RECIFE ESCONDIDINHO

O MELHOR CIRCUITO EM LINHA RETA PRA COMER BEM

no Recife

APRESENTAÇÃO

Entrecortada por rios e manguezais, e banhada pelo mar, Recife é uma cidade que, historicamente, tem a habilidade de cruzar passado e presente como ninguém, principalmente quando o assunto é cultura e gastronomia. Afinal, a opulência da nossa mesa, não esqueçam, é resultado do encontro de três povos com personalidades fortes, dotadas de muitos ritos - africanos, portugueses e povos originários.

E é entre as tradições e os inevitáveis ares da contemporaneidade que a Capital pernambucana segue sendo um dos principais celeiros gastronômicos do Brasil, revelando talentos e cravando sua identidade à mesa.

Neste guia, temos a complexa, mas agradável, missão de sintetizar os sabores que,

atualmente, fazem cada garfada valer a pena no Recife.

Nas próximas páginas, você, caro leitor, vai se deparar com o restaurante mais antigo do País em funcionamento, mas também poderá explorar alguns dos portos seguros quando o assunto for culinária regional: chambaril, dobradinha, arrumadinho. Opções não faltam para mergulhar no legítimo cardápio pernambucano.

Cozinhas internacionais têm uma forte presença também. Alguns dos melhores restaurantes asiáticos do Nordeste são conhecidos pelo alto padrão de qualidade e serviço dedicado. O que falta agora? Você seguir nossas dicas e conhecer Recife através de boas garfadas!

EXPEDIENTE

FOLHA DE PERNAMBUCO

Presidente
Eduardo de Queiroz Monteiro

Diretor Executivo
Paulo Pugliesi

Diretor Operacional
José Américo Lopes Góis

Diretora Administrativa
Mariana Costa

Editora-chefe
Leusa Santos

Gerente de Mercado
Tânia Campos

Gerente de Marketing
Tatiana Rodrigues

Textos
Edi Souza e Vanessa Lins

Fotos
Alexandre Aroeira, Alfeu Tavares, Andréa Rego Barros,
Paullo Allmeida e Walle Fontenele

Edição
Vanessa Lins

Diagramação
João Lin, Ivo Vanderley

Tratamento de Imagem
Adilson Ferraz

Novembro de 2023

Folha de Pernambuco
Av. Marquês de Olinda, 105, Bairro do Recife CEP: 50030-000 Recife-PE
www.folhape.com.br

Apoio

Secretaria de
Turismo e Lazer

RECIFE PREFEITURA

RECIFE É PRA FICAR
www.visit.recife.br
@viva.recife @visitrecife

Realização

FOLHA de PERNAMBUCO

ÍNDICE

ZONA NORTE

ARVO 11

BAR DA GERALDA 12

BAR DO NENO 13

BAR DO TONHÃO 14

BAR DO ZAQUEU 15

BISTRÔ DO ALTO 16

CANTINHO DO AXÉ 17

BRAGANTINO 19

CÁ-JÁ 21

CASA DE MÃE 22

ESPETINHO DA CEÇA 23

GUAIAMUM GIGANTE 25

MERCEARIA PARÁ 26

NEZ BISTRÔ 27

PARRAXAXÁ 29

QUINA DO FUTURO 31

PONTE NOVA 32

REAL BOTEQUIM 33

RECANTO PARAIBANO 34

RETETEU 35

TA SAN YUEN 36

TOKYO'S CAFÉ 37

TRATTORIA DADANI 39

ZONA SUL

BAR DO CABO 42
BISTRÔ NEGRALINDA 43
BUDEGA DO MEU LINDO 44
CALDINHO DO NENEN 45
CERVEJARIA ALPHAIATE 46
CHICA PITANGA 47
CIA DO CHOPP 49
ENTRE AMIGOS O BODE 51
COSTA BRAVA 52
POMODORO CAFFÉ 53
KOJIMA 55
ROSBIFE DA VERA 56
SEU LUNA 57
TIO PEPE 59
VIEIRA RESTAURANTE 61

CENTRO

BAR CENTRAL 65
BAR DO VIZINHO 66
BECA BAR 67
BODEGA DE VÉIO 69
CAIS ROOFTOP 71
CATAMARAN 73
CHAMBARIL DO JÚNIOR 74
GALO PADEIRO 75
MOENDO NA LAJE 76

MUSTANG 77
RESTAURANTE LEITE 79
O BURAQUINHO 80
TEMPERO DA ROSA 81
SÃO PEDRO 83

ZONA OESTE

A VIDA É BELA 87
BODE DO NÔ 89
BODEGA DO SEU ARTUR 90
CALDINHO DA PAIZINHA 91
CASTELUS 93
ESQUINA DO MALTE 94
GOTA SERENA 95
RECANTO DA MOQUECA 96
RENATO DA SARDINHA 97

LEGENDA

- ACESSIBILIDADE
- AR CONDICIONADO
- ÁREA KIDS
- CARTA DE VINHOS
- CRÉDITO E DÉBITO
- DELIVERY
- ESTACIONAMENTO
- MANOBRISTA
- PET FRIENDLY
- TICKET
- WIFI

ZONA NORTE

Ao cruzar o Recife, de ponta a ponta, logo se sabe quando chegamos à Zona Norte. Os bairros têm um quê bucólico, são arborizados, oferecem praças, parques e museus, além de ter sido moradia de grandes nomes da intelectualidade pernambucana, como o sociólogo Gilberto Freyre e o escritor Ariano Suassuna, entre tantos outros nomes. No passado, abrigou engenhos e foi palco da Batalha de Casa Forte, considerada a segunda etapa da Insurreição Pernambucana, no dia 17 de agosto de 1645. Nos dias de hoje, em berço tão tradicional, há muito bom gosto à mesa. Bares e restaurantes oferecem variedade. Aqui, é possível jantar num dos restaurantes mais românticos da Cidade, ter um excelente jantar japonês ou ainda petiscar por horas a fio no simpático bairro do Poço da Panela.

10

ARVO

O restaurante funciona como um oásis no meio do agito urbano. A área externa, formada por um quintal arborizado, pinturas de grafite e trilha sonora da MPB, é como poucas no Recife. Leve, descontraído e espaçoso, o quintal logo sugere uma mesa de amigos regada a drinque, vinho e boa comida. Para tudo isso entra em cena o menu autoral com ingredientes brasileiros do chef Pedro Godoy. Ele recorre a itens frescos, como ervas da própria horta orgânica. Opções para beliscar, a exemplo do taco crocante de milho com frango frito, guacamole, sour cream, cebola fermentada e coentro, fazem sucesso. Entre os principais, o camarão do Arvo, com crustáceos robustos empanados ao molho agridoce na pasta de caju, sai com arroz jasmine e creme de macaxeira.

SERVIÇO:
Endereço: rua Djalma Farias, 170, Torreão, Recife-PE
Funcionamento: domingo a quarta, 11h45 às 16h; quinta a sábado, 11h45 às 15h; 19h à meia-noite
Telefone: (81) 99673-7122
Instagram: @arvorestaurante
Capacidade: 255 lugares
Faixa de preço: $$$

BAR DA GERALDA

Não são apenas os devotos de Nossa Senhora que sobem o Morro da Conceição, na Zona Norte do Recife, para demonstrar sua fé. A poucos metros do santuário católico, uma outra soberana recebe no terraço da própria casa os fãs da autêntica cozinha regional. Há mais de duas décadas, quando começou a vender espetinho na calçada, o Bar da Geralda atende ao público interessado em comida caseira e cervejinha gelada. Combinação imbatível, tal como a famosa galinha de cabidela, servida na versão petisco com pão francês, que já ganhou o título de melhor prato do Festival Roda de Boteco (2006). Um entre tantos prêmios. No almoço completo ainda sai porção individual de carne de sol, fígado acebolado, moela guisada e outras delícias.

SERVIÇO:
Endereço: rua do Morro da Conceição, 486, Casa Amarela, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta, 10h às 15h; sexta e sábado, 10h às 23h; domingo, 8h às 17h
Telefone: (81) 3442-1382
Instagram: @bardageralda
Capacidade: 80 lugares
Faixa de preço: $

BAR DO NENO

É num trecho tranquilo da rua Padre Roma, na Zona Norte do Recife, que uma casa revitalizada convida para um chope cremoso na calçada. O lugar, que hoje é conhecido afetivamente como "Bar do Neno", é fruto de uma operação que começou em 1993 como delivery da extinta pizzaria Barazzone. Os amigos Licínio Dias e Lula Sampaio, que adoravam uma cervejinha gelada depois da pelada, resolveram ampliar a ideia para um barzinho de petiscos regionais e portugueses. Em 2022, o bloco Chocalho do Neno ganhou as ruas no período pré-carnavalesco, divulgando ainda mais o espírito boêmio do lugar. Hoje, é impossível ir embora sem um caldinho de feijão completo ou um arrumadinho bem servido. As opções de pizza também seguem a todo vapor, além da boa variedade de destilados.

SERVIÇO:
Endereço: rua Padre Roma, 722, Parnamirim, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta e domingo, 11h às 23h; sexta e sábado, 11h à 1h
Telefone: (81) 3441-4141
Instagram: @bardoneno
Capacidade: 120 lugares
Faixa de preço: $$$

BAR DO TONHÃO

O público do Bar do Tonhão, no bairro da Encruzilhada, não vê tempo ruim neste que é um dos botecos mais tradicionais do Recife. O lugar só fecha no primeiro dia do ano. A qualquer hora, vale a pausa para uma cerveja gelada acompanhada de pratos regionais servidos em área espaçosa. É assim há mais de duas décadas, quando o cozinheiro colocou seu nome na fachada da casa e que, até hoje, faz questão de receber os clientes. Entre os seus pratos, o arrumadinho completo já ganhou até premiação. Destaque também para o chambaril completo e petiscos diversos, como porção de bolinho de bacalhau e pão de alho.

