

BARGAÇO

Av. Boa Viagem, 670
Boa Viagem
Tel: (81) 3465-1847

Uma ótima opção do cardápio é a moqueca de frutos do mar. O lugar é um dos únicos da cidade em que o cliente pode apreciar a culinária baiana como moquecas e acarajés, além de poder conferir mais de 50 pratos que levam frutos do mar. O melhor lugar para saborear pescados.

TASCA

Rua Dom José Lopes, 165
Boa Viagem
Tel: (81) 3326-6309

A casa segue receitas portuguesas com fidelidade, o bacalhau usado é o norueguês Imperial Porto – conhecido pela qualidade superior – uma boa opção para duas pessoas é o bacalhau ao forno com batatas ao murro. O ambiente é clássico, com cores claras e quadros que fazem referência a Portugal.

OFICINA DO SABOR

Rua do Amparo, 335
Amparo
Tel: (81) 3429-3331

Considerado como um verdadeiro laboratório gastronômico em que as iguarias regionais ganham um toque refinado é parada obrigatória de todo turista. O diferencial do restaurante é a composição das receitas pelo chef e proprietário que utiliza muita macaxeira, crustáceos e frutas no preparo de seus pratos.

PORTO FERREIRO

Av. Rui Barbosa, 458
Graças
Tel: (81) 3423-0854

A diversidade é a marca do restaurante escolhido como o mais variado. Seus pratos têm influência na cozinha francesa, italiana e portuguesa. O cardápio apresenta mais de 50 pratos e pode-se destacar o preparo das carnes como o filé ao molho de mostarda em grãos.

LA CUISINE BISTRÔ

Av. Boa Viagem, 560
Boa Viagem
Tel: (81) 3327-4073

Saladas, sanduíches, salgados e pratos franceses para todos os gostos e bolsos convivem em harmonia no bistrô que pode servir quiches e chá da tarde. A decoração rústica combina com o menu. Como sugestão de entrada peça wraps la bohème, ou seja, cones de pão sírio com recheio de mussarela de búfala, tomate seco e rúcula ao pesto.

NINJA

Av. Eng. Domingos
Ferreira, 4060 – Boa Viagem
Tel: (81) 3467-0115

A idéia da casa é seu restaurante japonês em que o cliente saboreie uma boa comida enquanto se diverte. A decoração é moderna em cores vermelha, laranja, amarela e preta. A comida segue a linha da culinária japonesa contemporânea, com utilização de frutas e temperos ocidentais como maionese e tabasco.

Bares**SÓ CALDINHO**

Av. Cons. Aguiar, 112 – Pina
Tel: (81) 3326-3766

O melhor caldinho da cidade é vendido em seis sabores: feijão-preto, feijão-branco, camarão, peixe, cebola e viçosa – mocotó com ovo de codorna. O tradicional é feito com feijão-preto, charque, pé de porco, orelha, rabo, bacon e verduras, temperado com cheiro verde, alho e cebola. A casa oferece também guaiamum, lambreta e carnes assadas.

ENTRE AMIGOS O BODE

Rua Marquês de Valença, 50
Boa Viagem
Tel: (81) 3466-2023

Se você quer comer carne de bode está é a melhor pedida, o prato pernil de bode é preparado com um quilo de carne bem temperada e macia e tem como acompanhamentos feijão-verde, arroz-carreteiro, batata, farofa de jerimum, pirão e geléia de menta. É possível comer bode assado, cozido, coração e costela de bode, além de outros pratos mais elaborados que chegam a servir até quatro pessoas.

BOTECO

Av. Boa Viagem, 1660
Boa Viagem
Tel: (81) 3325-1428

A casa prepara ótimos salgados como pastéis, coxinhas de galinha e empadas aliado a um chope cremoso resfriado por processo manual que não dura menos que 24 horas para o cliente se deliciar com uma bebida estupidamente gelada.