

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS – UEA
ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E TURISMO – ESAT
CURSO DE TURISMO**

ANDRESA MATOS NASCIMENTO

**GASTRONOMIA AMAZONENSE: ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DO
RESTAURANTE DO JUMA ÓPERA HOTEL, MANAUS/AM**

MANAUS/AM

2021

ANDRESA MATOS NASCIMENTO

**GASTRONOMIA AMAZONENSE: ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DO
RESTAURANTE DO JUMA ÓPERA HOTEL, MANAUS/AM**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Turismo, da Escola Superior de Artes e Turismo – ESAT, da Universidade do Estado do Amazonas – UEA, como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof.^a Tur.^a Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, M^a.

MANAUS/AM

2021

ANDRESA MATOS NASCIMENTO

**GASTRONOMIA AMAZONENSE: ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DO
RESTAURANTE DO JUMA ÓPERA HOTEL, MANAUS/AM**

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do Grau de Bacharel em Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo da Universidade do Estado do Amazonas (UEA) e aprovado, em sua forma final, pela Comissão Examinadora.

Aprovado em: ___/___/___

Nota Final = _____

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Tur.^a Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, M^a.
(Universidade do Estado do Amazonas – UEA)

Prof.
(...)

...
(...)

CATALOGAÇÃO NA FONTE

Nascimento, Andresa Matos.

Gastronomia amazonense: Análise dos cardápios do restaurante do Juma Ópera Hotel, Manaus/AM/ Andresa Matos Nascimento; orientador Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins. - - Manaus: [s.n.], 2021.

90 p.; il.; fot.: 30 cm.

Monografia (Graduação em Turismo). Universidade do Estado do Amazonas, Manaus – AM, 2021.

Inclui referências bibliográficas.

1. Turismo - monografias 2. Gastronomia amazonense 3. Cardápios. 3. Juma Ópera Hotel I. Martins, Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves II. Título.

DEDICATÓRIA

Dedico primeiramente a Deus, pois Ele proporcionou essa vitória na minha vida. E os meus pais e familiares, pois sem seu apoio, carinho e incentivo nada disso seria possível!

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiro a Deus, por ter me guiado durante todo esse caminho, pois sem Ele não teria conseguido vivenciar momentos tão incríveis durante toda essa minha fase acadêmica.

Agradeço imensamente aos meus pais, Moisés Coelho do Nascimento e Telma Maria Matos; minha irmã, Karine Matos Nascimento; minhas sobrinhas Renata Gabrielle e Ana Beatriz; minha tia, Júnia Maria, que sempre me apoiaram e incentivaram meus sonhos, mesmo nos momento em que não sabiam ao certo o que seria esse novo sonho, me tornar uma “Turismóloga”.

Mas especialmente dedico esse diploma ao meu irmão mais velho, Moisés Coelho do Nascimento Júnior, pois sempre tive suas palavras de incentivo e carinho, como motivação para nunca desistir e em cada novo passo de início, assim como a certeza que sempre esteve ao meu lado de alguma forma, me protegendo e cuidando de mim.

A minha orientadora, Turismóloga e Professora Claudia Menezes, minha eterna POTinho, que me aceitou como orientanda e acreditou que seria capaz de concluir esse trabalho, mesmo com um tempo tão curto. Ter o seu incentivo, acolhimento e principalmente por ter acreditado em mim, durante essa caminhada, além do amor em comum pela gastronomia, foi fundamental para a elaboração desse projeto de TCC, sempre terei eterna gratidão!

E também quero agradecer a Universidade do Estado do Amazonas - UEA e a Escola Superior de Artes e Turismo - ESAT, por todo seu corpo docente, em especial aos professores do curso de Turismo que marcaram minha vida e deixaram um pouquinho de suas paixões no decorrer de cada semestre juntos.

A Profa. Helen Coutinho, que foi a pessoa que despertou uma paixão que não sabia que existia em mim pela gastronomia, e com quem tive a honra de dividir a sala de aula nas monitorias e projeto de extensão, sempre vou levar comigo cada ensinamento, carinho e pérolas únicas de suas aulas; A Profa. Glaubecia Teixeira além de compartilhar todo seu conhecimento em sala de aula, também tive oportunidade de chamar de orientadora durante o meu antigo projeto, a quem aceitou meu convite mesmo tendo muitos orientandos na época, e me incentivou a seguir meu novo projeto, sempre lhe terei enorme carinho e admiração.

A Profa. Márcia Raquel que sempre nos incentivou em suas aulas e compartilhou sua paixão pelo Turismo, além de todos os conselhos dados durante as tardes no Labotur; Profa. Susy Simonetti que me impactou e me fez refletir sempre em suas aulas, através de sua paixão por Gestão Ambiental, além de me permitir vivenciar momentos inesquecíveis em suas visitas técnicas; Profa. Jany Alfaia que sempre proporcionava as melhores aulas, que sempre lembrarei com carinho.

A Profa. Maria Adriana que sempre nos contagiava com seu auto astral e motivação para nunca desistirmos dos nossos sonhos; Profa. Selma Batista que proporcionou ensinamentos incríveis em suas aulas e visitas técnicas; Profa. Karla Cristina que é incrível e cheia de luz; Profa. Sônia Nascimento que apesar de sua matéria nada fácil, me ensinou que difícil não é impossível, após tantas tentativas... passei!

Agradeço também aos meus amigos de faculdade, em especial Sibelle Oliveira, que estava comigo desde o início me incentivando, compartilhando e vibrando em cada vitória acadêmica e profissional ao meu lado, jamais esquecerei do quão importante você foi nessa jornada; Aos meus amigos que seguiram seus sonhos, Klinger Pinheiro e Renata Fernanda que mesmo seguindo áreas e universidades diferentes, sempre estiveram presentes e partilhando ao meu lado; Aos amigos que a UEA (e a desperiodização) me proporcionaram: Lorena Lavínia, Katherine Loureiro.

E a todos meus amigos e familiares que sempre me apoiaram, mesmo quando me chamavam de "GPS ou Turistologa".

Gratidão!

“Se você pode sonhar, você pode fazer!”

Walt Disney.

RESUMO

O presente estudo busca analisar a presença da gastronomia amazonense nos cardápios do restaurante do Juma Ópera Hotel, em Manaus – AM. O interesse em tal pesquisa está relacionado a experiência profissional da pesquisadora que trabalha no setor de A&B do hotel em questão. Para analisar de modo mais profundo o cardápio e desvendar a mensagem que o hotel quer passar através da gastronomia, surgiu a problemática da pesquisa: Como é ofertada a gastronomia amazonense nos cardápios do restaurante do Hotel Juma Ópera? Para responder a problemática, o estudo teve como objetivo geral: Analisar os elementos da gastronomia amazonense nos cardápios do restaurante do Hotel Juma Ópera. E quanto aos objetivos específicos: a) Relatar as características dos cardápios; b) Identificar os elementos culinários e culturais amazonense presente nos cardápios e; c) Descrever os cardápios e sua relevância para a gastronomia local. Através do embasamento teórico se buscou um maior entendimento de alguns conceitos sobre gastronomia, reflexões sobre a gastronomia amazonense e as etapas de planejamento de cardápio. Para tanto, foram utilizados autores reconhecidos na área, para sustentação teórica. Adotou-se a pesquisa exploratório e descritivo, entre os procedimentos técnicos utilizou-se revisão bibliográfica e pesquisa de campo. Como resultado, percebeu-se que há uma sintonia entre os cardápios do restaurante e a gastronomia amazonense. Peixes, tucupi, castanhas, banana da terra, cará roxo, jambu, frutas regionais, dentre outros elementos, constituem boa parte dos pratos principais.

Palavras-chave: Gastronomia amazonense; Cardápios; Juma Ópera Hotel.