SERVIÇO:
Endereço: rua Amaro Coutinho, 339, Encruzilhada, Recife-PE
Funcionamento: diariamente, 11h às 23h
Telefone: (81) 3034-8085
Instagram: @bardotonhaooficial
Capacidade: 320 lugares
Faixa de preço: $

BAR DO ZAQUEU

Seu Zaqueu, o cozinheiro que comanda o bar-restaurante, trabalha há 26 anos entre temperos e caçarolas e, além de preparar pratos regionais deliciosos, é um anfitrião dos mais gentis. Adepto da 'escola' de atendimento tradicional, suas mesas são cobertas com toalhas brancas de tecido, há guardanapos de tecido com casinhas para encaixe de botão de camisa, o bar é bem abastecido com cachaças e uísques das principais marcas do mercado e ainda tem licor próprio. À mesa, pratos para duas e três pessoas, como o tradicional cupim de charque, acompanhado de feijão macassar, arroz e farofa, rabada com pirão, costela de porco e língua ao molho de madeira ou tomate. Todos fazem sucesso absoluto com clientes que chegam de todos os cantos do Recife.

SERVIÇO:
Endereço: rua Professor José Amarino dos Reis, 24, Linha do Tiro, Recife -PE
Funcionamento: terça a domingo, 10h às 16h
Telefone: (81) 3443-1940
Instagram: @bardozaqueu
Capacidade: 80 lugares
Faixa de preço: $$

BISTRÔ DO ALTO

O bar é tocado por Angélica, Iury e Mariana Nobre, mãe e filhos, respectivamente, moradores do Alto Santa Isabel, que abriram na própria casa um bar que funciona somente nos finais de semana com cardápio enxuto e preços muito simpáticos. Não espere uma seleção nordestina estilo "raiz", que até constam do menu, mas o Bistrô do Alto não é uma casa regional. No Bistrô, é possível pedir porções de dadinho de tapioca com geleia de pimenta, ceviche de banana da terra, tempurá de camarão envolto com massa de cerveja e a criação mais famosa: requeijão caseiro de inhame, tomate confitado e crispy de tapioca. Fora do estabelecimento, a matriarca Angélica conduz o projeto Angu das Artes, que promove gastronomia sustentável em comunidades do Recife.

SERVIÇO:
Endereço: rua Altino, 76, Alto Santa Isabel, Casa Amarela, Recife-PE
Funcionamento: sexta, 17h às 22h; sábado e domingo, 11h às 17h
Telefone: (81) 98438-2132
Instagram: @bistrodoaltooficial
Capacidade: 60 lugares
Faixa de preço: $

CANTINHO DO AXÉ

O nome do bar é a tradução exata do clima desse reduto encrustado no alto do bairro de Vasco da Gama, na Zona Norte da Capital pernambucana. O casal Diego Soares e Daniela Alves inaugurou o Cantinho há quase sete anos para garantir a renda familiar, mas também como espaço de acolhimento e promoção da cultura regional - todos os dias em que funciona, Diego e equipe fazem uma roda de percussão para animar os clientes. O microfone também fica aberto para quem quiser arriscar soltar a voz. Na cozinha quem manda é Daniela, que não abre mão de alho, pimenta-do-reino e cebola nos pratos regionais, como patinho, mão de vaca, língua de boi, costela de porco, caldeirada, tripinha, frango à passarinha, entre outros.

SERVIÇO:
Endereço: rua Antônio Pinto Lapa, 78, Vasco da Gama, Recife-PE
Funcionamento: segunda, quarta e quinta, 11h às 17h; sexta e sábado, 11h às 19h
Telefone: (81) 98619-7250
Instagram: @m.cantinhodoaxe
Capacidade: 100 lugares
Faixa de preço: $

O Bragantino
Hoje O Rei do Bolinho de Bacalhau
A Casa de um Lav

BRAGANTINO

Foi em 1991, quando voltou de uma temporada em São Paulo, que o português Manoel Alves decidiu abrir o estabelecimento que nunca mudou de lugar. O Bragantino fica na praça de alimentação do bucólico Mercado da Encruzilhada, e serve cardápio que combina as duas principais influências de Manoel, Portugal, e Pernambuco, Estado que escolheu para viver. Nenhum outro item ameaça o reinado do bolinho de bacalhau, campeão de preferência, disponível também em versão congelada para levar. A produção do petisco bate as mil unidades/mês. Caldinho de bacalhau, fígado, cupim, chambaril, bacalhau frito e bife constam da lista de petiscos. Mas é também possível tomar um café da manhã nordestino, com inhame, macaxeira, cuscuz, carne de sol e rabada.

SERVIÇO:
Endereço: Mercado da Encruzilhada - Rua José Maria, s/n, box 138/140, Encruzilhada, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta, 7h às 16h; sexta e sábado, 7h às 17h;
domingo, 7h às 15h; feriados, 7h às 15h
Telefone: (81) 99188-5034
Instagram: @obragantino
Capacidade: 81 lugares
Faixa de preço: $

CÁ-JÁ

O restaurante do chef Yuri Machado é pensado nos detalhes para entregar uma experiência descomplicada, mas super bem cuidada, com menu enxuto costurado por referências familiares e captadas das andanças do chef em suas temporadas fora do Brasil. É ainda um espaço de valorização da arte contemporânea - muros e paredes têm intervenções de artistas como Estela Miazzi, Jade Matos, Manoel Quitério e Jonathas de Andrade. O Cá-Já é praticamente uma galeria de arte, por assim dizer. À mesa, o queridinho é o bolinho de siri, mas não deixe de provar o ceviche - uma opção leve e com a acidez necessária do leche de tigre. Favada, galinhada e um opulento nhoque de chambaril estão entre os pratos principais mais aclamados do restaurante. Há ainda lambreta, caldeirada e peixada.

SERVIÇO:
Endereço: rua Carneiro Vilela, 648, Aflitos, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta, 12h às 15h30 e 19h às 23h; sexta a domingo, 12h às 16h; sexta e sábado, 19h às 23h
Telefone: (81) 3126-0648
Instagram: @vempracaja
Capacidade: 135 lugares
Faixa de preço: $$

CASA DE MÃE

Artista plástico renomado, Ferreira transformou a casa da sua mãe, vizinha ao ateliê onde produz suas obras e mantém loja própria, em um restaurante de poucos lugares que só funciona sob reserva. "Fiz o restaurante para receber os amigos", revela, que cozinha pessoalmente o menu, que não é fixo, varia diariamente, de acordo com os ingredientes garimpados por Ferreira - e com o gosto pessoal do próprio artista cozinheiro. Entre as opções, dobradinha, lagosta e croqueta de Parma. Um dos pratos de maior sucesso entre a clientela é a receita de pescada amarela com camarão, acompanhado por purê de cenoura e de batata inglesa, e um curioso arroz azul. A guarnição incomum, obviamente, chama bastante atenção, e a coloração é dada por uma raiz asiática rara.

SERVIÇO:
Endereço: rua Pitiguaras, 78, Campo Grande, Recife-PE
Funcionamento: terça a sábado, 12h às 16h
Telefone: (81) 9393-0080
Instagram: @galeriaeatelieferreira
Capacidade: 30 lugares
Faixa de preço: $$$

ESPETINHO DA CEÇA

Maria da Conceição é conhecida apenas como Ceça. A cozinheira tem seu nome estampado em um espetinho com estrutura de bar, na Bomba do Hemetério, e que faz questão de receber o público com a simpatia de sempre. Tem sido assim desde 2003, ao deixar o emprego de balconista de uma doceria e abrir o próprio negócio, perto de onde mora. Desde o início, uma carrocinha com grelha e carvão assa os espetinhos. Além dos tradicionais, os mais pedidos são carne de sol, camarão empanado, coração de galinha e frango com bacon. Todos eles servidos com vinagrete, farofa e molho da casa. Fora o petisco, o cardápio sugere produções regionais como arrumadinho de charque, bisteca com fritas, medalhão de macaxeira e outros. Para acompanhar, cervejas importadas e cachaças. Menu bilíngue.

SERVIÇO:
Endereço: rua Chã de Alegria, 235, Bomba do Hemetério, Recife-PE
Funcionamento: terça a domingo, 17h às 2h
Telefone: (81) 3449-0700
Instagram: @espetdaceca
Capacidade: 84 lugares
Faixa de preço: $

GUAIAMUM GIGANTE

De um simples barzinho na Zona Norte do Recife surgiu uma marca que é referência quando o assunto são frutos do mar. Tem sido assim desde 1993, quando a casa passou a oferecer itens como o guaiamum, uma espécie de caranguejo grande e azulado vindo de outro estado. A pedida chamou tanta atenção que logo abriu caminhos para outras produções que atendem toda a família. Hoje, o salão amplo, repleto de mesas para compartilhar, atende o público interessado em pratos do mar e da terra, saladas, drinques, cervejas e itens sazonais, como caranguejo, ostras e lambretas. Para dividir, chama atenção a farta moranga recheada com camarões salteados com verduras, castanhas, polpa de jerimum e queijo de coalho gratinado.

SERVIÇO:
Endereço: rua Dr. José de Góes, 299, Parnamirim, Recife-PE
Funcionamento: segunda a quinta, 17h à meia-noite;
sexta, 11h à meia-noite; sábados e feriados, 11h à meia-noite; domingo, 11h às 17h
Telefone: (81) 3126-0648
Instagram: @guaiamumgigante
Capacidade: 400 lugares
Faixa de preço: $$

MERCEARIA PARÁ

Originalmente, a Mercearia Pará é uma loja de produtos paraenses garimpados por Lourdes Barbosa, uma belenense que adotou o Recife como lar. A loja, em sua própria casa, tem boa oferta de ingredientes, bebidas e suvenires como açaí, filhote congelado e cachaça de jambu. Aos sábados, ela transforma seu jardim, sala de estar e cobertura em restaurante durante o almoço e serve menu enxuto com pratos que remetem diretamente à culinária típica do Pará. De segunda a sexta, serve prato único. A unha de caranguejo e o tacacá são campeões de pedido, assim como o prato com o peixe amazônico filhote servido em filé no molho de manteiga. O camarão empanado com farinha de tapioca, molho de mostarda de cupuaçu apimentada também é sucesso.

