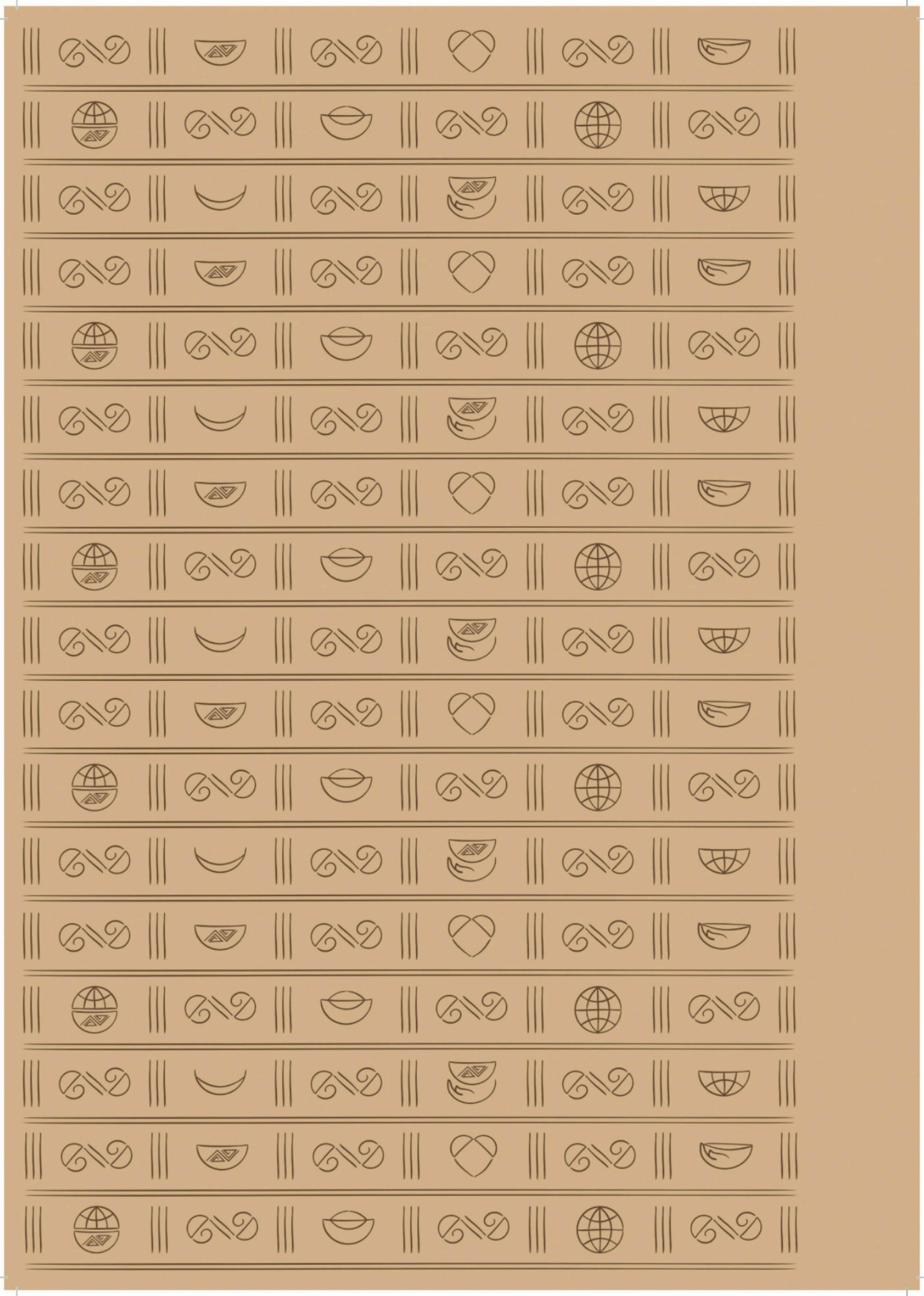
amazônia na

cuia

CULINÁRIA PARAENSE

Foto: Pedro Victor Nunes
@nunesfineart



HISTÓRIA

Amazônia na Cuia é sobre a paixão por cozinhar, que atravessa gerações. Tomado pela paixão e pelo desejo genuíno de levar a cultura e os temperos amazônicos mundo afora, Rafael Barros inaugurou o Amazônia na Cuia em 2018, com os pratos regionais que aprendeu com sua avó, Lindalva.

Hoje, sendo uma referência quando se fala em culinária paraense e um lugar imperdível para todos que desejam ter uma experiência gastronômica inesquecível, o Amazônia na Cuia se tornou um PONTO TURÍSTICO EM BELÉM DO PARÁ.