ABSTRACT

This study seeks to analyze the presence of Amazonian cuisine in the menus of the Juma Ópera Hotel restaurant, in Manaus – AM. The interest in such research is related to the professional experience of the researcher who works in the A&B sector of the hotel in question. In order to analyze the menu more deeply and unravel the message that the hotel wants to convey through gastronomy, the research issue emerged: How is Amazonian cuisine offered in the menus of the Juma Ópera Hotel's restaurant? To answer the problem, the study had as general objective: To analyze the elements of Amazonian gastronomy in the menus of the Juma Ópera Hotel's restaurant. And regarding the specific objectives: a) Report the characteristics of the menus; b) Identify the Amazonian culinary and cultural elements present in the menus and; c) Describe the menus and their relevance to the local cuisine. Through the theoretical basis, a better understanding of some concepts about gastronomy was sought, reflections on Amazonian gastronomy and the steps of menu planning. Therefore, recognized authors in the field were used for theoretical support. It was adopted the exploratory and descriptive research, among the technical procedures it was used literature review and field research. As a result, it was noticed that there is a harmony between the restaurant's menus and Amazonian cuisine. Fish, tucupi, chestnuts, plantain, purple yam, jambu, regional fruits, among other elements, constitute a good part of the main dishes.

Keywords: Amazonian Gastronomy; Menus; Juma Opera Hotel.

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Imagem 1 – Localização do Juma Ópera Hotel | 33 |
| Imagem 2 – Logomarca do Juma Ópera Hotel | 34 |
| Imagem 3 – Juma Ópera Hotel..... | 34 |
| Imagem 4 – Projeto Arquitetônico..... | 35 |
| Imagem 5 – Decoração Débora Aguiar | 35 |
| Imagem 6 – Artesã Rosa dos Anjos | 35 |
| Imagem 7 – Suíte luxo..... | 36 |
| Imagem 8 – Suíte | 36 |
| Imagem 9 – Bar do hotel | 36 |
| Imagem 10 – Piscina na cobertura | 36 |
| Imagem 11 – Academia..... | 37 |
| Imagem 12 – Salão de eventos | 37 |
| Imagem 13 – Logomarca Ópera Restaurante..... | 37 |
| Imagem 14 – Estrutura do restaurante em formato de cúpula..... | 37 |
| Imagem 15 – Ópera Restaurante | 38 |
| Imagem 16 – Terraço | 38 |
| Imagem 17 – Chef Sofia Bendelak | 39 |
| Imagem 18 – Juma Amazon Lodge | 39 |
| Imagem 19 – Localização no mapa | 41 |
| Imagem 20 – Pães de fermentação natural com manteigas aromatizadas e patês.. | 44 |
| Imagem 21 – Caldo do dia..... | 44 |
| Imagem 22 – Troupinha de pato com velouté (caldo claro) de tucupi..... | 45 |
| Imagem 23 – Camarões crocantes com bisque (caldo encorpado)..... | 45 |
| Imagem 24 – Ceviche de Aruanã com “leite de tigre” amazônico e chips de legumes | 45 |
| Imagem 25 – Filé de Pirarucu fresco com crosta de castanha do Brasil, purê de banana da terra picante e legumes confit (cozimento especial)..... | 46 |
| Imagem 26 – Moquequinha de Tucunaré com arroz de castanha e pirão de coco .. | 46 |
| Imagem 27 – Costelas de Tambaqui no mel de tucupi com a nossa versão do baião de dois e farofinha de castanha do Brasil | 46 |
| Imagem 28 – Surubim com caramelo de alho assado, purê de cará roxo e pérolas de tucupi..... | 46 |

| | |
|--|----|
| Imagem 29 – Risoto de tacacá (tucupi, jambu e camarão fresco) | 47 |
| Imagem 30 – Ravioloni recheado com Pirarucu defumado e pesto de jambu | 47 |
| Imagem 31 – Medalhões de mignon no molho de açaí, batatas laminadas e farofa de alho | 47 |
| Imagem 32 – Picanha com molho de tucupi negro, arroz de leite de castanha e farofinha de bacon tostado | 47 |
| Imagem 33 – Crème brûlée amazônico | 48 |
| Imagem 34 – Mil folhas de tapioca com mousse de coco e calda de cumaru | 48 |
| Imagem 35 – Texturas de chocolates amazônico | 48 |
| Imagem 36 – Churros com caldo de cupuaçu e sorvete de castanha | 49 |
| Imagem 37 – Profiteroles com sorvete artesanal de fruta da temporada e calda quente de chocolate regional | 49 |
| Imagem 38 – Sorvete artesanal da estação, calda de chocolate regional | 49 |
| Imagem 39 – Tarte tatin de banana, caramelo salgado e chips de banana | 49 |
| Imagem 40 – Salada de feijão manteiguinha com camarões ao curry e castanhas tostadas | 50 |
| Imagem 41 – Bolinho de macaxeira com costela bovina e maionese de pimenta | 51 |
| Imagem 42 – Dedinhos de tapioca e queijo coalho amazônico com geleia de tucumã picante | 51 |
| Imagem 43 – Bolinho de Tambaqui na farinha Uarini (farinha regional) com geleia de pimenta | 51 |
| Imagem 44 – Pão de fermentação natural de açaí com guacamole, tomates grelhados, ovo com gema mole e azeite de ervas | 52 |
| Imagem 45 – Pão de fermentação natural de tucupi com rosbife, tomates assados, queijo de Autazes e manteiga de alho | 52 |
| Imagem 46 – Hambúrguer blend do Juma (picanha e alcatra) com pickles de maxixe, queijo de Autazes e cebolas caramelizadas, com fritas ou chips de macaxeira | 53 |
| Imagem 47 – Cheese caboquinho, com tucumã, banana da terra e queijo coalho .. | 53 |
| Imagem 48 – Açaí com fatias de banana e granola ou outros acompanhamentos .. | 54 |
| Imagem 49 – Coquetel Insônia | 54 |
| Imagem 50 – Coquetel de frutas mix de graviola e taperebá | 55 |

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| INTRODUÇÃO | 13 |
| 1. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA | 15 |
| 1.1 Conceitos sobre gastronomia | 15 |
| 1.2 Gastronomia amazonense..... | 20 |
| 1.3 As etapas de planejamento para construção de cardápio | 25 |
| 2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS | 31 |
| 2.1 Método científico..... | 31 |
| 2.2 Objetivo do estudo | 31 |
| 2.3 Procedimentos técnicos..... | 32 |
| 2.4 Abordagem | 32 |
| 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES | 33 |
| 3.1 O Juma Ópera Hotel | 33 |
| 3.2 Análise dos cardápios do Ópera Restaurante | 38 |
| 3.2.1 Público-alvo..... | 39 |
| 3.2.2 Preferências regionais..... | 40 |
| 3.2.3 Tipo de serviço | 41 |
| 3.2.4 Localização | 41 |
| 3.2.5 Espaço físico | 41 |
| 3.2.6 Horário de atendimento | 42 |
| 3.2.7 Sistema de compras e estocagem | 42 |
| 3.2.8 Mão de obra | 42 |
| 3.2.9 Preço | 43 |
| 3.3 Características da gastronomia amazonense nos cardápios | 44 |
| 3.4 Os cardápios e sua relevância para a gastronomia local | 57 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 59 |
| REFERÊNCIAS | 60 |
| ANEXOS | 64 |

INTRODUÇÃO

A gastronomia assim como os monumentos de uma cidade, tem muito a contar sobre a história de um determinado local. Pois a comida não é somente um alimento, ela revela à história, a colonização, a cultura praticada, o clima, o solo, enfim, revelam a memória de um povo. É possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. Afinal, está associada aos sentidos: odor, visão, paladar e audição.

O turismo e a gastronomia são inseparáveis, uma vez que ao chegar em um determinado destino, o turista vai almejar experimentar a culinária local, seja uma viagem de longa ou curta permanência. Diante disso, observou-se que o restaurante do Hotel Juma Ópera, localizado no Centro Histórico de Manaus, tem como um de seus objetivos focar na gastronomia local como diferencial em sua oferta, devido seus cardápios (refeições, *drinks* e petiscos) serem diferenciados e com elementos da culinária e cultura amazonense.

Por tal motivo, este trabalho dedicou-se em analisar os cardápios do restaurante do hotel, verificando quais elementos da gastronomia amazonense se fazem presente nos pratos servidos pelo empreendimento. Além de ressaltar a relevância dessas características para a experiência proporcionada aos clientes, o turismo, a cultura e principalmente, gastronomia local.

