

Chic Food...

WITH ENGLISH TEXT

VIAGEM + LUXO

O TURISMO TRATADO COMO GRIFFE

EME HAUS: VIEIRA FRESCA
COM SICILIANO E WASABI

EDITORIAL



PORTOFINO

- Tagliatelle Nero
com Frutos do Mar

CABANA

- Moqueca de Peixe
com Camarão

SUCUMBINDO AOS PECADOS DA GULA

As melhores opções gastronômicas em Ilhabela,
recomendadas pelo programa Rota Verde Azul

PRAINHA DO JULIÃO

- Peixe Serraria, grelhado,
com purê de Banana da Terra
e Arroz Verde

BALENA

- Camarão à Festival,
flambado ao Conhaque,
Arroz, Abacaxi e Bacon

CLUBE PÉ NA AREIA

Camarão à Festival, flambado ao
conhaque, acompanha Arroz de
Camarão, Abacaxi e Bacon





BALENA CLUB ILHABELA, na Praia da Siriúba, é o ponto de encontro da moçada descolada na ilha. O

local se apresenta como clube de praia, bar e restaurante. Por estes motivos citados, sem muito esforço o visitante encontra no local um clima de *Ibiza*, na Espanha, ou talvez uma balada animada nas ilhas gregas. Pé na areia, oferece uma vista privilegiada ao balanço das ondas do mar. No cardápio da casa, destaque para as sugestões da culinária

mediterrânea, à exemplo da Casquinha de Camarão ou Siri, Ceviche e as opções de frutos do mar, entre polvos, lulas e lagostas.

Como bom anfitrião, além das mesas com guarda-sóis ao ar livre, o Balena Club disponibiliza uma área coberta sob uma estrutura rústica de sapê, para maior comodidade dos frequentadores. Vale a pena consultar o day use do local. O veranista pode alugar espreguiçadeiras para conquistar aquele bronze do verão, com direito a uma ducha refrescante após o mergulho no mar. 



Abaixo, Strudell à Balena, de maçã com bola de sorvete e porções de entradas à base de Frutos do Mar



PROGRAMA-SE

BALENA CLUB ILHABELA

Avenida Leonardo Reale, 2917 – Praia Siriúba -

@balenaclub



CAÇAROLAS & BEM TEMPERADAS

O charmoso *Hotel Porto Pacuíba*, em Ilhabela, foi contemplado com a premiação *Best of the Best – Travelers' Choice*, outorgada em 2022 pela TripAdvisor, a bíblia do turismo mundial. Ali está instalado o **RESTAURANTE PORTOFINO**, cuja cozinha contemporânea é pilotada pelo chef Lucas Figueiredo, que concilia sua experiência na alta gastronomia francesa e italiana com os temperos e frutos do mar frescos cultivados em Ilhabela, para a elaboração de um cardápio autoral, com sabor bastante peculiar.

Na linha de frente destaque para os peixes, carnes, aves, risotos e massas de preparos variados. Aberto para o almoço e jantar, onde os clientes externos são sempre bem-vindos, o Portofino está instalado em uma casa colonial, apoiado por um bucólico jardim e prazerosa varanda com vista para o mar. 



Crepe Suzette, com calda de Laranja, flambado ao licor, acompanha Sorvete de Creme



Casquinha de Camarão



Tagliattelle Nero com Frutos do Mar



PROGRAME-SE
RESTAURANTE PORTOFINO (Porto Pacuíba Hotel)
Av. Leonardo Reale, 2392 – Praia do Viana
@portofinoilhabela