SERVIÇO:
Endereço: rua Olímpio Tavares, 110, Casa Amarela, Recife-PE
Funcionamento: segunda a sexta, 11h30 às 18h; sábado, 11h30 às 16h30
Telefone: (81) 99895-4466
Instagram: @mercearia para
Capacidade: 72 lugares
Faixa de preço: $$$

Recife Escondidinho

Dica: CAFÉ DE AÇAÍ
o açaí passa por torra semelhante ao café tradicional

NEZ BISTRÔ

O Nez tem a fórmula perfeita para ser o restaurante mais romântico do Recife. Fica em um charmoso casarão tombado do século 17, em frente à Praça de Casa Forte, cujo jardim foi projetado por Roberto Burle Marx, tem luz baixinha, música no tom ideal e salão intimista. O serviço de vinho é um capítulo à parte, extremamente cuidadoso. A gastronomia é pautada nos clássicos. O steak tartare ao duo de mostardas, Dijon e ancienne, é uma ótima forma de começar a explorar o menu. O petit gâteau recheado com creme de prima donna, mais geleia de pimentão vermelho, é outra pedida para iniciar a refeição, que pode ser engatada com algum dos risotos, de camarão com fonduta ou de pato confitado, ou uma massa, como o elegante linguine com camarão e burrata.

SERVIÇO:
Endereço: Praça de Casa Forte, 314, Casa Forte, Recife-PE
Funcionamento: sexta a domingo, 12h às 16h; segunda a quinta, 18h30 às 23h; sexta e sábado, 19h às 23h30
Telefone: (81) 3441-7873 e 99217-6664
Instagram: @nezbistro
Capacidade: 46 lugares
Faixa de preço: $$$$

PARRAXAXÁ

Em 1998, a família Catão deu início à mais famosa marca de cozinha regional de Pernambuco, o Parraxaxá, com a primeira unidade inaugurada na Zona Norte. Em 2000, a filial chegou ao bairro de Boa Viagem, na Zona Sul do Recife. O carro-chefe da rede é o bufê no quilo com cerca de 120 opções de receitas nordestinas, incluindo bode guisado, buchada, arroz de nata, carne de sol, bolo de rolo, doce quebra-queixo, manjar de coco, canjica, bolo Souza Leão, etc. Entre as opções à la carte, tapioca bordada, cuscuz de milho, pamonha, coalhada feita na casa, charque desfiado, sarapatel. Mais recentemente, o serviço de delivery com opções de café da manhã tem conquistado os recifenses. É possível receber em casa combos de bolos regionais, pães artesanais e tapiocas.

SERVIÇO:
Endereços: rua Igarassu, 40, Casa Forte; Av. Fernando Simões Barbosa, 1200, Boa Viagem, Recife-PE
Funcionamento: segunda a sábado, 11h30 às 22h; domingo (Casa Forte), 7h às 22h; domingo (Boa Viagem), das 11h30 às 22h
Telefone: (81) 3268-4169 e 3463-7874
Instagram: @parraxaxa
Capacidade: 250 lugares (unidade Casa Forte) e 300 lugares (unidade Boa Viagem)
Faixa de preço: $$

QUINA DO FUTURO

Referência quando o assunto é cozinha nipônica de origem, o restaurante foi fundado em 1986, quando Seu Júlio dividiu a residência da família com um restaurante da culinária do seu país natal, o Japão. Desde o falecimento de Seu Júlio, o filho André Saburó Matsumoto dá continuidade ao trabalho, focando no aprimoramento de técnicas e pesquisa de ingredientes, o que levou os nomes Matsumoto e Quina a conquistar projeção nacional, e colocando o restaurante nas principais listas gastronômicas do Brasil. O atum é o astro do cardápio. Selecionado pessoalmente pelo chef, o pescado é tipo exportação à altura de mercados internacionais. Por anos, Saburó pesquisa o peixe e desenvolveu cortes próprios e pratos inusitados, como o Sarapatum - uma versão do tradicional sarapatel.

SERVIÇO:
Endereço: rua Xavier Marques, 134, Aflitos, Recife-PE
Funcionamento: segunda a quinta, 11h30 às 15h e 18h às 23h; sexta e sábado, 11h30 às 15h e 18h à meia-noite
Telefone: (81) 98299-0101
Instagram: @saburo77
Capacidade: 103 lugares
Faixa de preço: $$$$

RECIFE ESCONDIDINHO

Dica: Stinco de atum
uma versão do clássico stinco de cordeiro por conta da semelhança com a cauda do peixe

PONTE NOVA

Paris nunca esteve tão próxima do Recife quanto na cozinha do Ponte Nova. Desde 2004, o restaurante reúne técnicas francesas com ingredientes regionais, oferecendo um cardápio autoral e de conexão gastronômica. Além do menu, assinado pelo premiado chef Joca Pontes, o lugar também atrai pela decoração aconchegante que ambienta a estrutura histórica. Na opção de entrada, tataki de atum é o lombo do peixe grelhado na manteiga de garrafa, servido fatiado sobre creme de wasabi, acompanhado de croquete de macaxeira. Em meio a pratos vegetarianos e sugestões do chef, o cordeiro Ponte Nova é prensado e grelhado ao molho do assado, servido com lâminas de tomate ao forno, farofa crocante de mandioca, vegetais grelhados e arroz jasmine.

SERVIÇO:
Endereço: rua do Cupim, 172, Graças, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta, 12h às 15h e 18h30 às 23h; sexta e sábado, 12h às 15h e 18h30 às 23h30; domingo, 12h às 15h30
Telefone: (81) 3327-7226 e 98814-0313
Instagram: @ponte_nova
Capacidade: 87 lugares
Faixa de preço: $$$

REAL BOTEQUIM

Fundado em 2006, o bar é um porto seguro na Zona Norte do Recife quanto aos quesitos comida, chope gelado e ambiente ao ar livre. Sob o clima bucólico típico da vizinhança, o Real funciona todos os dias e seduz a clientela com petiscos oferecidos em bandejas, como as famosíssimas empadas de queijo do reino e camarão. Os caldinhos também são petiscos de primeira ordem por lá. As coxinhas de frango são estrelas entre as frituras e companhias perfeitas para cerveja ou caipiroscas. Vale destacar que o cardápio do Real é extenso e variado, com opções para todos os gostos e horários: vai da burrata ao sarapatel de galinha, do pão de alho ao cabrito com alho. Outro ponto alto é o ambiente, que conta com ampla área ao ar livre.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Dezessete de Agosto, 1761, Casa Forte, Recife-PE
Funcionamento: segunda a quinta, 17h à meia-noite; sexta, 16h à 1h; sábado, 11h à 1h; domingo, 11h às 22h
Telefone: (81) 98549-0136
Instagram: @real.botequim
Capacidade: 240 lugares
Faixa de preço: $$$

RECANTO PARAIBANO

Criado no final dos anos 1990, o bar está longe de ser uma casa focada em seu passado. Com os olhos atentos ao mercado, o Recanto oferece de tudo um pouco quando o assunto é tendência. Por isso, não estranhe a variedade de cortes bovinos e suínos disponíveis nos petiscos e pratos. Ao longo da semana, também surge uma produção especial. Leia-se: Terça do Caranguejo, Quarta do Acarajé, Quinta do Porco à Paraguaia e fim de semana da feijoada. Um cardápio bem servido, que também inclui opções de hambúrgueres e sanduíches, além de refeições completas como arroz de frutos do mar e filé à parmegiana. A lista de drinques autorais é outro ponto alto, assim como a divertida carrocinha de raspa-raspa estacionada no meio do salão para quem quer só relembrar o gostinho da infância.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Dezessete de Agosto, 248, Parnamirim, Recife-PE
Funcionamento: terça a domingo, 11h30 à meia-noite
Telefone: (81) 3441-9945
Instagram: @recantopb
Capacidade: 300 lugares
Faixa de preço: $$

RETETEU

Há dez anos, o Reteteu - Comida Honesta é um restaurante que oferece, de maneira democrática, a cozinha nordestina, especialmente a pernambucana, para as três refeições do dia: café da manhã, almoço e jantar. Em todos os momentos, um cardápio que sugere fartura. O cupim cozido com molho escuro de mel de engenho é o mais pedido. Mas também há espaço para a versão Reteteu do Camarão na Moranga - prato famoso de restaurante em Olinda. Leva creme de jerimum, pasta de queijo gratinado, camarão e arroz de coentro. Para bebericar, vários drinques para tomar na sombra do quintal arborizado. Nos fins de semana, um típico café regional completo.

SERVIÇO:
Endereço: rua Professor Otávio de Freitas, 256, Encruzilhada, Recife-PE
Funcionamento: segunda a sexta, 12h às 15h; sábado e domingo, 12h às 15h30; jantar - quartas e quintas, 19h às 23h; sexta e sábado, 19h à meia-noite; café da manhã - sábado e domingo, 7h às 10h
Telefone: (81) 3204-4137
Instagram: @reteteucomidahonesta
Capacidade: 140 lugares
Faixa de preço: $$

TA SAN YUEN

O restaurante chinês é um dos 'amores' do recifense há décadas. Inaugurado em 1982, o negócio familiar é conhecido pelas porções generosas de macarrão frito chop suey, bifum, frango empanado e carne acebolada, que servem até quatro pessoas. Os pratos da casa se encaixam na expressão 'bom e barato', e, justamente por isso, atraem famílias inteiras nos finais de semana e grupos de amigos. Aos domingos, a fila de espera é certa. Em contrapartida, o serviço é rápido e as mesas desocupam rapidamente. Em dias de pouco movimento, o pedido sai em média em cinco minutos, já em horários de pico, leva 15 minutos para a comida chegar à mesa. O astro do cardápio é o macarrão frito chop suey, com legumes laminados, carne bovina, frango e camarão.