O interesse em tal pesquisa está pautada na experiência profissional da pesquisadora que trabalha no setor de A&B do hotel em questão. Devido estar envolvida na dinâmica do restaurante, sentiu a necessidade de estudar e analisar de modo mais profundo o cardápio e desvendar a mensagem que o hotel quer passar através da gastronomia. Desta forma, surgiu o seguinte questionamento: Como é ofertada a gastronomia amazonense nos cardápios do restaurante do Hotel Juma Ópera?

Diante do exposto, e também para responder a problemática, este estudo propôs como objetivo geral: Analisar os elementos da gastronomia amazonense nos cardápios do restaurante do Hotel Juma Ópera. E quanto aos objetivos específicos: a) Relatar as características dos cardápios; b) Identificar os elementos culinários e culturais amazonense presente nos cardápios e; c) Descrever os cardápios e sua relevância para a gastronomia local.

Sendo assim, este trabalho encontra-se dividido em três capítulos: Fundamentação teórica, Procedimentos metodológicos e Resultados:

No capítulo um encontra-se a fundamentação teórica que contou com Franco (2001); Fagliari (2005); Miessa (2013); Ashton e Muller (2013) que contribuíram quanto a busca de conceituar a palavra gastronomia. Santana, Martins e Silva (2020); Lira, Coutinho e Ferst (2019); Brito *et al.* (2015); Câmara (2012), dentre outros, foram essenciais para sustentar as reflexões sobre gastronomia amazonense. Teichmann (2009); Oliveira e Cé (2012); Kuhl (2012); Paixão (2020), dentre outros, enriqueceram quanto a função principal de um cardápio.

O capítulo dois destaca os procedimentos metodológicos, conforme Lakatos e Marconi (2007) identificou-se que o método científico adotado é indutivo, devido a escolha do objeto de estudo, que é o restaurante do Hotel Juma Ópera. De acordo com Dencker (1998) os objetivos da pesquisa foram: exploratório e descritivo. Severino (2007) explica que quanto aos procedimentos técnicos do estudo, são bibliográficos e pesquisa de campo. Veal (2011) destaca que abordagem se caracterizou como pesquisa qualitativa, devido a análise profunda em relação ao estudo.

O último capítulo descreve os resultados obtidos, em relação a análise sobre o cardápio, objeto de estudo da pesquisa, o mesmo tem inspirações da cozinha internacional, mas mesclados com elementos da gastronomia amazonense, oferecendo ao público uma experiência memorável da culinária local. Peixes, tucupi, castanhas, banana da terra, cará roxo, jambu, dentre outros elementos, constituem boa parte dos pratos principais.

Observou-se que alguns dos *drinks* e coquetéis foram nomeados no cardápio com nomes de sinfonias e concertos de artistas locais que se apresentaram nos palcos do Teatro Amazonas. A base de algumas dessas bebidas é de frutas regionais: acerola, cupuaçu, graviola, taperebá e guaraná fazem parte dos ingredientes. São ofertadas também cervejas artesanais locais.

Assim sendo, a gastronomia como um produto, ou mesmo atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade não tão novas, mas sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo, de acordo com as características de cada região. Por tal razão, este trabalho contribui para o desenvolvimento e aprimoramento de outras pesquisas relacionadas ao hotel, visto que este estudo abre as portas e novas possibilidades de análises, devido ser inédito realizar uma pesquisa de cunho acadêmico no restaurante do Hotel Juma Ópera.

1. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O presente capítulo foi desenvolvido para melhor entendimento dos assuntos propostos relacionados a gastronomia, sendo a base para essa pesquisa, em que apresenta a discussão entre autores para sustentar o estudo. Nos subcapítulos são discutidos: Conceitos sobre gastronomia; Gastronomia amazonense e; As etapas de planejamento para construção de cardápio.

1.1 CONCEITOS SOBRE GASTRONOMIA

O termo gastronomia tem sua origem do grego *gastronomía*. Conforme Freixa e Chaves (2008), a palavra vem da união dos vocábulos *gáster* que significa estômago e *nómos* que pode ser entendida como conhecimento ou lei. Nesse sentido, podemos analisar e compreender como menciona Gimenes (2015, p.426-427): “o conhecimento das leis do estômago”.

Da mesma forma, Brillat-Savarin (1995, p. 57) nos diz que “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”. Dado o contexto, percebemos que as leis do estômago são simples, primeiramente, o alimento se faz necessário para a permanência do ser humano. As pessoas podem parar de fazer qualquer coisa, mas nunca poderão parar de comer. Sobre a gastronomia, Cunha e Oliveira (2009, p.04) dizem que:

Ela surge a partir da evolução do próprio homem, passando de coletor e caçador para utilizador de técnicas avançadas na manipulação e produção dos alimentos, contribuindo para o surgimento de muitos produtos típicos em cada grupo de indivíduos, sendo estes, utilizados com o intuito de perpetuar hábitos e costumes.

Nos primórdios da existência humana, se alimentar era visto apenas como meio de sobrevivência. Mas com o passar do tempo, a alimentação se tornou um momento de prazer, satisfação e uma experiência memorável. Com a evolução da gastronomia, percebemos o quanto ela se transforma, ressignifica e desperta curiosidade. Nesse contexto, Miessa (2013) destaca que a gastronomia que conhecemos hoje, bem como nossos hábitos e costumes gastronômicos, fazem parte da cozinha contemporânea. Nesse sentido, Brettas (2019, p.225) informa que:

O surgimento de cursos técnicos, tecnológicos e superiores de gastronomia no país, o crescimento no número de publicações especializadas e de programas culinários nas TVs aberta e fechada, o reconhecimento internacional de chefs e produtos brasileiros, bem como a chegada do guia Michelin, em 2015, são os principais reflexos desse processo ocorrido nas duas últimas décadas.

De tal modo, a palavra gastronomia nos remete vários significados, atualmente, ela está nas faculdades formando profissionais, gerando conhecimentos e práticas ligados a culinária. Gimenes (2015, p.02) menciona que “o estudo da alimentação humana se revela fascinante por permitir desvendar, a partir da análise de uma prática cotidiana, valores, significados e representações que muito dizem sobre os próprios grupos sociais”.

O profissional depois formado em gastronomia, oferece o melhor serviço. O segredo está relacionado ao modo de preparo dos alimentos e em como o sabor será realçado, juntamente com a apresentação do prato. Para Miessa (2013, p.13) “a arte da gastronomia envolve a culinária, os recursos que se usam no preparo dos alimentos, as bebidas e também o lado cultural que caracteriza e diferencia uma região da outra, desde os primórdios da humanidade”.

E por fim, o consumidor escolhe e aprecia o melhor prato. Gomensoro (1999, p. 195), esclarece que a gastronomia diz respeito “à arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”. Miessa (2013, p.13) reforça dizendo que é a “arte de comer e beber bem, isto é, apreciar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar requintado”.

Logo, temos uma palavra de muitos significados, em muitos contextos. Compreende-se que o ato de se alimentar extrapola a necessidade física e essencial que todo ser humano necessita. Vai muito além do tempo dedicado ao estudo da gastronomia, do modo de preparo de um prato ou do serviço oferecido para os apreciadores de uma boa refeição. Brillat-Savarin (1995, p.57-58) destaca que:

A gastronomia está relacionada: à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto.

Percebe-se que a gastronomia é multidisciplinar por estar relacionada com tantas áreas do conhecimento, além de poder ser vista através de um enfoque social

e cultural. Gimenes (2015) reforça dizendo que dada a complexidade e amplitude do termo, a alimentação também passou a ser entendida a partir da relação entre cultura e comida, incluindo técnicas de cozinha, preparação, combinação e degustação de alimentos e bebidas.

No mesmo sentido, Franco (2001) ressalta que a cultura de cada indivíduo influencia na maneira como o mesmo se alimenta, visto que a forma como se identifica socialmente, é a raiz de seus hábitos alimentares. Entende-se que o comportamento alimentar, o ritual à mesa, a transformação das matérias-primas em alimentos e as receitas, tudo muda com o tempo, de uma sociedade para outra, já que está em constante evolução.

