicato original estava fechado, nós assumimos todo histórico do sindicato patronal que já existia em Goiânia há 40 anos.” Desde sua fundação, o Sindibares conseguiu diversos benefícios para o setor. “Nosso objetivo é ser um prestador de serviço para nossos associados, buscando ações positivas e sendo um apoio em diversas áreas”, diz Newton.

À frente do Sindibares, o empresário encarou um dos maiores desafios enfrentados pelo setor: a pandemia de covid-19. Bares e restaurantes fecharam, milhares de empregos estavam ameaçados. “Conseguimos flexibilizar pagamentos, viabilizar férias fracionadas e negociar condições para que os empresários mantivessem suas portas abertas”, relembra. A entidade também participou da criação do Cartão Gorjeta, benefício pioneiro que se espalhou pelo país.

Newton se orgulha de ver o setor mais profissionalizado, com atendimento aprimorado e o fortalecimento cultural da boa mesa. Hoje, celebra iniciativas que convidam o mundo a experimentar a diversidade de sabores da capital goiana.

O empresário Newton Pereira, dono do restaurante Cateretê e presidente do Sindibares Goiânia desde 2017: "Nosso objetivo é ser um prestador de serviço para nossos associados, buscando ações positivas e sendo um apoio em diversas áreas"



ALATA

Orgulhosamente goiano e livre de artificialidade.
Queremos fazer o mundo virar sorvete!



UNIDADES

MARISTA

Alameda Dom Emanuel Gomes, 214

JARDIM GOIÁS

Shopping Flamboyant

@alatasorvetes

IN
outra textura



Feito à mão,
feito com o coração

Cerveja Oficial

ANTARCTICA

ORIGINAL

GOIÂNIA, DE 18/11 A 21/12

BEBER COM MODERAÇÃO.

Patrocínio



RETOMADA
Secretaria de
Estado da
Retomada



Promoção



Realização



> Invista em Goiás. O Brasil que dá certo.

Goiás é hoje o estado com o melhor ambiente de negócios do Brasil. Segurança pública e segurança jurídica com as melhores condições para quem quer crescer com responsabilidade e consistência.

> MELHOR EDUCAÇÃO DO BRASIL –
1º LUGAR NO IDEB

ESTADO MAIS SEGURO DO BRASIL

REFERÊNCIA EM INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL
E SERVIÇOS DIGITAIS

MENORES ÍNDICES DE POBREZA
E EXTREMA POBREZA DO BRASIL

RENDA MÉDIA ACIMA DA NACIONAL

LÍDER NA GERAÇÃO DE EMPREGOS

goias.gov.br/invista-em-goias

RETOMADA
Secretaria do Estado
da Retomada

GOVERNO DE
GOIÁS
O ESTADO QUE DÁ CERTO