Vieira Fresca com Siciliano e Wasabi

NO DECK DO MERCEDES

O **EME HAUS** tem tudo o que o veranista espera de um bom restaurante praiano: cozinha mediterrânea com inspiração caíçara, com opções de pratos veganos e vegetarianos; incrementados drinks autorais, diversificada carta de vinhos e, o melhor da história, pé na areia com uma vista deslumbrante da *Praia do Viana*. Funciona no famoso deck do **Hotel Mercedes**, cuja especialidade do restaurante são os frutos do mar com preparos variados, uma fusão criativa de sabores inspirados em várias culturas gastronômicas pelo mundo. Com cardápio amplo, nossa equipe acatou as sugestões da casa, que nos proporcionou uma saborosa experiência, em três tempos: como entrada, *Vieira Fresca*, com *Siciliano* e *Wasabi*; como pratos principais, *Peixe com Castanhas*, *Purê de Banana da Terra* e *Couve refogado*; e *Polvo Grelhado*, com *Batatas* e *Cebolas ao forno*, acompanha *Coalhada de Páprica artesanal*; e como sobremesas, *Cocada Cremosa com Sorvete de Creme* e *Farofa Doce*, e *Torta de Mousse com Ganache de Chocolate* e *Amêndoas*. 





PROGRAMA-SE
RESTAURANTE EME Haus (Hotel Mercedes)
Av. Leonardo Reale, 2220 – Praia do Viana



Cocada Cremosa com Sorvete de Creme e Farofa Doce; instalação interna do EME Haus e Povo Grelhado com Batatas e Gualhada artesanal de Páprica



Moqueca de Peixe com Camarão

SABORES SAZONAIS



Alguns dos melhores restaurantes em Ilhabela estão agregados à rede hoteleira da região. Isto não significa que os interessados precisam estar hospedados nos respectivos estabelecimentos para uma experiência gastronômica que sucumbe aos pecados da gula. O **RESTAURANTE CABANA** faz parte do complexo do exclusivo *Hotel TW Guaimbê*, localizado na Praia do Julião, em Ilhabela. À frente do cardápio da casa está o chef baiano Vinicius Nagao, que pesquisou muito os hábitos locais para elaborar pratos à la carte autorais, com a utilização de ingredientes frescos e produtos cultivados na própria região.

As opções são sazonais e inevitavelmente surpreende o visitante com o despertar de novos sabores. Destaque para os camarões empanados servidos como entrada e a fotogênica *Moqueca de Peixe com Camarão*, como prato principal. Tudo isto envolve em um ambiente descontraído ornado por móveis rústicos, onde o luxo dá a vez à simplicidade, clima ideal para um restaurante com deslumbrante vista para o mar. 

PROGRAME-SE

RESTAURANTE CABANA (Hotel TW Guaimbê)
Av. Riachuelo, 5360 – Praia do Julião – @twguaimbe



Camarões Empanados





Peixe Serraria, grelhado com Purê
de Banana da Terra e Arroz verde

PRAINHA DA HORA



Um dos redutos mais aprazíveis em Ilhabela é a Praia do Julião. O local, com areias claras e mar calmo, é também o endereço do **PRAINHA DO JULIÃO BAR & RESTAURANTE**, bastante procurado por turistas e moradores por oferecer um cardápio com especialidades de peixes e frutos do mar. Tradicional ponto gastronômico na ilha (foi inaugurado em 2010), é hoje comandado por

Ana Luiza Julião, filha do patriarca Julião, criador do restaurante.

O forte da casa são os pratos elaborados com camarões, peixes e mexilhões, que despertam o apetite de qualquer um. Outras atrações são as sugestões de preparos à base de carnes, massas e saladas. O ambiente interno é festivo e oferece uma vista deslumbrante à beira-mar. 

PROGRAMA-SE

PRAINHA DO JULIÃO – BAR & RESTAURANTE
Av. Riachuelo, 5370 - Praia do Julião
@prainhadojuliao



english text



CLUB IN THE SAND

BALENA CLUB ILHABELA, on Praia da Siriúba, is the meeting point for the cool kids on the island. The place presents itself as a beach club, bar and restaurant. For these reasons, without much effort the visitor finds the place to be an atmosphere of Ibiza, Spain, or perhaps a lively party on the Greek islands. Standing on the sand, it offers a privileged view of the rocking sea waves. On the restaurant's menu, highlights include Mediterranean cuisine, such as Shrimp Casket or Siri, Ceviche and seafood options, including octopus and lobster.

As a good host, in addition to the outdoor tables with umbrellas, the Balena Club offers a covered area under a rustic thatched structure, for the greater convenience of patrons. It is worth checking the day use of the place. Vacationers can rent sun loungers to get that summer

tan, complete with a refreshing shower after a dip in the sea.