Fagliari (2005, p.04) ressalta que “considerando as características específicas da sociedade, o homem faz adaptações ao meio em que se insere, e é assim que nascem as cozinhas típicas, as quais são moldadas por costumes, tradições, crenças e hábitos de seu povo”. A citar como exemplo, temos a gastronomia francesa que é muito relevante, pois é considerada como um modelo internacional, Miessa (2013, p.25) menciona que “a influência francesa é muito forte até hoje na gastronomia, pois a maioria das técnicas culinárias usadas pelos chefes de cozinha atualmente foram desenvolvidas pelos franceses”. Ashton e Muller (2013, p. 323) enfatizam que:

A gastronomia é um fator importante na identificação de uma sociedade e envolve desde a escolha dos ingredientes, os modos de preparo, a montagem dos pratos, combinações e cardápios até a forma de se alimentar. Além disso, pode ser observada uma imitação ou repetição dos costumes alimentares dos familiares, que apesar das mudanças socioculturais impostas pela sociedade contemporânea, durante os encontros para refeições, festas e comemorações, a comida e o ato de degustar e comer, ainda, é destaque e recebe merecida atenção nas mais diversas ocasiões. Essa repetição dos costumes, comumente denominada de tradição faz parte da herança cultural.

Pode-se dizer, então, que gastronomia também é tradição, devido seu valor intrínseco agregado no que tange os saberes e fazeres que são próprios de cada grupo social e realidade alimentar, fica clara a ligação com o fator cultural. Amaral, Muller e Remor (2010, p.06) corroboram que “às práticas alimentares de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar, mas expressam sua história, geografia, clima e organização social”.

Por isso, a alimentação se tornou uma experiência com muitos significados inseridos, pois os profissionais da gastronomia também carregam sua própria bagagem cultural, criando e adaptando suas receitas de acordo com sua realidade,

por isso que muitos autores consideram a gastronomia uma arte, uma vez que o fator criativo também está presente na elaboração de um prato ou receita. Revel (1996, p. 38) explica que “a história da gastronomia é precisamente uma sucessão de trocas, de conflitos, de desavenças e reconciliações entre a cozinha comum e a arte da cozinha. A arte é criação pessoal, mas a criação é impossível sem uma base artesanal”. Nesse mesmo pensamento, Barroco (2008, p.04) afirma que:

Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura.

Portanto, considerando que a alimentação é também uma demonstração cultural, torna-se válido estreitar a relação do turismo com a gastronomia, pois quem gosta de viajar terá como foco experimentar a culinária local em algum momento. Nesse sentido, Peccini (2013, p.216) relata que “nos tempos atuais, a gastronomia costuma estar com o turismo como coadjuvante e, em outros casos, pode vir a ser o principal atrativo turístico, visto que, de qualquer forma, sempre está presente”.

Nesse sentido, durante uma viagem, o turista fica exposto a diversidade de ofertas turísticas e a gastronomia local faz parte do consumo. Peccini (2013) destaca também a influência dos valores culturais dos turistas que os conduzem a fazer uma seleção do que comer, conforme seus hábitos, visto que o gostar disso ou daquilo, é produto da sua cultura.

Ainda que cada país tenha suas iguarias e sabores muitas vezes exóticos, vale a pena apostar em adaptar a gastronomia local. Miessa (2013, p.28) esclarece que “a culinária internacional nada mais é do que a cozinha em que os chefes utilizam-se dos seus conhecimentos e técnicas para adaptar pratos de diferentes regiões criando novos pratos, que usem os ingredientes locais”. Assim sendo, Peccini (2013, p.208) também esclarece que:

O que é comida para determinado grupo social, nem sempre o é para outro. Exemplos disso são os japoneses que comem peixe cru, os chineses que comem cachorro, os indianos que não comem carne, ou os europeus que comem carne de cavalo. Essas especificidades decorrem do processo cultural a que foram submetidos os povos no decorrer de séculos e, por que não dizer, no decorrer de milênios. Todos são alimentos, o peixe cru, a carne de cachorro, a comida vegetariana, a carne de cavalo, mas são comidas somente para os grupos sociais ligados ao alimento por meio de sua cultura. Exemplificando, a carne de cachorro é um alimento que só é considerada

comestível para os chineses. Valores culturais e um complexo de questões sociais influenciadas pelos aspectos locais também compõem e determinam juntamente com as econômicas, tecnológicas e biológicas as escolhas alimentares.

Conforme a mesma autora, Peccini (2013, p.216): “há, na cozinha internacional, padrões de qualidade que contribuem para a diversidade e riqueza da oferta”. Portanto, utilizar a gastronomia internacional adaptada para a realidade da matéria-prima local é uma estratégia criativa e atrativa, visto que mantém um equilíbrio na oferta gastronômica, além de ser uma ótima opção para agradar a todos os públicos. Gimenes (2010, p.198) diz que ainda que pratos típicos sejam “readaptados ou ressignificados guardam a essência identitária reconhecível”. Porém, há casos em que o turista realiza o seu deslocamento justamente para entrar em contato com as singularidades da gastronomia local, nesse caso, o turismo gastronômico é colocado em prática. Gândara (2009, p.02) define esse segmento como:

Uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

Assim, é fácil notar que o turismo gastronômico está inserido no turismo cultural, pois um complementa o outro. Richards (1999, p.12) enfatiza que “uma grande parte da experiência turística é passada ao comer ou a beber, ou ainda, a decidir o quê e onde comer”. É inegável o quanto o alimento aproxima o turista da cultura local, promovendo uma experiência sensorial através da degustação da culinária tradicional.

Ashton e Muller (2013) descrevem que o modo de preparo dos alimentos, os condimentos e temperos usados, a bebida que é servida para harmonizar com a refeição, são elementos culturais que fazem da gastronomia um atrativo. Ferro (2013, p.45) enfatiza que “é factível a capacidade de atração turística que a gastronomia contém, ainda mais se regionalizada, onde concentra uma maior autenticidade na sua construção social do gosto”.

O presente capítulo foi desenvolvido para melhor compreender os diversos conceitos sobre gastronomia, e percebemos a grandeza que esse termo carrega devido a evolução do homem. Em suma, não há certo ou errado, pois um se

complementa ao outro. Assim sendo, a gastronomia é uma área do conhecimento; é a oferta de um serviço especializado; é também apreciada, degustada e saboreada por amantes de uma boa refeição. É também os alimentos que se relacionam com a cultura, através dos costumes, religiões, tradições, dentre outros aspectos regionais.

Cada país, regiões, cidades tem diferentes tipos de alimentos, que estão relacionados geograficamente ao clima, sazonalidades, matérias-primas e cada processo desses momentos únicos e naturais merecem ser respeitados e aproveitados criativamente pela arte gastronômica. E assim, essas peculiaridades se conectam com o turismo, ocorrendo uma troca cultural e descobertas e novos aromas e sabores. Gastronomia é tudo isso e muito mais. O próximo capítulo traz um enfoque na gastronomia amazonense, a culinária mais exótica do Brasil.

1.2 GASTRONOMIA AMAZONENSE

Falar sobre gastronomia amazonense é um desafio, visto que poucas são as contribuições em pesquisas acadêmicas com essa temática. Já sobre a gastronomia amazônica encontra-se relevantes investigações. Ambas possuem uma relação muito próxima, já que fazem parte de um mesmo território, porém, há diferenças e semelhanças nas quais serão abordadas.

O termo amazonense é um adjetivo designado para se referir ao que é natural da região do Amazonas, Estado brasileiro com 62 municípios que tem Manaus como capital e que se encontra localizada na região Norte do país. Já a palavra amazônica é relativa a Amazônia, a maior Floresta Tropical em extensão territorial do mundo, pois abrange tanto o território brasileiro, como também outros países da América do Sul.