Com aparições a nível nacional e internacional, no programa Pequenas Empresas Grandes Negócios, jornal O Globo, revista Valor Econômico, artigo na National Geographic Travel, indicação pelo The New York Times, título de melhor restaurante regional pelo Festival Estrela Azul, entrevistas para rádios, podcasts e programas televisivos, o maior propósito do Amazônia é erguer a bandeira da culinária e cultura paraense mundo afora.

A cuia é mais que um utensílio, é símbolo milenar de comunhão, partilha e tradição. É com ela que se servem os saberes, os afetos e as histórias. Com ela, abrimos não só o apetite, mas também o coração para a cultura, os rios e os povos que atravessam gerações.

Aqui, cada cuia é uma história. Cada tempero é um elo com os povos que há milênios habitam esta floresta. A Amazônia não é cenário, é presença viva. E aqui, tu fazes um tour gastronômico e experimentas todas as delícias da Amazônia na Cuia.



amazônia na cuia

"Ninguém chega ao propósito sem suportar o processo, comece pequeno e sonhe grande"

Rafael Barros
Fundador do Amazônia na Cuia®

CARDÁPIO DIGITAL



Scan the QR code to access the menu.



Escanee el código QR para acceder al menú.



Scannez le QR code pour accéder au menu.



Scansiona il QR code per accedere al menu.



Scannen Sie den QR-Code, um auf die Speisekarte zuzugreifen.

PATROCÍNIO

GUARANÁ

TUCHAUA

MENU SAIA RODADA

+4 BEBIDAS
Alcoólica (Chopp)
Não alcoólica (Sucos)
abacaxi com hortelã,
cupuaçu, taperebá,
laranja.



Pastel de Charque com Queijo do Marajó
Pastel de Vatapá
Pastel de Tacacá
Bolinho de Maniçoba
Mini Unha de Caranguejo
Mini Rabo de Camarão com Catupiry

Mini Salgado de Charque com Queijo do Marajó
Mini Charuto de Pato
Camarão Pipoca
Macaxeira Frita
Acompanha 4 Molhos: Taperebá, Cupuaçu Defumado, Maionese de Jambu e Tucupi com Chicória.

Serve 4 pessoas **259,90**

ENTRADAS



Unha de Caranguejo
..... 19,90



Rabo de Camarão
com Catupiry
..... 19,90



Charque com queijo do Marajó
..... 19,90



Charuto de Pato
com jambu e molho de tucupi
..... 28,90



Mini Salgados
(charque, pato, camarão com catupiry e caranguejo) acompanha maionese de jambu
12 unidades 49,90
6 unidades 26,90



Pastéis Regionais
(charque com queijo do Marajó, vatapá e tacacá) acompanhado de maionese de jambu
6 unidades 39,90
3 unidades 22,90



Macaxeira Frita ou Batata Frita
..... 19,90



Batata Marajoara
com queijo do Marajó e charque desfiado
..... 42,90

Molhos

Redução de Tucupi e Chicória
Maionese de Jambu
Taperebá
Cupuaçu Defumado
(1 unidade) 3,90



Camarão Empanado na Tapioca
com molho de cupuaçu defumado
..... 79,90



Camarão Pipoca
com molho de cupuaçu defumado
..... 64,90



Pirarucu Frito
..... 69,90



Isca de Pescada
..... 49,90



Isca de Filhote
..... 47,90



Isca de Dourada
..... 39,90



Pescada Gó Frita
..... 35,90



Charque Frito
..... 39,90



Bolinho de Maniçoba
(6 unidades)
..... 36,90



Camarão Seco
(10 unidades)
..... 29,90

/// CUIAS ///

Serve 1 pessoa (400g a 500g). Se tu já comestes alguma entrada e não queres ficar de bucho muito cheio, podes pedir a porção mini (200g a 250g).



Moqueca de Filhote
com pirão no tucupi
Cuia 66,90
Mini cuia 39,90



Filé com Queijo do Marajó, arroz, farofa e vinagrete de feijão manteiguinha
Cuia 62,90
Mini cuia 38,90



Farofa Pai D'égua
camarão
Cuia 56,90
Mini cuia 38,90



Bobó de Camarão e Caranguejo
Cuia 49,90
Mini cuia 31,90



Arroz Paraense
Cuia 49,90
Mini cuia 29,90



Moqueca de Camarão
Cuia 49,90
Mini cuia 27,90



Vatapá
Cuia 39,90
Mini cuia 24,90



Maniçoba
Cuia 37,90
Mini cuia 21,90



Caruru
Cuia 34,90
Mini cuia 22,90



Tacacá
Cuia 31,90
Mini cuia 19,90

Monte seu menu:

Combine 6 opções de mini cuias à sua escolha em um menu exclusivo e personalizado com 10% de desconto no valor do menu criado.