GASTRONOMY WITH SEASONING

The charming **Porto Pacuíba Hotel**, in Ilhabela, was awarded the *Best of the Best – Travelers' Choice Award*, granted in 2022 by *TripAdvisor*, the bible of global tourism. The **PORTOFINO RESTAURANT** is located there, whose contemporary cuisine is led by chef Lucas Figueiredo, who combines his experience in French and Italian haute cuisine with the seasonings and fresh seafood grown in Ilhabela, to create an original menu, with a very peculiar.

On the front line, the highlights are fish, meat, poultry, risottos and pasta in a variety of preparations. Open for lunch and dinner, where



external customers are always welcome, Portofino is located in a colonial house, backed by a bucolic garden and a pleasant balcony overlooking the sea.



ON THE MERCEDES DECK

MERO ILHABELA has everything that vacationers expect from a good beach restaurant: Mediterranean Cuisine with 'Caiçara' inspiration, suggestive signature drinks, a diverse wine list and, best of all, right on the sand with a stunning view of Praia do Viana. It is part of and operates on the famous deck of the **Mercedes Hotel**, whose restaurant's

specialty is seafood with a variety of preparations, under the direction of chef Vinicius Rioli. In fact, it was he himself who recommended the dishes for

our gastronomic experience, in three parts: as a starter, Vieira Fresca, with Sicilian and Wasabi; as main dishes, Fish with Chestnuts, Banana Puree and Braised Cabbage; and Grilled Octopus, with oven-baked Potatoes and Onions, served with homemade Paprika Curd; and for desserts, Creamy Cocada with Cream Ice Cream and Sweet Farofa, and Mousse Pie with Chocolate Ganache and Almonds.

SEASONAL FLAVORS

Some of the best restaurants in Ilhabela are linked to the hotel chain in the region. This does not mean that those interested need to be staying at the respective establishments for a gastronomic experience that succumbs to the sins of gluttony. **CABANA RESTAURANT** is part of the complex of the exclusive TW Guaimbê Hotel, located on Praia do Julião, in Ilhabela. At the helm

of the restaurant's menu is Bahian chef Vinicius Nagao, who did a lot of research into local habits to create signature à la carte dishes, using fresh ingredients and products grown in the region itself.

The options are seasonal and inevitably surprise the visitor with the awakening of new flavors. Highlights include the breaded shrimp served as a starter and the photogenic Fish Moqueca with Shrimp as the main dish. All this takes place in a relaxed atmosphere decorated with rustic furniture, where luxury gives way to simplicity, an ideal atmosphere for a restaurant with a stunning view of the sea.