SERVIÇO:
Endereço: rua Quarenta e Oito, 63, Espinheiro, Recife -PE
Funcionamento: segunda a sexta, 11h às 15h e 18h às 21h50;
sábado, 11h às 15h30 e 18h às 21h50; domingo, 10h30 às 15h30 e 18h às 21h50
Telefone: (81) 99769-2749
Instagram: @tasanyuen
Capacidade: 300 lugares
Faixa de preço: $

TOKYO´S CAFÉ

A lanchonete conta um pouco da história da família Matsumoto, já que um dos negócios dos imigrantes Seu Júlio e Dona Tomiko foi a pastelaria Tokyo Lanches, no Centro do Recife. Atualmente, o filho do casal, o chef de cozinha André Saburó Matsumoto lidera o estabelecimento e mantém o legado servindo alguns dos melhores lanches da Cidade. O pastel segue sendo a assinatura da família. A massa é sequinha e crocante, e leva recheios variados (15 ao todo), com destaque para o Especial - com carne, queijo, tomate e ovo. As coxinhas, de frango e camarão, também são hits entre os clientes. Moldados um a um, à mão, os salgados têm massa cremosa e recheio generoso. Burgers de atum e salmão, churros, esfihas, raspa-raspa, combos de sushi, além de café pernambucano, completam o menu.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Dr. Malaquias, 79, Graças, Recife-PE
Funcionamento: terça a domingo, 14h às 22h
Telefone: (81) 3426-1610 e 98262-0303
Instagram: @tokyosrecife
Capacidade: 80 lugares
Faixa de preço: $$

TRATTORIA DADANI

Com experiência em eventos e serviço de catering, a chef Danielle Johnnei abriu um restaurante de cozinha italiana, em 2018, devidamente adaptado ao paladar recifense. Repleto de elementos afetivos, o lugar é puro aconchego. Mantém uma estrutura rústica que até lembra as cozinhas típicas da Toscana. O nome "DaDani", assim junto, não é à toa. Traz unidade e acolhimento. Todo esse sentimento vai à mesa em receitas que revisitam o clássico, a exemplo das opções de bruschetta artesanal, do carpaccio com ciabatta da casa, da lasanha à bolonhesa e do polpetone recheado com muçarela. Às sextas, a Trattoria oferece menu executivo para o almoço. Em datas especiais, também acontece a produção de massa fresca, no balcão de chegada ao salão.

SERVIÇO:
Endereço: rua Conselheiro Peretti, 96 - Casa Amarela, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta, 19h às 23h; sexta e sábado, 12h às 15h e 19h à meia-noite; domingo, 12h às 16h
Telefone: (81) 99962-9964
Instagram: @trattoriadadani
Capacidade: 84 lugares
Faixa de preço: $$$

ZONA SUL

Que tal sentir a brisa do mar com um chope cremoso e um petisco feito na hora? Os bares e restaurantes da Zona Sul do Recife são um verdadeiro convite ao deleite para quem está de passagem pela Cidade ou vive na região. Entre praia, praças e vários pontos turísticos, uma gastronomia com o melhor da nossa riqueza litorânea, que vai à mesa sem qualquer tipo de burocracia. São lugares para curtir a brisa e sair como se fosse um velho conhecido do dono. Um roteiro que também sai da praia e se estende pelo entorno urbano, repleto de opções de lazer, em que a mesa cumpre o papel de reunir os amigos em meio à comida que dialoga com todas as partes do mundo.

BAR DO CABO

Sem dúvida, o Bar do Cabo é o estabelecimento mais famoso, e escondidinho, da Brasília Teimosa, "título" orgânico que atrai tanto recifenses quanto turistas que chegam em busca do arroz de polvo com camarão que Natália Oliveira prepara junto às irmãs. A receita, e o bar simples, que funciona na casa da família, é um legado dos pais de Natália que, por anos, tocaram o negócio. O nome "do Cabo", inclusive, é uma alusão direta à patente do pai, Seu Gilberto Oliveira, que era cabo do Exército. Além do prato símbolo da casa, o camarão na cerveja também fez fama, chegando em porção vistosa à mesa, com camarões graúdos empanados e fritos em imersão.

SERVIÇO:
Endereço: rua Nanuque, 37, Brasília Teimosa, Recife-PE
Funcionamento: terça a domingo, e feriados, 11h às 16h
Telefone: (81) 4040-4420
Instagram: @bardocaboreal
Capacidade: 30 lugares
Faixa de preço: $$$

BISTRÔ NEGRALINDA

A chef Negralinda é cria da comunidade Ilha de Deus, que fica encrustada no bairro do Pina, em meio à Bacia do Pina, o rio Jordão e o rio Tejipió, e vem desenvolvendo um importante trabalho de empreendedorismo de base comunitária, chamando a atenção para a vocação natural da Ilha de Deus - a cata de marisco -, ocupada por duas mil famílias. Negralinda vem atuando na cadeia produtiva com o objetivo de promover melhorias no beneficiamento dos frutos do mangue coletados pelas mulheres marisqueiras. Não poderia ser diferente, portanto, que em seu estabelecimento, que só funciona sob reserva antecipada, a chef sirva pratos com frutos do mangue, ecossistema que ela tanto defende, com camarão, sururu, além de sardinha, entre outros.

SERVIÇO:
Endereço: rua Vila Neto, 29, Iha de Deus, Pina, Recife-PE
Funcionamento: sob agendamento prévio de grupos de, no mínimo, 10 pessoas
Telefone: (81) 99946-1334
Instagram: @bistronegralinda
Capacidade: 20 lugares
Faixa de preço: $

BUDEGA DO MEU LINDO

Marcelino Leite tem o apelido que toda mãe gosta de colocar no filho. De um nome familiar carinhoso, "Meu Lindo" passou a ser o nome do bar que ocupa uma esquina tranquila do bairro do Ipsep. Uma área que também é passagem de muita gente, inclusive para quem vai ao aeroporto. Com tempo, vale um pit stop para cerveja gelada servida com os petiscos criados pelo dono do lugar, que é cozinheiro experiente. Numa mistura de botecos carioca e pernambucano, surge um cardápio extenso. Destaque para o menu "Porkaria" repleto de itens com carne de porco, como o torresmo de rolo temperado com especiarias e coberto por abacaxi e queijo. Tão saboroso quanto o palitinho de queijo e a lista de sanduíches.

SERVIÇO:
Endereço: rua Aderbal de Melo, 251, Ipsep, Recife-PE
Funcionamento: segunda a sábado, 11h às 23h; domingo, 11h às 22h
Telefone: (81) 3204-8790
Instagram: @budegameulindoipsep
Capacidade: 240 lugares
Faixa de preço: $

CALDINHO DO NENEN

Da história que começou em uma pequena barraquinha nos anos 1990, surge um bar e restaurante com proporções grandiosas, mas com os pés ligados à origem. No salão amplo, que divide o espaço com mesas tradicionais de madeira e outras com moderno acabamento em laca, circula o clássico caldinho de feijão preto em copo Americano com vários acompanhamentos. Entre os campeões de venda ainda estão peixe, camarão, sururu, marisco e caldeirada. Os frutos do mar (e do mangue) também são ótimas pedidas. Além do caranguejo cozido com verduras na água e sal, para petiscar, o Maré Alta é um prato para dividir, reunindo peixe, lagosta, camarão, polvo e batata souté fritos na chapa. A lista continua com vários cortes bovinos na brasa e almoço regional.

SERVIÇO:
Endereço: rua Nogueira de Souza, 375, Pina, Recife-PE
Funcionamento: domingo a quinta, 11h à 1h; sexta e sábado, 11h às 2h
Telefone: (81) 3467-5461
Instagram: @caldinhodonenen.oficial
Capacidade: 600 lugares
Faixa de preço: $$

CERVEJARIA ALPHAIATE

Este é um dos poucos endereços com vista privilegiada da orla de Boa Viagem. A poucos metros do calçadão, na área térrea do icônico edifício Califórnia, a casa oferece o contexto perfeito com a brisa do mar. É assim desde a década de 1990, quando começou a operar na região, oferecendo clássicos gastronômicos, com destaque para a picanha. Hoje, além de carnes e aves, há itens de pastelaria - com destaque para a empada de queijo do reino -, pratos de frutos do mar, sobremesas e uma ampla carta de drinques clássicos e autorais. Para iniciar os trabalhos: ostra, casquinho de caranguejo, pão de alho na brasa e outros. Se a ideia for dividir uma refeição, o camarão à moda do Wanderlei reúne o crustáceo flambado no conhaque com arroz e outros frutos do mar.

SERVIÇO:
Endereço: rua Artur Muniz, 82, Boa Viagem, Recife-PE
Funcionamento: segunda a quinta, 11h30 à meia-noite; sexta a domingo, 11h30 à 1h
Telefone: (81) 3467-5461
Instagram: @cervejaria.alphaiate
Capacidade: 150 lugares
Faixa de preço: $$$

CHICA PITANGA

A casa tem quase 30 anos e ficou conhecida pela qualidade e variedade do almoço self-service, o que lhe rendeu várias premiações. À noite, um menu à la carte assinado pelo chef Claudemir Barros faz as honras do restaurante, que explora brasilidades e um certo sotaque luso também. Destaques são o arroz de polvo preparado com vinho tinto e shoyu, o carpaccio de queijo coalho maçaricado com tomate cereja confitado e castanha de caju. A pescada ao molho de camarão com arroz de coco é uma das opções individuais mais pedidas. O arroz cremoso do mar, com camarão, lula, mexilhão e polvo, é dica para compartilhar. O Chica Pitanga fica a uma quadra da praia de Boa Viagem e próximo à Praça de Boa Viagem.