No Brasil, a Lei de nº 1.806, de 6 de Janeiro de 1953, no Art. 2º da Lei Complementar nº 124, de 03.01.2007, informa que a Amazônia abrange os Estados do Acre, Pará e Amazonas; Territórios Federais do Amapá, Roraima e Rondônia, e ainda pelas áreas em paralelo dos Estados de Mato Grosso, Goiás e Maranhão. Ou seja, é na região Norte que está o maior território da Amazônia.

Em suma, o Amazonas é um Estado de onde oriunda o termo amazonense, e a Amazônia é uma grande floresta localizada nesse mesmo Estado e em outros, daí a origem da palavra amazônica. Com tal distinção, fica evidente que gastronomia amazonense e gastronomia amazônica possuem culinárias que se diferem, mas

também possuem semelhanças, como por exemplo, a influência indígena que as abrange.

Para reforçar esse pensamento, Oliveira (2018, p. 88) cita uma entrevista de um proprietário de restaurante regional, situado em Manaus, no Amazonas. O mesmo reflete sobre a seguinte frase dita pelo dono do local, em relação ao seu objetivo que é servir “uma pequena amostra da grande diversidade de produtos, cores e sabores da nossa terra”. A partir dessa fala, o autor conclui que: “[...] por isso, não à toa, o restaurante tenha como slogan os dizeres “cozinha amazônica”, uma vez que em seu cardápio estejam elencados muitos pratos típicos da culinária amazonense aos quais são feitas releituras”.

Embora o slogan do restaurante tenha os dizeres “cozinha amazônica”, Oliveira (2018, p. 88) reconhece que, devido o restaurante estar situado na capital do Amazonas, entende-se que a maioria dos pratos oferecidos no restaurante, são em suma, “típicos da culinária amazonense”, visto que até o próprio proprietário do restaurante destaca que em seu estabelecimento são servidos “uma pequena amostra [...] dos sabores da nossa terra”. Então, a nossa terra é a Amazônia ou o Amazonas? Ou as duas? Parece confuso, mas é interessante refletir sobre o assunto: Será que gastronomia amazônica e gastronomia amazonense são a mesma coisa? Fica o questionamento para refletirmos.

Contudo, muito se discute em eventos turísticos locais que o Amazonas não tem uma identidade gastronômica. A citar como exemplo, em 2018, o 4º Salão de Turismo do Amazonas foi realizado pelo Governo do Estado, por meio da Empresa Estadual de Turismo – AMAZONASTUR, com apoio da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL-AM. O evento tinha como tema a gastronomia e o turismo de sol e praia. E um dos destaques do salão era justamente a criação de uma grife para o Amazonas, uma marca para patentear o peixe na brasa, ícone da culinária no Estado do Amazonas, “só é servido aqui com o modo de preparo tipicamente amazonense” (AMAZONASTUR, 2021).

O então presidente da época, da Amazonastur, Orsine Junior ressaltou que:

O Amazonas tem uma diversidade de peixes com sabor único e que servimos assado na brasa, um verdadeiro churrasco de peixe que não existe em nenhum lugar do mundo. Então temos que registrar esse patrimônio da nossa culinária regional para que ele seja nossa identidade gastronômica (AMAZONASTUR, 2021).

Embora a iniciativa fosse muito boa para o turismo local, não se tem notícia sobre o registro do peixe na brasa como identidade gastronômica do Amazonas. De fato, é importante se reafirmar no mercado gastronômico e turístico, e tal atitude começa “em casa”, ou seja, os restaurantes locais que apostam na culinária amazonense, devem se afirmar como tal, e não como amazônica, já que é mais abrangente. Transmitir a mensagem correta reafirma nossa cultura e gastronomia.

Outra distinção relevante de ser abordada, diz respeito as palavras gastronomia e culinária, Brettas (2019, p.229) enfatiza que “em muitos casos, os termos, culinária e gastronomia se misturam e são utilizados quase que como sinônimos, sem muito critério e sem a observância das suas características elementares”. Para compreender ambos os termos, Atala e Dória (2008, p.175) distinguem:

Culinária é o conjunto de técnicas, de matérias-primas e de modos de fazer que correspondem às várias adaptações possíveis dos homens ao meio-ambiente em que vivem. Gastronomia é o discurso e a prática que se estabelece em torno deste objeto – a culinária -, com o propósito de potencializar sabores e outros prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa.

Assim sendo, a culinária está associada diretamente a cultura, os saberes e fazeres de um povo, ou seja, os ingredientes típicos, o modo de preparo, como são feitas as combinações de temperos, as receitas que são passadas de geração em geração, são processos culturais únicos. Segundo Schlüter (2003, p.12), “a culinária é uma forma de mostrar a identidade de cada grupo étnico mediante a preparação de pratos específicos”.

A gastronomia, por sua vez, como muito foi relatada, seus conceitos no subtópico anterior, é como uma arte que faz uso de conhecimentos, técnicas culinárias e adaptações com o uso de matérias-primas selecionadas para ressaltar o sabor dos alimentos. Gimenes (2010, p.188) resume brevemente que a gastronomia é “o estudo das relações entre a cultura e a alimentação”. E de fato é isso, mas não somente um estudo, pois é prática também.

Dada tais diferenças, compreende-se que a gastronomia amazonense é assim nomeada por ser tipicamente pertencente ao Estado do Amazonas e com elementos culinários locais. Dentre as regiões que pertencem a Amazônia, Câmara (2012, p. 100) diz que:

A culinária amazonense é a que mais preservou suas origens, é a mais indígena das cozinhas brasileiras. Apesar da chegada dos portugueses, franceses, espanhóis, africanos e até dos árabes, desde a época da colonização do Amazonas no final do século XVII, nossos povos continuaram com sua tradição de consumir alimentos e bebidas da própria região.

Lira, Coutinho e Ferst (2019, p. 84) enfatizam que “a gastronomia do Amazonas é originária da culinária indígena, e apesar da influência culinária de outros povos, a população local permaneceu com a tradição de consumir alimentos e bebidas típicas da região”. Faraco e Cauper (2012 *apud* SANTANA; MARTINS; SILVA, 2020, p.13) mencionam que:

A gastronomia amazonense, fortemente influenciada pela culinária indígena e portuguesa (diretamente), francesa, síriolibanesa (indiretamente), destaca-se pela relevante oferta de pratos à base de peixes e frutos amazônicos desperta a curiosidade e o interesse dos turistas em visita ao Amazonas e a capital Manaus, pois é muito procurada e apreciada pelos mesmos, sendo valorizado o consumo do pescado, presente em diversos pratos, os quais são preparados com uma variedade de sabores, ingredientes e aromas naturais.

Assim sendo, é indiscutível que a influência indígena é fortemente presente, tendo os peixes e a mandioca como principais ingredientes na cozinha amazonense. Braga (2004 *apud* LIRA; COUTINHO; FERST, 2019, p.84) menciona os derivados da mandioca que “dentre eles há o tucupi usado como molho e caldo, a goma e o polvilho, que são utilizados no preparo de beijus e tapioca, farinha de tapioca, os biscoitos da Amazônia - beiju-cica, beiju-assú, beiju-puqueca e beijumembeca”. De fato, a mandioca e seus derivados estão presentes em boa parte dos pratos típicos amazonense.

Silva (2005 *apud* LIRA; COUTINHO; FERST, 2019, p.84) destacam que:

Além do peixe e da carne de caça que sempre foi mais evidente no interior, pois nunca deixou de ser apreciada pelo caboclo, e os pratos a partir de quelônios (tartaruga e tracajá) que são iguarias que quebram a rotina de pescado, especialmente no interior do Estado, a culinária amazonense recebeu influências externas.

Brito *et al.* (2015), realizaram uma interessante pesquisa com funcionários que trabalham em um restaurante de um hotel na cidade de Manaus, capital do Amazonas. Os resultados destacaram que um dos principais interesses dos turistas que consumiram no local, estava pautada em experimentar os pratos exóticos

amazonenses, em que a base alimentar vem da culinária indígena, utilizando o peixe e a mandioca, preferencialmente. Sobre mais detalhes da referida pesquisa:

Os pratos mais servidos são peixes regionais, como tambaqui, pirarucu, tucunaré e surubim acompanhado com guarnições e temperos diversificados. Além disso, muitos citaram que também é servida a chamada Pizza Caboquinho, onde se encontram os ingredientes mais conhecidos pelo os amazonenses que são: o tucumã, a banana frita e o queijo coalho. Então, percebemos que a gastronomia é importante como atrativo turístico da região (BRITO *et al.*, 2015, p.12-13).