Pirarucu
com farofa e
banana da terra
Cuia 64,90
Mini cuia 39,90



Casquinha de Caranguejo
com farofa e jambu
Cuia 64,90
Mini cuia 36,90



Arroz de Pato no Tucupi
Cuia 59,90
Mini cuia 34,90



Sopa de Caranguejo
Cuia 49,90
Mini cuia 32,90



Cuia Açaí
Cuia 34,90
Mini cuia 19,90

bacurizinho



Filé Bacurizinho
filé com queijo do Marajó, arroz, farofa e batata frita
Cuia 59,90
Mini cuia 38,90



Pescada Amarela Bacurizinho
com arroz, farofa, batata frita e vinagrete de feijão manteiguinha
Cuia 58,90
Mini cuia 35,90



Cuia Vegetariana
queijo do Marajó, vinagrete de feijão manteiguinha, farofa de banana da terra, arroz e batata palha
Cuia 39,90
Mini cuia 26,90



Cuia Vegana
arroz com jambu, inhame, soja e farofa
Cuia 38,90
Mini cuia 24,90



Cuia Fit
Pirarucu (209 Kcal)
..... 44,90
Camarão (169 Kcal)
..... 42,90

CUIAS MISTAS

Serve 1 pessoa (400g a 500g). Servido apenas no tamanho padrão (não tem mini). Uma ótima oportunidade de degustar mais de uma delícia de uma só vez!



Caranguejo com Farofa Pai D'égua
Cuia 78,90



Pirarucu com Farofa Pai D'égua
Cuia 68,90



Moqueca de Camarão com Farofa Pai D'égua
Cuia 59,90



Moqueca de Camarão com Pirarucu
Cuia 58,90



Arroz Paraense com Vatapá
Cuia 49,90



Vataçoba
Cuia 42,90

PORÇÕES

Arroz Branco 10,00
Tucupi 10,00

Vinagrete de Feijão Manteiguinha .. 14,00
Farofa 14,00

/// LAGOSTA AMAZÔNICA ///



Lagostas com queijo do Marajó gratinado e arroz de mariscos com camarão rosa, mexilhão e molho pesto de castanha-do-pará

Porção para 2 pessoas **269,90**

/// MENU PESCADOR ///



4 Mini cuias de Açaí
Porção de Filhote Frito
Porção de Dourada Frita
Porção de Gó Frita
Porção de Pirarucu Frito

Porção de Pescada Amarela
Porção de Vinagrete de Feijão Manteiguinha
Porção de Arroz
Porção de Farora
Porção de Batata ou Macaxeira Frita

Serve até 4 pessoas **329,90**

MENUS

Menus degustação que servem até 2 pessoas. 6 mini cuias de 200g a 250g cada. Pode realizar 1 substituição de mini cuia por menu. substituição de mini cuia - R$ 7,00, fritura - R$ 15,00.



PREMIUM

1 Mini Cuia de Casquinha de Caranguejo
1 Mini Cuia de Moqueca de Filhote com Pirão no Tucupi
1 Mini Cuia de Filé c/ Queijo do Marajó
1 Mini Cuia de Arroz Paraense
1 Mini Cuia de Pirarucu com Farofa e Banana da Terra
1 Mini Cuia de Sobremesa à Escolha. (Exceto Açaí)

169,90



PAI D'ÉGUA

2 Mini Cuias de açaí
1 Porção de Camarão Seco
1 Porção de Dourada Frita
1 Porção de Pescada Gó Frita
1 Porção de Charque Frito

156,90



CLÁSSICO

1 Mini Cuia de Casquinha de Caranguejo
1 Mini Cuia de Moqueca de Camarão
1 Mini Cuia de Arroz Paraense
1 Mini Cuia de Arroz de Pato
1 Mini Cuia de Pirarucu
1 Mini Cuia de Bobó de Camarão e Caranguejo

164,90



TRADICIONAL

1 Mini Cuia de Tacacá
1 Mini Cuia de Maniçoba
1 Mini Cuia de Vatapá
1 Mini Cuia de Caruru
1 Mini Cuia de Farofa Pai D'égua
1 Mini Cuia de Arroz de Pato

136,90

MENU DA AMAZÔNIA



1,5l de Açaí
Porção de Filhote Frito
Porção de Camarão na Farinha de Tapioca
Porção de Gó Frita
Porção de Dourada Frita

Porção de Camarão Seco
Porção de Camarão Pipoca
Porção de Pescada Amarela
Porção de Charque Frito

Serve até 5 pessoas **399,90**



BANQUETE PARAENSE

Nesse menu, tu fazes um tour gastronômico e experimentas todas as delícias da Amazônia na cuia!

