



Cultura paraense

No Du Pará, o contato com a cultura paraense vai muito além da gastronomia. Tanto na loja da Asa Norte quanto do Lago Sul, artistas como Dona Onete e Joelma comandam a trilha sonora do espaço, enquanto produtos típicos da região Norte são exibidos em prateleiras que decoram o interior do estabelecimento. De portas abertas desde 2015, o restaurante foi criado por Wady Dahás no intuito de “matar a saudade de casa”.

Morador de Brasília há 13 anos, o responsável pela operação conta que, na capital, procurava por uma comida como a mãe e as tias faziam, mas não encontrava. “Nossa proposta, portanto, é trazer o melhor da gastronomia paraense. Quando alguém chega ao nosso restaurante, queremos que ela se sinta como se estivesse no Pará, não só pela gastronomia, mas também pelo ambiente”, afirma Wady.

De acordo com o proprietário, os pratos da casa que mais saem são o vatapá (entre R\$ 32 e R\$ 36), com camarão seco, leite de coco, azeite de dendê e farinha de trigo, e a maniçoba (entre R\$ 32 e R\$ 42), feito com maniva, folha da mandioca brava moída, e conhecido popularmente como “feijoada sem feijão”. Ambos os pratos são guarnecidos por arroz e harmonizam com a cerveja paraense Cerpa (R\$ 16) ou suco de bacuri (R\$ 15).

Banda de tambaqui na brasa pelas mãos do chef Nayron Quintela

DIVULGAÇÃO/PIRÁ



Culinária amazônica autoral

Comandado pelo chef Nayron Quintela, o Pirá Cozinha Contemporânea Amazônica foi criado com a intenção de se tornar um espaço onde os nortistas que moram na capital pudessem matar a saudade da culinária e cultura paraense. A casa utiliza referências da gastronomia mundial, a partir da utilização de insumos da Amazônia e finalização dos preparos no fogo e brasa.

O restaurante trabalha, exclusivamente, com peixes de rio da região Amazônica, como pirarucu e tambaqui, além de utilizar tucupi e jambu na maioria dos preparos. A farinha de mandioca que vai nas receitas da casa vem

diretamente de Bragança, no Pará, por exemplo.

No menu da casa, o chef explora mais do que os pratos paraenses mais famosos, como tacacá e vatapá, e explora receitas autorais, como o tambaqui na brasa (R\$ 179) e o risoto de tucupi com jambu, servido com camarão rosa (R\$ 69).

Outras opções são o lombo de pirarucu assado na brasa, guarnecido por arroz de tucupi e farofa de banana da terra, e o risoni de tucupi com castanha do Pará, também servido com camarão rosa. Ambos os pratos saem no valor de R\$ 67. Para acompanhar os pratos, o cliente pode optar entre a IPA de Jambu (R\$ 28) e a cerveja Cerpa (R\$ 16), rótulo paraense.



**HÁ 30 ANOS DANDO PALCO
AO EXTRAORDINÁRIO**

DO ALMOÇO AO JANTAR DE OUTRO MUNDO.
ESPAÇOS VERSÁTEIS PARA EVENTOS CORPORATIVOS,
CASAMENTOS E ANIVERSÁRIOS.

**RESERVAS E EVENTOS: (61) 99861-4084
OU ESCANEIE O QR CODE AO LADO**



UNIVERSAL
DESDE SEMPRE

@RESTAURANTE.UNIVERSAL ✉ CONTATO@RESTAURANTEUNIVERSAL.COM.BR