De acordo com a pesquisa relatada acima, percebe-se que a gastronomia amazonense se destaca também como um importante atrativo turístico da região, visto que os turistas desejam obter a experiência de conhecer e degustar as espécies de peixes da região. Sem dúvidas, o peixe é o produto que mais representa a culinária amazonense. Lira, Coutinho e Ferst (2019, p. 91) corroboram dizendo que “o peixe aparece como uma forte representação da identidade culinária amazonense, em sua variedade tanto de espécimes, quanto de formas de preparo”. A diversidade de opções se sobressai diante do que é possível elaborar com os peixes locais.

Apreciar a famosa mistura do tucumã, banana pacovã frita e queijo coalho, chamada de “caboquinho” que vai bem no pão, tapioca, pizza, dentre tantas outras opções, também tem despertado o paladar em turistas. Em suma, os pratos regionais que são considerados exóticos, convertem-se em verdadeiros atrativos para os turistas que visitam o Amazonas.

Além disso, vale destacar que o café da manhã amazonense é uma das refeições mais aclamadas, a diversidade de frutas faz desse momento o mais esperado, principalmente quando chega o fim de semana. Mesmo que seja para acordar bem cedo, pegar a estrada, chegar em tradicionais estabelecimentos de café da manhã, enfrentar fila, finalmente fazer o pedido e ainda esperar para receber seu pedido, é uma das experiências tipicamente regional e que vale a pena. Lira, Coutinho e Ferst (2019, p. 84) descrevem:

No cardápio, estes locais oferecem desde produtos típicos da região amazônica como tucumã e tapioca, aos tradicionais bolos de chocolate e café com leite”. No cardápio pode ser encontrado o tradicional X-Caboquinho (sanduíche feito com pão francês, queijo coalho, tucumã e banana frita), a tapioca (com coco, com leite condensado, com castanha do Brasil e/ou com queijo coalho), banana pacovã frita, pupunha, os tubérculos como o cara-roxo e macaxeira cozida, além de ovos cozidos, fritos e farofa de charque (esta, se deve a influências dos nordestinos). As bebidas de acompanhamento que

são servidas, se dão pelos sucos de maracujá, taperebá e o cupuaçu, além do tradicional café com leite.

A gastronomia amazônica é mais propagada e abrangente, pois engloba outros Estados que foram mencionados acima, também possui práticas e sabores culinários distintos, devido ao local a qual pertence. Ainda que tenham elementos da matéria-prima em comum; o modo de preparo, a mistura de temperos e condimentos, as receitas, dentre outras peculiaridades, são detalhes que fazem a culinária ser única em cada Estado e cidade da Amazônia brasileira, assim como o Amazonas possui a sua própria identidade gastronômica.

1.3 AS ETAPAS DE PLANEJAMENTO PARA CONSTRUÇÃO DE CARDÁPIO

Planejar um cardápio envolve competências e habilidades distintas, seguindo as etapas necessárias, as chances de obter sucesso são mais assertivas, visto que é através desse recurso que o cliente terá seu primeiro contato com o restaurante. Por tal motivo, um cardápio deve ser planejado e elaborado criteriosamente, visando entregar ao cliente informações precisas e com um bom design. Nesse sentido, este último subcapítulo da fundamentação teórica, aborda essa temática de extrema relevância para este trabalho.

Teichmann (2009) explica que o cardápio apareceu, originalmente, nas primeiras casas que serviam refeições, só que nessa época, não era distribuído em um papel ou fixada placas nas portas para informar as opções de comidas do dia. As informações ficavam guardadas na memória dos próprios garçons. No entanto, ao longo dos anos, uma lista contendo as refeições do dia, passou a ser afixada na porta dos estabelecimentos. Mais tarde, essa lista passou a ser entregue separadamente para cada cliente, indicando a ordem dos pratos que eram fornecidos. E assim tem permanecido nos dias atuais.

Porém, com os avanços tecnológicos, muitos estabelecimentos tem dado preferência por cardápios *on-line*, muitos ficam disponíveis nas redes sociais dos empreendimentos, o que facilita uma consulta prévia antes mesmo de ir até o restaurante. Esse fato otimiza até o tempo, visto que aquele cliente que olhou antes o cardápio no formato digital, já pode até ter escolhido o que vai comer e quando chegar até o local, vai ser objetivo e dizer exatamente o quer. Mas para aqueles clientes que não acessaram os cardápios previamente, ao chegar em restaurantes se deparam

com pequenas plaquinhas ou adesivos com QR Code para acesso fácil do cardápio, apenas apontando a câmera do celular. Contudo, esses recursos tecnológicos não dispensam o cardápio impresso, visto que tem clientes que o preferem.

Oliveira e Cé (2012) informam que um cardápio, também é chamado menu, carta ou lista, configura-se como uma relação de alimentos preparados para compor um prato que constituem uma refeição, sendo um portador de informações sobre o restaurante. Kuhl (2012, p. 38) define que “cardápio ou menu, é uma lista ordenada de todos os alimentos que são servidos e que fornece opções para o próprio cliente montar sua refeição, sendo que para isso nele é especificada a composição dos pratos, facilitando a escolha do cliente”.

Paixão (2020, p. 16) diz que “a função principal do cardápio é apresentar ao cliente da forma mais convidativa e que demonstre a personalidade do restaurante”. De fato, pois o cardápio é o primeiro contato do cliente com o empreendimento, o mesmo deve despertar o interesse do consumidor e convencê-lo que foi ao lugar certo. Conceição (2012 apud GULARTE; CARDOSO, 2020, p. 138) menciona que “historicamente os cardápios têm servido mais como ferramenta funcional do negócio do que os cardápios atuais, designado como instrumento de marketing”. Um cardápio estimula vendas e publicidade, pois seu objetivo é auxiliar os clientes na escolha de alimentos e bebidas.

Pelaez (2008, p. 50) informa que:

O cardápio engloba noções que apontam para diferentes processos relacionados a questões de planejamento e gerenciamento que, de um lado, o definem como ferramenta estratégica para várias funções (informativa, comunicativa, publicitária, comercial, empresarial, entre outras), e de outro, o associam com a imagem e concepção de restaurante, apontando sua centralidade nas diferentes operações do mesmo.

Nesse sentido, Paixão (2020) explica mais detalhadamente que para construir o cardápio, o chef precisa verificar quem será seu cliente para que ele possa considerar que tipo de pratos irá fornecer, o preço dos pratos que cobrará, os equipamentos e instrumentos de que precisará para preparar os pratos e serviços, incluindo louças e talheres, controle de estoque, fontes de produtos, tempo de preparação, recursos humanos envolvidos, cardápios fornecidos por concorrentes e muitos outros aspectos.

Zanella (2007, p. 59) acrescenta outros aspectos:

Devido a sua complexidade faz-se necessário um minucioso estudo e uma ampla pesquisa de mercado para o planejamento de um cardápio. Devem ser destacados os seguintes aspectos: perfil dos clientes atuais e potenciais, dia e horário de funcionamento, condições climáticas da região, sistema de atendimento ao cliente, técnicas de produção, processos de estocagem, disponibilidade de produtos, volume e quantidade de produtos a serem produzidos, custos dos materiais, apresentação dos pratos, tipo de corte dos alimentos, hábitos dos clientes, hábitos regionais, entre outros.

É relevante também que o cardápio apresente características culturais do restaurante ao qual pertence. Oliveira e Cé (2012, p. 84) enfatizam que deve “ser desenvolvido de acordo com alguns fatores como a sazonalidade, a qualidade e a disponibilidade dos insumos”. Essas características estão totalmente ligadas a realidade geográfica do local e deve-se estar atento a essa questão. Paixão (2020, p. 16) destaca que “por meio do cardápio é possível identificar não somente os pratos dos restaurantes, mas também, os ingredientes contidos naquele prato”.