1 Mini Cuia de Tacacá
1 Mini Cuia de Maniçoba
1 Mini Cuia de Vatapá
1 Mini Cuia de Caruru
1 Mini Cuia de Farofa Pai D'égua
1 Mini Cuia de Moqueca de Camarão
1 Mini Cuia de Moqueca de Filhote
1 Mini Cuia de Pirarucu
1 Mini Cuia de Casquinha de Caranguejo
1 Mini Cuia de Filé com queijo do Marajó
1 Mini Cuia de Bobó de Camarão e Caranguejo
1 Mini Cuia de Arroz Paraense
1 Mini Cuia de Arroz de Pato
1,5l de Açaí (6 Mini Cuias de 250ml)
1 Porção de Isca de Pescada Amarela
1 Porção de Charque Frito
1 Porção de Gó Frita
1 Porção de Dourada
1 Porção de Camarão seco
4 Sobremesas (Creme de Bacuri, Creme de Cupuaçu, Tapioca com raspas de chocolate e Creme de Castanha-do-pará).

Serve de 8 a 10 pessoas **649,90**

SOBREMESAS



Creme de Bacuri
..... 28,90



Creme de Castanha-do-pará
com geleia de cupuaçu e pé de moleque de castanha-do-pará
..... 26,90



Creme de Cupuaçu
com biscoito e castanha do Pará
..... 25,90



Creme de Tapioca
com raspas de chocolate
..... 24,90

MENU DE SOBREMESAS



Pastéis de Doce de Leite de Cumaru
(4 unidades)
..... 24,90



(1 de cada sabor. Cada substituição, 7,00)
..... 89,90

Experimente com biscoito regional



CAFÉ

Café na Cuia (Expresso Premium) 9,90
Chocolate Quente Amazônico na Cuia 16,90
Biscoitinho Monteiro Lópes (10 unidades) 19,90
Biscoitinho de Castanha-do-pará (10 unidades) 19,90
Biscoitinho Casadinho de Cupuaçu (10 unidades) 19,90
Biscoitinho Casadinho de Bacuri (10 unidades) 19,90
Bombom Regional (Castanha-do-pará, Cupuaçu e Bacuri) 8,00

NOSSAS UNIDADES



Unidade Umarizal

Localizada na rua Domingos Marreiros, 851, bairro Umarizal, possui dois andares, sala vip, e já foi palco de eventos corporativos e para agentes do governo.



Unidade Marco

Localizada na Av. Duque de Caxias, 1444, esquina com a Travessa Perebebuí no bairro do Marco, é símbolo da expansão do Amazônia na Cuia, com alcance para outros bairros e públicos. Próximo ao Hangar Centro de Convenções da Amazônia.



Unidade Porto Futuro

Nossa terceira unidade, localizada em frente ao parque Porto Futuro, esquina da Tv. Quintino Bocaiúva com Rua Belém, Reduto, é destaque no segmento de turismo gastronômico a nível internacional.

SIGA NOSSO INSTAGRAM

@amazonianacuia

Aqui tu encontras a força da Amazônia, a cultura paraense e a melhor culinária do mundo. Vem com a gente celebrar o #orgulhodeserparaense

AGRADECIMENTOS

O Amazônia na Cuia é muito mais do que um restaurante, é a concretização de um sonho que se desenhou aos poucos, mas sempre com uma visão clara: levar a essência da nossa culinária paraense e toda a riqueza da nossa cultura para o Brasil e o mundo. No entanto, essa jornada não foi feita sozinha e por isso queremos dedicar este espaço para agradecer a todos que foram fundamentais nesse caminho.

Agradecemos primeiramente a Deus, que torna esse sonho possível dia após dia, sem Ele nada seríamos. Gratidão à minha família, que sempre esteve ao meu lado oferecendo apoio incondicional tanto nos momentos mais desafiadores, quanto nos dias de conquistas. Aos amigos, que acreditaram no nosso potencial e incentivaram a realização desse sonho, nosso muito obrigado. Aos nossos colaboradores e parceiros que se dedicam diariamente a concretização desse projeto e fazem do Amazonia na Cuia uma grande família.

Nossa eterna gratidão aos clientes que, de perto ou de longe, acompanham e apoiam o nosso desenvolvimento, é graças a vocês que hoje somos referência em culinária regional.

O Amazônia na Cuia nasceu do desejo de conectar pessoas com a alma e os sabores da Amazônia, e saber que nossa mensagem e nossa culinária estão se espalhando pelo mundo é motivo de imenso orgulho. Firmamos nosso compromisso de continuar a trabalhar com tanto amor, dedicação e buscando sempre a excelência.

O Amazônia na Cuia é um reflexo das mãos e corações que acreditaram nele, cada prato servido carrega um pedaço de nossa história e de cada um que fez parte dela.

Gratidão! Esse é só o começo!

Rafael Barros
Fundador do Amazônia na Cuia®

amazônia na cuia
CULINÁRIA PARAENSE



amazônia na cuia

CULINÁRIA PARAense

Foto: Neto Soares
@netosoares