SERVIÇO:
Endereço: rua Petrolina, 19, Boa Viagem, Recife-PE
Funcionamento: almoço bufê - segunda a sexta, 11h40 às 15h30; sábado e domingo, 11h15 às 16h; jantar à la carte - segunda a quinta, 18h às 22h; sexta e sábado, 18h à meia-noite
Telefone: (81) 3465-2224
Instagram: @chicapitangarecife
Capacidade: 156 lugares
Faixa de preço: $$$

ALCATRA
AO PONTO

CIA DO CHOPP

Sem dúvida, é um dos estabelecimentos mais tradicionais da Zona Sul - são quase 40 anos funcionando perto da praia de Boa Viagem. É tradição chegar e pedir um chopinho gelado, bebida que é o principal combustível das grandes mesas. Uma boa carta de vinhos, drinques e uísque complementa a variedade etílica. O pão de alho é campeão de pedidos entre os petiscos, sucesso justificadíssimo pela generosidade do recheio cremoso à base de alho, parmesão e requeijão. Já a picanha é a estrela absoluta da parrilla. Da brasa ainda saem carne de sol, maminha, pernil de cordeiro, picanha suína, linguiça. Atração à parte é o garçom Joaquim, mais conhecido como Seu Beijoqueiro, que trabalha há 37 anos na casa e ficou conhecido por recepcionar clientes fiéis com um simpático beijo na face.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Conselheiro Aguiar, 2775, Boa Viagem, Recife-PE
Funcionamento: diariamente, 11h às 23h
Telefone: (81) 3465-9066
Instagram: @ciadochopp
Capacidade: 160 lugares
Faixa de preço: $$$$

RECIFE ESCONDIDINHO

Dica: Aos sábados
tem prato regional, com destaque para a rabada, além de feijoada completa

ENTRE AMIGOS O BODE

Para uma história que começou em 1994, com a compra de uma pequena banca de revista no bairro de Boa Viagem, o Bode, como os clientes gostam de resumir, une tradição e modernidade no mesmo espaço. O restaurante opera com a fartura da culinária regional para além da carne do caprino - cuja produção é própria. Carne de sol, picanha, buchada e outras proteínas se juntam ao cardápio nordestino. Entre as pedidas, o pernil baby bode tem farofa de cenoura, cebola francesa e um cremoso pirão de queijo. Outra opção para dividir é o lombo de bacalhau servido com batata rústica, pimentões, brócolis e azeitonas. Mas, se a fome for mesmo de sushi, a casa tem uma boa variedade servida diariamente no rodízio.

SERVIÇO:
Endereço: rua Marquês de Valença, 50, Boa Viagem, Recife-PE; rua da Hora, 695, Espinheiro, Recife-PE
Funcionamento: diariamente das 11h à 1h
Telefone: (81) 3312-1000
Instagram: @entreamigosobode
Capacidade: 700 lugares (Boa Viagem); 450 lugares (Espinheiro)
Faixa de preço: $$$

COSTA BRAVA

Fundado por quatro irmãos da região da Galícia, na Espanha, o Costa Brava é um símbolo gastronômico do Recife. Desde 1972, vem dialogando com os pernambucanos e o grande fluxo de turistas da Zona Sul do Recife, oferecendo a eles uma variedade de itens nobres entre peixe, lagosta, carne e camarão. O jeito elegante do atendimento condiz com o ambiente clássico de mesas forradas por toalha branca, distribuídas no salão fechado e na área externa arborizada, que já recebeu empresários, artistas e políticos. Nada está fora do lugar. No cardápio, receitas clássicas internacionais, a exemplo da lagosta à thermidor, o bacalhau à Zé do Pipo, o risoto de camarão, a paella valenciana e sobremesas como o crème brûlèe.

SERVIÇO:
Endereço: rua Barão de Souza Leão, 698, Boa Viagem, Recife-PE
Funcionamento: segunda a quinta, 11h30 às 23h; sexta e sábado, 11h30 à meia-noite; domingo. 11h30 às 22h
Telefone: (81) 3341-3535
Instagram: @costabravarestauranteoficial
Capacidade: 250 lugares
Faixa de preço: $$$

POMODORO CAFFÉ

Uma das casas italianas mais conhecidas, e aconchegantes, do Recife, pilotada pelo chef Duca Lapenda, se diferencia por priorizar processos artesanais. Lapenda é conhecido por produzir as próprias massas, molhos, conservas e burrata - produto que ganhou fama quase estelar. A lasagna da loi faz o maior sucesso, justificado pelo formato convidativo de fatia longa, com todas as camadas à vista (ragu de vitelo, fonduta de parmesão e roti do próprio vitelo, trufa laminada e salsa tartufada). O polpetone alla pizzaiola, servido em uma charmosa panelinha de ferro, é outro prato popular entre os clientes: uma bola graúda de carne empanada, recheada com muçarela fresca, queijo parmesão, sobre tagliatelle verde fresco ao molho de tomate encorpado.

SERVIÇO:
Endereço: rua Capitão Rebelinho, 418, Pina, Recife-PE
Funcionamento: terça a sábado, das 18h30 às 23h30; domingo, das 12h às 17h
Telefone: (81) 99650-7277
Instagram: @pomodoro_caffe
Capacidade: 35 lugares
Faixa de preço: $$$

KOJIMA

O restaurante japonês, com expertise em culinária fusion, é um clássico no mercado pernambucano. Há mais de 25 anos vem conectando sua cozinha à produção internacional, que vai desde a execução das receitas até a ambientação moderna e elegante. A casa, instalada próxima à praia de Boa Viagem, recebe o público com o conforto de pé-direito duplo, amplo balcão de sushi, dois bares e cozinha à vista do cliente. Na mesa, não podem faltar sushis e niguiris preparados com peixes frescos. A seleção do sushiman capricha na apresentação. Na lista dos mais pedidos também está o carpaccio de salmão trufado ou de polvo trufado, além do atum em cubos com molho do chef. Entre os pratos quentes, chamam atenção entradas como carré de cordeiro e sashimi de filé mignon.

SERVIÇO:
Endereço: rua Vicência, 85, Pina, Recife-PE
Funcionamento: segunda a quarta, 18h à meia-noite; quinta, 18h à 1h; sexta, 12h às 15h e 18h à 1h; sábado, 18h à 1h; domingo, 12h às 15h e 18h à meia-noite
Telefone: (81) 3328-3585
Instagram: @restaurantekojima
Capacidade: 112 lugares
Faixa de preço: $$$$

ROSBIFE DA VERA

A história de Dona Vera com a cozinha é antiga - por anos, gerenciou um famoso bar no Bairro do Recife e, em seguida, uma uisqueria na mesma região, mas foi em Brasília Teimosa onde se estabeleceu com a família e conquistou de vez a fama com a sua especialidade: o rosbife. É no atual endereço, literalmente na areia da praia, onde se estabeleceu. A casa simples tem terraço e salão coberto e atrai clientes de todos os perfis, que buscam exatamente a combinação entre lugar despojado, acolhedor e comida caseira das boas. A agulha frita pode ser o abre alas perfeito para curtir o clima de praia. Super sequinhas e graúdas, ficam melhor ainda com uma cervejinha. O rosbife, suculento e com crostinha de alho, linguine e salada verde é, obviamente, a pedida de maior sucesso.

SERVIÇO:
Endereço: rua Bem Te Vi, 15, Brasília Teimosa, Recife-PE
Funcionamento: quarta a segunda, 10h às 17h
Telefone: (81) 3224-0440
Instagram: @rosbifedavera
Capacidade: 126 lugares
Faixa de preço: $

SEU LUNA

Comida farta, bem temperada e repleta de memórias afetivas. Assim é o cardápio do Seu Luna Restaurante, que há mais de três décadas atua como um reduto nordestino no bairro do Ipsep, na Zona Sul do Recife. Uma trajetória que começou na garagem da casa onde morou a família de Dona Elizete, cujo tempero foi reproduzido, ao longo dos anos, pela filha e chef Cláudia Luna. Pernambucanos e turistas não dispensam o famoso chambaril. Ele sai completo com arroz, pirão e legumes para até quatro pessoas; ou no arroz de chambaril, com bolinho de chambaril, queijo empanado e picles de cebola. Além dos caldinhos de cebola, dobradinha e feijão mulatinho, uma boa pedida de entrada é a favada.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Saldanha Marinho, 645, Ipsep, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta, das 11h às 16h; e sexta a domingo, das 11h às 17h
Telefone: (81) 99681-1936
Instagram: @seulunarestaurante
Capacidade: 96 lugares
Faixa de preço: $$

TIO PEPE

João Garrido Cid foi o espanhol que originou o restaurante na década de 1960. Pepe, como era conhecido, abriu a casa na avenida Boa Viagem. Hoje, em Setúbal, o lugar preserva a identidade familiar, o clima leve e descontraído, além da vocação para a comida bem servida. No salão e no pátio arborizado, repletos de objetos afetivos, circula uma gastronomia com forte inclinação para a culinária regional. Não à toa, a carne de sol na brasa, feita com contrafilé, é o prato mais pedido (e elogiado) do cardápio. Integrante dos restaurantes da Associação da Boa Lembrança, o Tio Pepe também oferece anualmente um prato especial com o selo da entidade. Na visita, vale pedir os pastéis de camarão com massa sequinha, casquinho de caranguejo e caldinho de feijão.

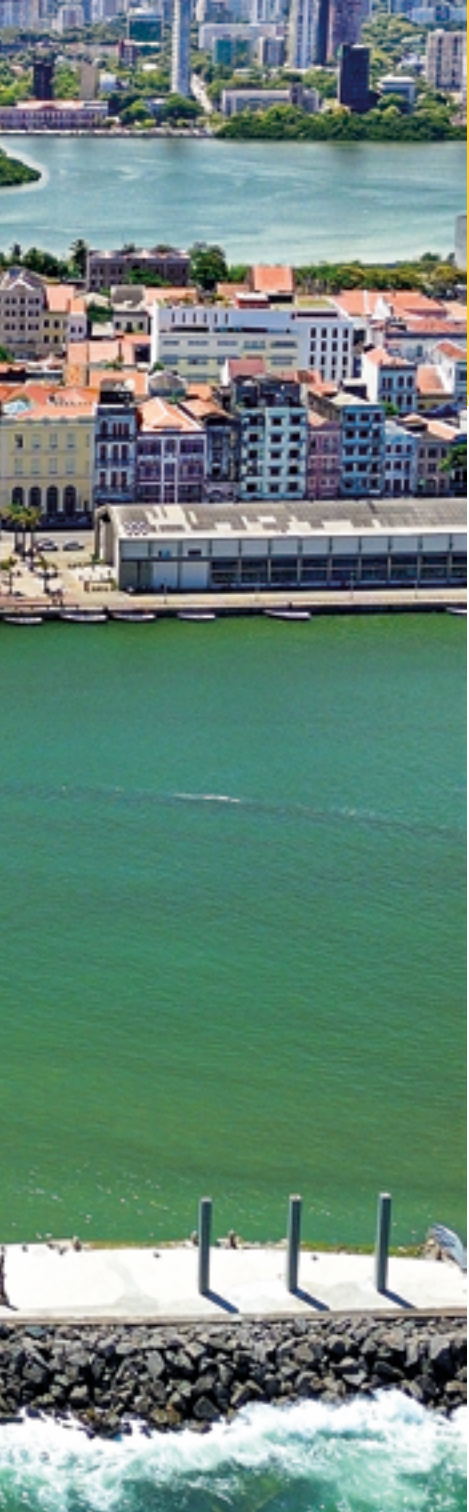
SERVIÇO:
Endereço: rua Almirante Tamandaré, 170, Boa Viagem, Recife-PE
Funcionamento: terça a sexta, 11h30 às 16h; sábado e domingo, 11h30 às 17h
Telefone: (81) 99258-3224
Instagram: @restaurantetiopepe
Capacidade: 240 lugares
Faixa de preço: $$