Zanella (2007) salienta que na sociedade, os alimentos ganharam significado e passaram a ser classificados de acordo com os valores, escolhas, proibições e prescrições que estabeleceram o sistema alimentar. Ao visitar destinos turísticos, os turistas serão atraídos por todos os aspectos de sua cultura, mesmo que a principal motivação não seja a cultura. A cultura da cidade, os saberes e práticas de seus moradores, a linguagem, as normas sociais e tantas outras expressões culturais são percebidas por pessoas que não pertencem ao lugar.

Todavia, Câmara (2012, p. 55) informa que “o menu é a ferramenta básica para a operação de A&B. Por essa razão, a elaboração deve ser estudada e analisada cuidadosamente para determinar quais itens agradarão aos clientes”. Paixão (2020, p. 16) reforça que “para criar um cardápio é necessário um estudo de análise de mercado e público alvo, um plano de negócio estruturado entre a administração e o chef”.

Por isso que a fase de planejamento de um cardápio é tão importante. Oliveira e Cé (2012, p. 84) destacam que “o planejamento de um cardápio é uma peça importante para o desenvolvimento e sucesso de um restaurante, tanto hoteleiro quanto convencional, porque ele deve basear-se nas expectativas de um determinado público-alvo”. Câmara (2012, p. 55) alerta para que “antes de elaborá-lo, é necessário considerar uma boa quantidade de itens e tomar algumas decisões sobre a frequência com que um item deve nele constar”. A seguir são destacadas as vantagens e desvantagens em três categorias de menu: cíclico, rotativo ou variável e fixo.

O menu cíclico é planejado para durar um tempo determinado. Câmara (2012) lista suas vantagens e desvantagens:

Vantagens:

1. alguma redução na mão de obra;
2. pequena redução no inventário;
3. menos treinamento;
4. grande transparência e controle de produção;
5. aproveitamento efetivo das sobras.

Desvantagens:

1. algum cansaço ou tédio do menu, se o ciclo for frequente;
2. grande número de itens de suprimentos deve constar no inventário;
3. necessidade de uma mão de obra muito especializada

Como o nome diz, o próximo menu é rotativo ou variável, Câmara (2012) mostra as vantagens e desvantagens:

Vantagens:

1. elimina o tédio ou cansaço do menu;
2. proporciona inúmeras maneiras de criar novos itens;
3. possibilita mudanças sazonais diárias, semanais ou mensais.

Desvantagens:

1. aumento de sobras;
2. aumento do inventário;
3. menor controle;
4. necessidade de mão de obra especializada;
5. aumento no custo da mão de obra.

E o próximo menu é fixo, o nome também já diz tudo. Câmara (2012) lista suas vantagens e desvantagens:

Vantagens:

1. reduz a mão de obra;
2. reduz o inventário;
3. proporciona melhor controle;
4. necessita de menos treinamento;
5. habilita a obtenção de alto grau de qualidade em todos os itens do menu;
6. possibilita a identificação do produto;
7. reduz as sobras;
8. barateia o custo dos alimentos;

Desvantagens:

1. cansaço ou tédio do menu;
2. falta de flexibilidade para os ajustes sazonais;
3. limitação de mercado.

Câmara (2012, p. 58) aconselha dar preferência pelo uso do menu fixo associado ao rotativo ou variável, a escolha fica por conta do colaborador da respectiva área. “A decisão de usar os dois padrões de menus é o início de um plano de marketing adaptado à estratégia do restaurante e que resultará em um aumento de vendas”. Portanto, quando encontramos um cardápio em um restaurante, o mesmo foi elaborado de acordo com instruções técnicas, o que encontramos não foi apenas um material informativo sobre a comida servida no restaurante, mas também todos os gestores envolvidos na sua organização.

Zanella (2007) informa que mesmo que todas as etapas importantes sejam seguidas, o resultado dependerá da aceitação do cliente, o que requer muita paciência e tempo para digerir a estrutura do cardápio. A autoanálise do restaurante deve ser realizada não só no início da operação, mas também durante o processo de operação. Nessa análise, é necessário verificar se os produtos e serviços apresentam

efetivamente qualidade, quais medidas devem ser tomadas para evitar o desperdício e se o preço está em um nível adequado.

Lacerda (2009, p. 02) salienta que “vários aspectos, como atendimento, apresentação, ambiente, entre outros, contribuem para o sucesso ou insucesso do local. A venda dos pratos servidos, portanto, deve ser analisada considerando todos esses aspectos, para assegurar a estratégia a ser adotada pela gerência”.

2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este capítulo destaca como ocorreu a construção dos procedimentos metodológicos para que se atingissem os resultados propostos, tendo o restaurante do Hotel Juma Ópera como principal campo de investigação. Com isso, direcionamos a pesquisa realizando, primeiramente, a fundamentação teórica, levantamento de dados e investigação de campo. Nesta última, foram adotadas etapas de observação e de coleta de dados, durante o exercício da profissão da pesquisadora em questão.

2.1 MÉTODO CIENTÍFICO

O método científico adotado é indutivo, devido a escolha do objeto de estudo, que é o restaurante do Hotel Juma Ópera, sendo um estudo que provém do particular para o geral. Para Lakatos e Marconi (2007, p. 86):

Indução é um processo mental por intermédio do qual, partindo de dados particulares, suficientemente constatados, infere-se uma verdade geral ou universal, não contida nas partes examinadas. Portanto, o objetivo dos argumentos indutivos é levar a conclusões cujo conteúdo é muito mais amplo do que o das premissas nas quais se basearam.

O processo mental da indução é utilizado por esse método, que parte de dados particularmente constatados. No caso, a vivência profissional no restaurante citado, motivou esta pesquisa, favorecendo a compreensão da dimensão do tema abordado.

2.2 OBJETIVO DO ESTUDO

De acordo com Dencker (1998) os objetivos da pesquisa foram: exploratório e descritivo. Iniciou-se primeiramente um levantamento bibliográfico sobre o que se tem produzido nos temas abordados, buscando publicações, livros, *sítes*, dentre outros, explorando ao máximo a temática. Na pesquisa descritiva fez-se, primeiramente, observações *in loco*, registros fotográficos e análises de todo o material coletado para poder descrever todo o conhecimento adquirido durante esse processo de pesquisa.

2.3 PROCEDIMENTOS TÉCNICOS

Quanto aos procedimentos técnicos do estudo, são bibliográficos e pesquisa de campo. Conforme Severino (2007, p.122):

A pesquisa bibliográfica é aquela que se realiza a partir do registro disponível, decorrente de pesquisas anteriores, em documentos impressos, como livros, artigos, teses e etc. Utiliza-se de dados ou de categorias teóricas já trabalhados por outros pesquisadores e devidamente registrados. Os textos tornam-se fontes dos temas a serem pesquisados. O pesquisador trabalha a partir das contribuições dos autores dos estudos analíticos constantes dos textos.

Propôs-se na pesquisa bibliográfica a consulta em livros, revistas, periódicos, artigos científicos, monografias, dissertações, teses, dentre outros. Nesse momento, percebeu-se a escassez de materiais que abordam o tema da gastronomia amazonense, sendo um desafio redigir sobre essa temática, mas ao mesmo tempo muito enriquecedor para esse trabalho.

E quanto a pesquisa de campo, a mesma baseou-se em coletar dados diretamente no local objeto de estudo, sendo este o local de trabalho da pesquisadora, o que facilitou observar a dinâmica do restaurante e modificar o olhar para a pesquisa. Gil (2008, p. 57) diz que “o estudo de campo tende a utilizar muito mais técnicas de observação do que de interrogação”. De fato, esse foi o ocorrido, a pesquisa de campo direcionou-se muito mais para observações.