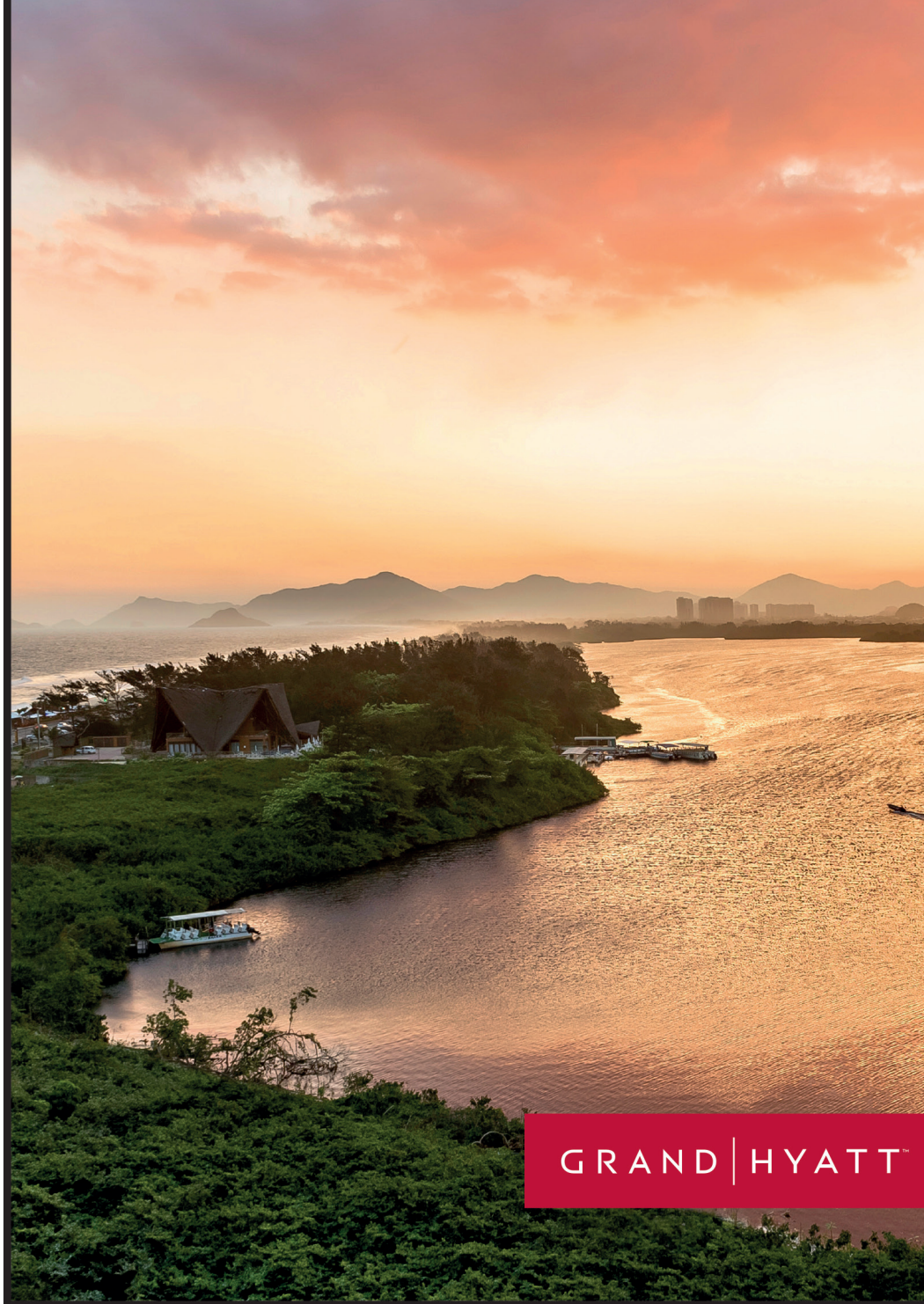
PRAINHA DO JULIÃO

One of the most pleasant haunts in Ilhabela is



Praia do Julião. The place, with clear sand and calm sea, is also the address of **PRAINHA DO JULIÃO BAR & RESTAURANT**, highly sought after by tourists and residents for offering a menu with fish and seafood specialties. A traditional gastronomic spot on the island (it opened in 2010), it is now run by Ana Luiza Julião, daughter of the patriarch Julião, creator of the restaurant.

The house's strengths are the dishes made with shrimp, fish and mussels, which will whet anyone's appetite. Other attractions are the suggestions for preparations based on meat, pasta and salads. The indoor atmosphere is festive and offers stunning seaside views. 



GRAND | HYATT™

O RIO JÁ ERA LINDO. E AGORA TAMBÉM É GRAND.

O novo Grand Hyatt Rio de Janeiro é um extraordinário Resort Urbano localizado na exclusiva região da Barra da Tijuca, com vistas únicas para o azul-esverdeado do Oceano Atlântico, e cercado pela Lagoa de Marapendi. Com amplas varandas, três restaurantes e Spa de padrão internacional, esse hotel vai tirar o seu fôlego.

VENHA DESCOBRIR.

PARA INFORMAÇÕES E RESERVAS, ACESSE GRANDHYATTRIODEJANEIRO.COM

GRAND HYATT RIO DE JANEIRO | AV. LÚCIO COSTA, 9.600 BARRA DA TIJUCA

f [FACEBOOK.COM/GRANDHYATTRIO](https://www.facebook.com/GRANDHYATTRIO) | **ig** [INSTAGRAM.COM/GRANDHYATT_RIO](https://www.instagram.com/GRANDHYATT_RIO) | **tw** [TWITTER.COM/GRANDHYATTRIO](https://twitter.com/GRANDHYATTRIO)