DEVASSA
DEVASSA
Vieira
Vieira

VIEIRA RESTAURANTE

Vieira é o sobrenome da família de Danilo, chef e sócio do restaurante fundado em 2017 por ele e pelo irmão, logo na entrada de Brasília Teimosa. A casa era a residência da família, e onde sua avó Carmelita mantinha um bar simples, lá pelos idos de 1979. Danilo, formado em Gastronomia, revisita a culinária litorânea da região, comunidade que cresceu em torno da pesca, com técnica profissional e insumos de alta qualidade. Peixe fresco, leite de coco, cebola, coentro e alho não faltam na cozinha, de onde saem moqueca, camarão na cerveja, etc. O mix vieira é um hit entre os clientes e reúne todas as entradinhas da casa em uma porção só: caldinho de peixe, croquete de tubarão, bolinho de arraia, pastel de camarão e dadinho de tapioca. A moqueca de frutos do mar é um clássico do restaurante.

SERVIÇO:
Endereço: rua Araguari, 47, Brasília Teimosa, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta, 11h30 às 22h30; sexta e sábado, 11h30 às 23h30; domingo, 11h30 às 17h30
Telefone: (81) 9981-9848
Instagram: @vieira.rest.bar
Capacidade: 160 lugares
Faixa de preço: $$



CENTRO

É no centro do Recife onde o passado e o presente da cidade se encontram: igrejas seculares estão rodeadas pelos transeuntes apressados, rios entrecortam suas ilhas, que, por sua vez, são conectadas por pontes que conferem uma geografia única à região. É no centro também onde ficam estabelecimentos que personificam essa identidade, tão saudosista e, ao mesmo tempo, tão contemporânea típica das grandes cidades. Encontramos boa culinária em mercados públicos, restaurantes que oferecem mais do que gastronomia - ofertam também vistas estonteantes do nosso mar. Não se pode esquecer que a vizinhança é reduto de boemia e do restaurante mais antigo do Brasil em funcionamento. É possível dar garfadas e goles passeando pela história.

central

BAR CENTRAL

Quando o jornalista André Rosemberg inaugurou o Central, em maio de 2004, provavelmente não soubesse o quanto o bar/restaurante fosse transformar o entorno. O lugar virou um icônico reduto boêmio, atraindo outros negócios para a vizinhança. Além da boa cerveja gelada e salão à meia-luz, também é marca da casa a seleção musical na radiola de ficha, que oferece 200 álbuns selecionados por Rosemberg. Completando o repertório de sucesso da casa, o cardápio crava a identidade do Central - a boa cozinha é, definitivamente, um dos trunfos do bar. Além de clássicos, como arrumadinho de charque e filé com fritas, a clientela não dispensa o falafel petisco ou sanduíche. Não deixe de pedir o cachorro-quente com carne moída e o parmê de berinjela.

SERVIÇO:
Endereço: rua Mamede Simões 144, Santo Amaro, Recife-PE
Funcionamento: terça a sábado, 17h à 1h
Telefone: (81) 3221-1398
Instagram: @bar_central_recife
Capacidade: 120 lugares
Faixa de preço: $$

BAR DO VIZINHO

Foi em 2012 quando o casal Laura e Luiz Batista decidiu ingressar no ramo gastronômico, fazendo algo que gostava: comida regional. Junto ao filho Arthur e sua esposa, Maísa, tocam o bar que conquistou clientela no Mercado da Boa Vista pelas apresentações caprichadas e atendimento acolhedor. O 'desarrumadinho' é carro-chefe, servido em versões individuais ou para duas pessoas, com camarão, carne de sol, charque, frango, linguiça calabresa, linguiça matuta, de queijo e vegano, acompanhados de feijão macassar, farofa, arroz, vinagrete e queijo coalho. Vende caldinhos, torresmo, bolinho de bacalhau, porco virado na lata, entre outros.

SERVIÇO:
Endereço: Mercado da Boa Vista, Box 2, Boa Vista, Recife-PE
Funcionamento: quarta, 10h às 15h; quinta a domingo, 10h às 18h;
Telefone: (81) 99890-5851
Instagram: @bardovizinho
Capacidade: 120 lugares
Faixa de preço: $

BECA BAR

Para o almoço tem arrumadinho de todo o jeito que você imaginar. Foi dessa forma que a casa ficou conhecida, ao oferecer o típico prato nordestino, com diversas variações de preparo, há mais de 30 anos. São pelo menos 14 tipos de arrumadinho, que vão além da carne bovina. Bacalhau, camarão, linguiça matuta, charque com queijo, e até de coração de galinha, estão no cardápio. No salão, quem ajuda na escolha é Dona Lourdes, que foi casada com o paraibano Carlos Alberto, responsável por "emprestar" o seu apelido e incentivar o negócio em família. Para ela, coube a missão de aprimorar a receita principal, que hoje também divide espaço com petiscos como filé de camarão, calabresa com fritas, caldinho de feijão e outros.

SERVIÇO:
Endereço: rua Pedro Afonso, 326, Santo Amaro, Recife-PE
Funcionamento: segunda a sábado, 11h às 16h
Telefone: (81) 3423-9008
Instagram: @becabardoarrumadinho
Capacidade: 126 lugares
Faixa de preço: $

BODEGA
DO
VÉIO

BODEGA DE VÉIO

Quando Edival Hermínio deixou a cidade de Limoeiro, no Agreste de Pernambuco, e abriu a primeira Bodega de Véio, no Sítio Histórico de Olinda, nos idos de 1981, talvez não imaginasse que viraria um verdadeiro personagem - e famoso ponto turístico. O sucesso foi tanto que, em 2016, inaugurou a filial no Recife Antigo, repetindo a popularidade do bar/mercearia original. O estabelecimento atrai recifenses e turistas com mesinhas ao ar livre. Na Bodega tem de um tudo, como itens de primeira necessidade. Além dos itens de bar: cerveja geladíssima, caipirosca, variedade de vinhos, prato de embutidos, empada. Para beliscar, filé com fritas, calabresa e dobradinha. Pratos completos são servidos ao longo do dia: arrumadinho, cupim acebolado e feijoada são alguns deles.

SERVIÇO:
Endereço: rua Mariz e Barros, 328, Bairro do Recife, Recife-PE
Funcionamento: terça a sábado, 10h às 23h; domingo, 10h às 20h
Telefone: (81) 3224-5183 e 99975-2189
Instagram: @bodegarecifeantigo
Capacidade: 50 lugares
Faixa de preço: $

CAIS ROOFTOP

É com uma vista de tirar o fôlego que o restaurante se apresenta no teto do Museu Cais do Sertão, no bairro histórico do Recife. Seja no salão coberto ou na área externa, é fácil ter uma panorâmica de pontos turísticos, como a Torre Malakoff e o Parque das Esculturas Francisco Brennand. O pôr do sol é o horário mais disputado, com direito à programação musical. Mas para este ou qualquer outro momento, é possível aproveitar a cozinha de referência brasileira do chef Renato Valadares, que pode acompanhar as opções de drinques autorais, vinhos, espumantes e cervejas. Na lista, belisquetes como tábua de frios, carpaccio, canapé de salmão e o robusto polvo e camarão mergulhados na nata. De principal, destaque é o lombo de pirarucu com musseline de inhame.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Alfredo Lisboa, 04, Bairro do Recife, Recife-PE
Funcionamento: segunda a quarta, 12h à meia-noite; quinta a sábado, 12h à 1h; domingo, 12h às 23h
Telefone: (81) 99881-2814
Instagram: @caisrooftop
Capacidade: 350 lugares
Faixa de preço: $$$

Recife Escondidinho

Dica: Arroz vermelho do mar
camarão, polvo, mexilhões e aratu com tucupi e farofa do reino

CATAMARAN

O restaurante é um tipo de complexo gastronômico porque tem vários ambientes que podem funcionar simultaneamente como espaços gastronômicos, ou serem utilizados para eventos. Sua capacidade máxima de ocupação é de 960 pessoas. Além da amplitude do espaço, o Catamaran tem vista privilegiada, de frente para o mar, cujo deck dá acesso aos passeios em embarcações catamaran promovidos pelo grupo. A casa é uma velha conhecida dos recifenses e turistas, já que funciona há mais de 20 anos no mesmo ponto. Seu cardápio tem ênfase em frutos do mar, verdadeiros campeões de venda. O camarão Praia de Gravatá é destaque entre os pratos principais, serve duas pessoas, e leva camarões empanados, arroz cremoso de queijo e batata palha da casa.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Cais de Santa Rita, s/n, São José, Recife-PE
Funcionamento: segunda e terça, 12h às 16h; quarta e quinta, 12h à meia-noite; sexta e sábado, 12h à 1h; domingo, 12h às 20h
Telefone: (81) 99973-4077
Instagram: @restaurantecatamaran
Capacidade: 960 lugares
Faixa de preço: $$

RECITE ESCONDIDINHO

Dica: CARTOLA
feita com banana não muito madura, mais queijo de manteiga empanado, polvilhada com açúcar fininho, pote de melaço e sorvete de creme

CHAMBARIL DO JÚNIOR

A fachada pequena esconde um terreno espaçoso nos fundos do bar e restaurante, localizado no Centro do Recife. Em meio ao agito de quem está no entorno para trabalhar ou estudar, uma casa tranquila e arborizada onde a culinária regional se faz presente. Uma história que começou no bairro da Torre, pelas mãos de Antônio Juvino, ainda nos anos 1970. Tempos depois, mudou-se para outro endereço até, no ano de 2000, chegar ao lugar de hoje. A família segue junta na produção, tanto na cozinha quanto no atendimento. Com tantos anos de funcionamento, muitos clientes são chamados pelo nome e, deles, os pedidos obrigatórios: o chambaril completo com pirão, legumes, feijão e arroz; a carne de sol com fritas; o peixe frito; a galinha guisada ou de cabidela, entre outros.

