



O especial frutos do mar é um dos destaques do menu do Universal

Estefanía Morey está à frente do restaurante desde 2018



BRUNA GASTON CB/DA PRESS

Por trás de um ícone

À frente do Universal há quase 10 anos, Estefanía Morey celebra a boa fase de um dos ícones da gastronomia brasiliense. No fim de 2025, o conhecido ponto da 210 Sul foi um dos vencedores do TripAdvisor's Travellers' Choice Awards, uma das premiações mais respeitadas do setor. A casa figurou entre um grupo seletivo de apenas oito restaurantes brasileiros premiados como os melhores do mundo e alcançou o 9º lugar na categoria de "Tesouros escondidos" do prêmio.

Para Estefanía, o sucesso do Universal, em atividade desde 1997, vem da soma de três pilares: constância, identidade e cuidado genuíno. "Somos um restaurante que une gastronomia autoral com ambiente acolhedor e experiência sensorial. Temos DJ de quinta a sábado, música ambiente, espaços como o mezanino para eventos, área externa com jardim e um atendimento que faz questão de chamar o cliente pelo nome", garante a responsável pela casa.

"Nosso diferencial é encantar — não apenas servir. Aqui, o cliente não é mesa, é convidado", declara. Estefanía, inclusive, conheceu o Universal ainda como clientela. Começou a frequentar o restaurante aos cinco anos de idade, acompanhada pela mãe peruana, que era guia turística e levava os grupos de visitantes para almoçar na casa.

Ainda sob o comando da chef Mara Alcamim, a atual proprietária começou trabalhando no atendimento dos clientes, eventualmente se tornando responsável pelas compras, estocagem, produção e operacionalidade do restaurante. "Ao longo dos anos, fui assumindo a liderança do projeto, organizando processos, equipe, experiência do cliente e comunicação.

Hoje, mais do que gerir um restaurante, eu lidero uma marca que entrega memória afetiva", resume.

Para ela, estar à frente do Universal é uma construção diária. "Gastronomia é detalhe, constância e sensibilidade. São quase 10 anos de ajustes, decisões estratégicas, expansão de espaços, fortalecimento de equipe e posicionamento de marca", destaca Estefanía, que trabalha lado a lado com o chef Rogério Evangelista.

"Ele traduz emoção no prato, eu estruturo a experiência como um todo — atendimento, ambiente, comunicação, eventos, relacionamento com clientes e parceiros. É uma parceria de complementaridade: ele cuida da excelência gastronômica, eu cuido da jornada completa do cliente. Quando esses dois mundos se alinham, o resultado é memorável", garante a diretora comercial.

No assunto menu da casa, Estefanía indica o picadinho Universal (entre R\$ 95 e R\$ 129) para os que desejam conhecer a essência do restaurante. "É um prato que traduz nossa identidade: generoso, saboroso e bem executado", descreve a responsável pela operação. Para harmonizar, a sugestão é o Latitud 33 Malbec (R\$ 139), vinho "equilibrado, macio e que conversa muito bem com carnes e molhos mais intensos", segundo ela. "Se a proposta for algo mais leve, o Aresti Estate Select Chardonnay (R\$ 149) é elegante e versátil", acrescenta.

Outros destaque do cardápio é o especial frutos do mar (R\$ 249), polvo grelhado ao coulis de tangerina espuma leve de wasabi, acompanhado por salada de quinoa, tomate confit, pistache e castanha-do-Pará trufada.