SERVIÇO:
Endereço: rua Ildefonso Lopes, 24, Santo Amaro, Recife-PE
Funcionamento: diariamente, 11h às 15h
Telefone: (81) 98889-2563
Instagram: @chambarildojunior
Capacidade: 132 lugares
Faixa de preço: $

GALO PADEIRO

A padaria é um divisor de águas quando o assunto é panificação artesanal no Recife. Inaugurada em 2016 no bairro de Santo Amaro, ganhou a clientela com fornadas de croissant à moda francesa e pães elaborados com processo de fermentação natural. Ainda hoje, o croissant é um hit de vendas, com distribuição em larga escala, mas a cozinha do Galo ficou mais robusta com opções para café da manhã, almoço e jantar. É possível, por exemplo, saborear a receita grega moussaka, à base de berinjela, carne moída, molho bechamel e queijo, ou ainda ragu bovino no molho de tomate caseiro, mais nhoque de batata-doce. Arrumadinho e até schnitzel de porco (lombo suíno empanado) com batata assada e molho tártaro são outros destaques.

SERVIÇO:
Endereço: rua Capitão Lima, 82, Santo Amaro, Recife-PE
Funcionamento: diariamente, das 7h às 19h
Telefone: (81) 3423-6094
Instagram: @galopadeiro
Capacidade: 36 lugares
Faixa de preço: $$

MOENDO NA LAJE

É com uma vista panorâmica da capital pernambucana, que o restaurante funciona no topo do Moinho Recife Business & Life, um complexo imobiliário que reúne ambientes corporativos. No alto, um lugar sem burocracia para relaxar e aproveitar não só a paisagem, mas a carta de drinques autorais, a loja terceirizada de vinhos e o menu do chef Rapha Vasconcellos. Nas produções, as paellas são ideais para dividir. A do chef tem camarão, mexilhão, lula e linguiça defumada, disponível para duas ou quatro pessoas. Entre os pratos individuais, a massa negra reúne molho de espumante e camarões salteados. A lista ainda inclui opções com peixe do dia, parmegiana, sobrecoxa de frango, cordeiro e nhoque vegano.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Alfredo Lisboa, 810, Bairro do Recife, Recife-PE
Funcionamento: terça a sábado, 12h às 0h; domingo, 12h às 22h
Telefone: (81) 99437-6621
Instagram: @moendonalaje
Capacidade: 270 lugares
Faixa de preço: $$$

MUSTANG

Sem dúvida, o bar-restaurante é um dos principais símbolos de resistência ao tempo. O Mustang foi inaugurado em 1969 e nunca teve suas portas fechadas. Ao contrário. A gestão do estabelecimento, que fica na principal via do Centro do Recife, é irrequieta e garante melhorias constantes na casa. A culinária é variada: tem de caldinho a camarão ao alho e óleo, almoço caseiro no quilo, opções de pizza no forno à lenha, picanha, filé à parmegiana e a estrela entre os pratos principais - a carne de sol com queijo coalho, vinagrete, feijão, arroz e fritas. A proteína é macia e suculenta e é preparada no restaurante para alcançar o ponto de salga desejado. O Mustang tem espaço kids e programação musical quase diária.

SERVIÇO:
Endereço: Térreo do edifício Ambassador - Rua José de Alencar, 44, Boa Vista, Recife-PE
Funcionamento: segunda a quinta, 11h às 23h; sexta e sábado, 11h à meia-noite; domingo, 11h às 22h
Telefone: (81) 3223-1539 e 98239-0665
Instagram: @restaurantemustang
Capacidade: 320 lugares
Faixa de preço: $

RESTAURANTE LEITE

Com o título de restaurante mais antigo em funcionamento no País, o Leite foi fundado em 1882, ainda na época de D. Pedro II, em um casarão histórico na praça Joaquim Nabuco, no Centro do Recife. A imponência do seu passado está nos detalhes do seu presente. O salão mantém ares de nobreza, com mesas forradas por toalhas brancas e o famoso piano de cauda, e na clientela famosa: já pisaram lá Assis Chateaubriand, Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir e Juscelino Kubitschek. O cardápio segue o clássico português. O bacalhau do Porto grelhado no azeite, servido com azeitonas, pimentão e batata cozida é um dos imperdíveis. Tão tradicional quanto o bolinho de bacalhau servido com arroz caldoso de tomate, e a impecável cartola entre as sobremesas.

SERVIÇO:
Endereço: Praça Joaquim Nabuco, 147, Santo Antônio, Recife-PE
Funcionamento: domingo a sexta, 11h às 16h
Telefone: (81) 97111-8365
Instagram: @restauranteleite
Capacidade: 170 lugares
Faixa de preço: $$$$

O BURAQUINHO

A pequena casa aberta nos anos 1980, no Pátio de São Pedro, é um verdadeiro ponto histórico no coração do Recife. O lugar, fundado pela ex-funcionária do icônico restaurante Buraco de Otília, que tanto recebeu personalidades na Capital pernambucana, preserva o tempero da comida caseira capaz de encantar turistas e público local. O almoço à la carte é famoso por reunir gente de todas as partes, que não perde a famosa galinha à cabidela, abatida e preparada no mesmo dia, servida com arroz, feijão e macarrão. Outro clássico são as omeletes para dividir, sendo de charque, de camarão, de bacalhau e outros. Tão procurado quanto os frutos do mar. A moqueca de pescada amarela sai com pirão e arroz e atende bem duas pessoas.

SERVIÇO:
Endereço: Pátio de São Pedro, 28, São José, Recife-PE
Funcionamento: segunda a sexta, 11h30 às 15h30
Telefone: (81) 98829-3999
Instagram: @restauranteoburaquinho
Capacidade: 56 lugares
Faixa de preço: $

TEMPERO DA ROSA

Rosa Maria é cozinheira de mão cheia, sabe bem como dar o ponto certo no tempero em pratos nordestinos, como peixada, peixe de coco com pirão, arrumadinho, charque desfiado e feijoada. O cardápio de almoço oferece sugestões que mudam por dia: carne bovina guisada com arroz, legumes e pirão, bacalhau no forno e carne de sol com queijo de coalho. Servido diariamente em sistema bufê, um café da manhã regional fica disponível a hóspedes e passantes. O cliente vai desfrutar de arroz-doce, inhame, banana comprida cozida, etc. Rosa é responsável pelo reposicionamento do Hotel Central (inaugurado em 1928), onde fica o restaurante, desde que arrendou o negócio ainda na pandemia de Covid-19. Além de movimentar o restaurante, promove eventos culturais no prédio histórico.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Manoel Borba, 209, Boa Vista - dentro do Hotel Central, Recife-PE
Funcionamento: segunda a sexta, 7h às 9h; sábado e domingo, 7h às 10h; terça a sábado, 11h às 15h e 17h às 20h30
Telefone: (81) 98129-2177
Instagram: @temperoderosa_recife
Capacidade: 40 lugares
Faixa de preço: $

SÃO PEDRO

Rodeado por um conjunto de casas coloniais, o São Pedro Restaurante carrega com orgulho o nome do pátio histórico onde está situado, no Centro do Recife. Em meio ao vai e vem de pessoas, o lugar exalta a comida pernambucana, sob a condução do chef Thiago das Chagas. Com ingredientes comprados de comerciantes locais, o endereço faz um diálogo harmônico com seu entorno - que mais parece uma viagem pelo tempo. O sabor litorâneo chama atenção. De entrada, o sururu defumado com batata-doce em conserva e pães da casa. Sugestão de principal é o arroz em três versões bem molhadas: com carne de caranguejo e suas patolas, além da de camarão e a de polvo. Para beber: cerveja, drinques autorais e vinho.

SERVIÇO:
Endereço: Pátio de São Pedro, 33, São José, Recife-PE
Funcionamento: segunda a sexta, 12h às 15h; sábado e domingo, 12h às 15h30
Telefone: (81) 98299-3333
Instagram: @saopedrorestaurante
Capacidade: 70 lugares
Faixa de preço: $$

RECIFE ESCONDIDINHO

Dica: **MANGA TROPICAL**
manga defumada em calda, sorvete de coco fresco (feito artesanalmente), chutney de manga, abacaxi e granola salgada da casa

ZONA OESTE

Praças arborizadas, casas, igrejas históricas e museus formam a paisagem que abriga uma rota gastronômica obrigatória. É que em meio ao clima tranquilo de bairros como a Várzea, onde está o campus da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), o Instituto Ricardo Brennand e a Oficina Francisco Brennand, há bares e restaurantes com atrativos que encantam visitantes de qualquer lugar. Atende quem procura a típica comida regional ou quem busca o lazer de sentar numa mesa de calçada para notar a paisagem com um bom petisco na mão. Já no bairro da Madalena, a boemia fez morada em endereços como o mercado público, onde se pode encontrar boas ofertas culinárias, para levar na memória.

Kaffe

A VIDA É BELA

Quando Isabelle Almeida, com o apoio dos irmãos Tiago e Juliana, escolheu uma casa antiga no Pátio da Igreja Matriz, no bairro da Várzea, para abrir uma cafeteria, não imaginava que começaria ali uma revolução no ramo gastronômico da região. Desde então, outros empreendimentos ganharam fôlego e movimentam a área. O A Vida é Bela foi inaugurado em 2016 como um lugar dedicado a cafés especiais e algumas guloseimas. De lá para cá, muita coisa mudou - para melhor. Os bolos, bem recheados, viraram os xodós da clientela, como o red velvet e o de chocolate com calda de brigadeiro. Concorrente à altura dos bolos é o "Pote de Sorrisos", sobremesa que intercala brownie, brigadeiro mole e sorvete. O sanduíche de carne de panela também se destaca.

SERVIÇO:
Endereço: rua Francisco Lacerda, 394, Várzea, Recife-PE
Funcionamento: terça a domingo, 14h às 20h30
Telefone: (81) 97334-2024
Instagram: @avidaebela.cafe
Capacidade: 58 lugares
Faixa de preço: $$

RECITE ESCONDIDINHO

Dica: HOT DOG ARTESANAL
pão macio com linguiça artesanal feita por uma empresa do próprio bairro, requeijão, toque de mostarda Dijon e queijo muçarela

BODE DO NÔ

Há mais de três décadas, o sonho do casal Evangelista Lima e Maria Gomes, conhecidos por seu Nô e Dona Maria, tomou forma na Capital pernambucana. Do Interior do Estado, eles trouxeram não só a força de trabalho, mas as referências da culinária sertaneja ao abrir uma barraca na Zona Oeste do Recife. Com o tempo, expandiram as atividades e se destacaram com a carne de bode. A mesma que recheia a buchada, que dona Maria ainda faz questão de costurar. Hoje, a marca opera em Boa Viagem, Afogados e na cidade de Olinda. Todos com cardápio extenso. Na lista, pedidas para toda a família, como a carne de sol de bode servida na chapa com vários acompanhamentos. Também há frutos do mar, a exemplo do camarão sertanejo com charque, arroz, pirão e farofa, além de moqueca e peixada.

SERVIÇO:
Endereço: rua São Miguel, 1401, Afogados; rua Dr. João Guilherme Pontes Sobrinho, 245, Boa Viagem, Recife-PE
Funcionamento: domingo a quinta, 11h à meia-noite; sexta e sábado, 11h à 1h (Afogados); domingo a quinta, 11h à 1h (Boa Viagem); sexta e sábado, 11h às 2h (Boa Viagem)
Telefone: (81) 3428-8889
Instagram: @bodedono
Capacidade: 300 lugares (unidade Afogados) e 544 lugares (unidade Boa Viagem)
Faixa de preço: $$

Recife Escondidinho

Dica: RODÍZIO DE PIZZA
todos os dias, com mais de 15 opções de sabores, na unidade de Afogados, das 18h às 22h

BODEGA DO SEU ARTUR

Aberto em 2002 por Artur e sua esposa Leila, o box instalado na área externa do mercado da Madalena é ponto de encontro para quem gosta da autêntica culinária regional. De Escada, município do Interior de Pernambuco, Artur trouxe suas referências afetivas no que diz respeito à fartura. Queijo de coalho, queijo de manteiga, charque, bode, sarapatel e tantos outros insumos típicos estão no cardápio composto por pratos quentes e almoço executivo. A fava frita com carne de sol é pedida obrigatória para duas pessoas, assim como o cremoso "baião de quatro" na nata, que, além de feijão e arroz, reúne charque e queijo. Pela manhã, comidas de "sustança" montadas com macaxeira, inhame, batata e muito mais.

SERVIÇO:
Endereço: rua Real da Torre, 473, Madalena, Recife-PE
Funcionamento: terça a sexta, 9h às 17h; sábado e domingo, 8h às 15h
Telefone: (81) 99970-2809
Instagram: @bodegadoseuartur
Capacidade: 28 lugares
Faixa de preço: $

CALDINHO DA PAIZINHA

Pouca gente conhece a Praça 4 de Outubro, no bairro de Areias, pelo nome original. A Praça da Paizinha é o jeito mais democrático de chamar o lugar onde um bar especializado em caldinhos opera desde 1997. A opção de cebola foi a primeira da lista, que hoje também inclui feijão preto e mulatinho - este, uma raridade no Recife. Os acompanhamentos são de lei: ovo de codorna, milho verde e, no lugar de torresmo, charque desfiado. "É para não pesar", defende a criadora do Caldinho da Paizinha. O copinho tem 150ml. Com seu nome, o espaço ainda oferece programação musical, cervejas de grandes marcas e artesanais, além de cachaças e petiscos. A carne de sol com fritas está entre os clássicos junto com bolinho de bacalhau e isca de tilápia.

SERVIÇO:
Endereço: Praça Fernando Galvão, 10, Areias, Recife-PE
Funcionamento: quinta e sexta, 16h às 23h; sábado e domingo, 11h até o último cliente
Telefone: (81) 97307-2600
Instagram: @caldinhodapaizinha
Capacidade: 32 lugares
Faixa de preço: $

CASTELUS

Com gastronomia assinada pelo chef Abdo Vila Nova, o Castelus ocupa uma construção em estilo medieval dentro do Instituto Ricardo Brennand, que é um dos principais museus de Pernambuco. É, portanto, uma ótima opção para quem sai da programação cultural. Mas nem só de turistas se faz a clientela do Castelus - recifenses de todas as partes frequentam a casa em busca do cardápio variado. A paella recifense é uma das especialidades, disponível em opção individual e para compartilhar por três pessoas. O sucesso se deve à combinação de camarão, lula, marisco, charque, peito de frango e arroz, cozidos na água de coco, e temperados com pimenta de cheiro. A carne de sol Castelus também faz sucesso: filé mignon de carne de sol com arroz cremoso.

SERVIÇO:
Endereço: dentro do Instituto Ricardo Brennand - rua Mário Campelo, 700, Várzea, Recife-PE
Funcionamento: terça a domingo, 12h às 17h
Telefone: (81) 99161-7157
Instagram: @castelusrestaurante
Capacidade: 120 lugares
Faixa de preço: $$$

ESQUINA DO MALTE

É difícil resistir ao convite de uma cerveja na calçada mais boêmia da Zona Oeste do Recife. O Esquina do Malte, que começou pequeno em 2017 e, hoje, atrai clientes de todas as partes, é ponto de encontro no bairro de Areias. Com o impulso de dois petiscos premiados em um festival, o proprietário Rafael Costa viu a demanda crescer. Ele, que era um profissional da área de tecnologia, agora é dedicado ao negócio ancorado na antiga casa dos pais. Mesas de madeira, televisão sintonizada no futebol e cardápio repleto de petiscos formam o contexto do bar. Para petiscar, o carro-chefe: panceta do Malte (500g), com a barriga suína servida como torresmo. Já a chamada tulipinha do malte tem o meio da asa cortado ao meio e empanado. Sai com fritas e molho barbecue.

SERVIÇO:
Endereço: avenida Ten. Felipe Bandeira de Melo, 97, Areias, Recife-PE
Funcionamento: terça a quinta, 17h à meia-noite; sexta e sábado, 16h à 1h; domingo, 16h às 23h
Telefone: (81) 99839-5355
Instagram: @esquinadomalte
Capacidade: 36 lugares
Faixa de preço: $$

GOTA SERENA

Desde 2001, o restaurante recebe clientes de todos os perfis - da turma do almoço rápido a famílias inteiras nos finais de semana. O ambiente amplo é o lugar ideal para curtir comida farta e, às sextas e sábados, música ao vivo sempre à noite. O prato mais famoso do Gota Serena é o caldo de feijão mulato, que chega à mesa borbulhando e com um ovo de codorna esparramado dentro, que dá um toque especial ao sabor, já que ele cozinha no próprio líquido fervente. Para os fãs de frutos do mar, o cardápio oferece boa variedade. Moquecas de tilápia, de camarão ou mista; camarão gratinado, ou ao coco, além de filé à parmegiana e ao molho madeira, e as proteínas na brasa - picanha, carne de sol, cupim, maminha, etc.

SERVIÇO:
Endereço: rua Manoel Joaquim de Almeida, Iputinga, Recife-PE
Funcionamento: segunda, 11h às 15h; terça a sábado, 11h às 23h; domingo, 11h às 16h
Telefone: (81) 3272-0358
Instagram: @bargotaserena
Capacidade: 320 pessoas
Faixa de preço: $$

RECIFE ESCONDIDINHO

Dica: Aratu no coco
o crustáceo é refogado com azeite, cebola, alho, tomate e pimentão verde, por último, é adicionado o leite de coco

RECANTO DA MOQUECA

Os clientes de Dona Edinha não encontram cerimônias para comer uma moqueca no estilo baiano, com o dendê colocado sob medida. Quem quiser, pode até entrar pela cozinha da pequena casa no bairro do Barro, e já cumprimentar a cozinheira em plena ação. Ela, que recebeu até prêmio pelo famoso ensopado, reúne peixe meca e camarão, servidos com bastante arroz e pirão. Mas, atente: é preciso encomendar o prato com, pelo menos, duas horas de antecedência. No salão, aberto há quase 20 anos, que faz a junção dos antigos cômodos da antiga residência, trabalha boa parte da família de Edinha. Por lá, também são servidos petiscos como caldinho de peixe, caranguejo e porção de camarão.

SERVIÇO:
Endereço: rua Santa Maria, 226, Barro, Recife-PE
Funcionamento: terça a domingo, 11h às 15h
Telefone: (81) 98826-9697
Instagram: @recanto_da_moqueca
Capacidade: 50 lugares
Faixa de preço: $

RECITE ESCONDIDINHO

Dica: Arrumadinho para dois
servido com feijão de corda, vinagrete, farofa e charque

RENATO DA SARDINHA

É a receita de sardinha e molho de tomate na panela de pressão o chamariz do box 53, administrado pelo casal Renato Ferreira de Lima e Vanessa Maria da Conceição, que fica vizinho à Praça da Várzea, na esquina da rua Azeredo Coutinho, há 16 anos. Antes de fazerem fama com a receita de sardinha no molho de tomate, Renato e Vanessa trabalhavam como frentista e garçonete, respectivamente. Moradores do bairro, mantêm o negócio com petiscos simples e deliciosos, acompanhados de cervejinha gelada e muita, muita simpatia. Não é à toa que vizinhança e gente de outros bairros deem uma parada no final de semana para comer, beber e botar o assunto em dia com o casal. Vale pedir a caldeirada (às sextas), moela, costela de boi e sarapatel, acompanhados por pãozinho francês.

SERVIÇO:
Endereço: rua Azeredo Coutinho - Barraca 13, Várzea, Recife-PE
Funcionamento: quinta a sábado, 17h à 1h
Telefone: (81) 98285-5740
Instagram: @renatodasardinha
Capacidade: 48 lugares
Faixa de preço: $

Secretaria de
Turismo e Lazer

www.visit.recife.br
@vive.recife @visitrecife

FOLHA de PERNAMBUCO