2.4 ABORDAGEM

A abordagem caracterizou-se como pesquisa qualitativa, devido a análise profunda em relação ao estudo. Veal (2011, p. 264) explica que “pressupostos básicos da pesquisa qualitativa é que a realidade não é construída de forma objetiva, mas social e subjetivamente”. A pesquisa no restaurante do hotel possibilitou compreender as impressões dos clientes, o que pensam, sentem e como agem diante da proposta que o local oferece.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nesse capítulo, para fins de situar o local de pesquisa, o Juma Ópera Hotel, é abordado brevemente sobre a idealização do empreendimento e outros detalhes, mas com foco no restaurante e seu cardápio. Por tratar-se de um local novo, não se tem muitos materiais para consulta, basicamente o que tem são informações no *site* e nas redes sociais do empreendimento. Os subcapítulos descrevem as observações realizadas acerca do cardápio e finaliza com a análise.

3.1 O JUMA ÓPERA HOTEL

No coração do Centro Histórico de Manaus e a frente do magnífico Teatro Amazonas, o Juma Ópera Hotel está situado na Rua 10 de julho (imagem 1), indicada pela seta amarela, na área mais dedicada ao turismo e que dispõem de uma excelente infraestrutura turística. Nesse local e entorno, além do cartão postal da cidade, pode-se encontrar outros atrativos, entretenimento, bares, restaurantes, meios de hospedagens, agências de turismo, guias de turismo, galerias de artes, centro de artes, dentre muitas outras atrações que atrai a população local e turistas.

Imagem 1 – Localização do Juma Ópera Hotel



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

O Teatro Amazonas que foi construído durante o Ciclo da Borracha, período em que Manaus vivenciou a *Belle Époque*, é a principal referência e inspiração para a idealização do Juma Ópera Hotel. A logomarca do empreendimento (imagem 2) ressalta traçados finos, em preto e branco, do desenho do magnífico *Opera House* e sua cúpula. Uma alusão ao cartão-postal da cidade de muito bom gosto.

Imagem 2 – Logomarca do Juma Ópera Hotel



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

O referido hotel está situado entre dois casarões (imagem 3), do fim do século XIX, construídos no estilo clássico da fase *Belle Époque* que Manaus vivenciou, e que foram restaurados para abrigar o hotel-boutique de alto padrão. Os casarões são tombados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN e passou por minucioso processo de restauração.

Imagem 3 – Juma Ópera Hotel

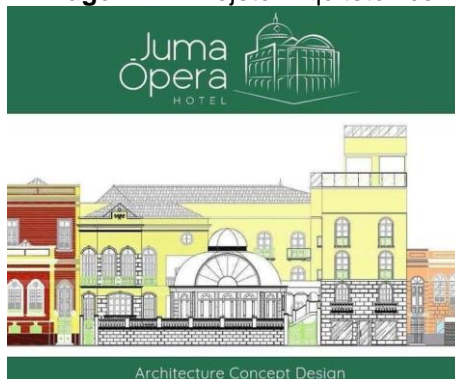


Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

A construção do hotel foi dedicada a harmonizar-se aos edifícios históricos do entorno, respeitando o contexto histórico em que está inserido (imagem 4), do projeto arquitetônico. Preservar a história e manter o equilíbrio com o entorno estavam entre as principais preocupações do projeto. Como já mencionado, parte de sua construção é do final do século XIX. É interessante ressaltar que um dos edifícios que faz parte do complexo Juma ópera Hotel abrigava o Consulado dos Estado Unidos no início do século XX. Para valorizar ainda mais a vista para o cartão-postal da cidade, toda a fachada da frente do hotel foi enterrada. Destaca-se também a ação sustentável, devido

a utilização de painéis solares para aquecimento de água e revestimentos com vidro reciclável.

Imagem 4 – Projeto Arquitetônico



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

O projeto arquitetônico, com a assinatura do arquiteto Roberto Vinograd (imagem 4), busca estar em harmonia com as antigas construções do entorno. Já a decoração (imagem 5) foi projetada pela arquiteta Débora Aguiar, que associou as antigas construções, ao riquíssimo artesanato local. A artista e artesã Rosa dos Anjos (imagem 6) foi a responsável pelo design de interiores e decoração do hotel, principalmente através dos balaios Baniwa.

Imagem 5 – Decoração Débora Aguiar



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

Imagem 6 – Artesã Rosa dos Anjos

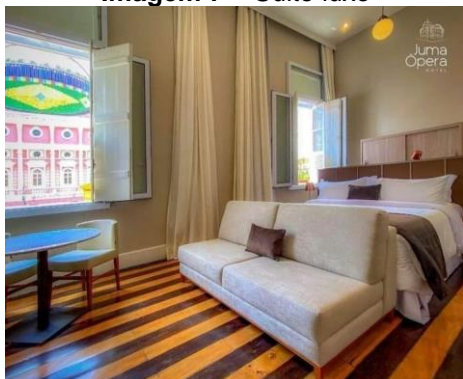


Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

O hotel dispõe de 41 quartos (imagens 7 e 8) que possuem tratamento acústico em suas portas, paredes e janelas e a maioria deles tem vista direta para o Teatro Amazonas. Todas as camas de casal são *king-size* e alguns banheiros possuem banheira. A arquitetura centenária de parte do hotel, mesclada com

construções modernas, resultou em quartos únicos, exclusivos e diferenciados entre si.

Imagem 7 – Suite luxo



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

Imagem 8 – Suite



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

O bar do hotel (imagem 9) fica entre o lobby e o restaurante, o atendimento é para ambos. Como quase todo o hotel foi projetado para ter vista para o Teatro, no bar não é diferente, o mesmo conta com uma excelente vista. Nessa área, o que se sobressai são os *drinks* e os coquetéis da casa, sempre com uma pitada local.

Imagem 9 – Bar do hotel



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

Imagem 10 – Piscina na cobertura



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

A piscina na cobertura (imagem 10), é cercada por um guarda-corpo de vidro, proporcionando uma vista completa para o Teatro Amazonas, Palácio da Justiça e Igreja de São Sebastião. No horizonte, é possível até ver o Rio Negro. Sem dúvidas é uma das áreas, chamada de “*rooftop*”, preferida dos hóspedes. O hotel também possui

uma academia (imagem 11) e uma área disponível para eventos de pequeno porte (imagem 12).

Imagem 11 – Academia



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

Imagem 12 – Salão de eventos



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

O restaurante, nomeado como Ópera Restaurante (imagem 13), tem uma estrutura única em formato de uma cúpula (imagem 14), produzida em aço e com vidros, proporcionando uma linda vista para o Teatro Amazonas.

Imagem 13 – Logomarca Ópera Restaurante



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

Imagem 14 – Estrutura do restaurante em formato de cúpula



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

O restaurante (imagem 15) também tem um terraço (imagem 16) muito agradável, ideal para apreciar os *drinks* regionais com a vista para o majestoso. O mesmo não se restringe somente para uso exclusivo dos hóspedes, é um espaço aberto a todos.

Imagem 15 – Ópera Restaurante



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

Imagem 16 – Terraço



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

Além de todas as características impressionantes mostradas, o restaurante possui uma característica única ao mesclar a culinária indígena com o cardápio internacional, agradando a todos os paladares. Os próximos subcapítulos abaixo destacam com mais detalhes o cardápio do local.

3.2 ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DO ÓPERA RESTAURANTE

Os cardápios do Ópera Restaurante são de fáceis de acesso, visto que o mesmo fica disponível tanto no *site*, como nas redes sociais do hotel. Caso o cliente não acesse o cardápio por esses meios, ao chegar no restaurante, poderá acessá-los através do QR code que ficam distribuídos nas mesas. Mas caso o cliente prefira o cardápio impresso, o restaurante também dispõe dos mesmos.

O empreendimento dispõe de duas categorias de cardápios, do restaurante e serviço de quarto. O do restaurante é válido de 12h até as 23h (almoço 12h as 15h30 e jantar das 19h até 23h), e possui três opções: 1. Restaurante Ópera, 2. Restaurante Terraço e 3. Drinks e Coquetéis. O do quarto vale 24h e tem duas opções: 1. o cardápio do serviço de quarto e o outro do 2. frigobar. Todos possuem acesso também em língua inglesa. Para mais detalhes, nos anexos deste trabalho, os cardápios estão disponíveis na íntegra.

A renomada chef Sofia Bendelak (imagem 17) foi a responsável por criar os pratos contemporâneos, mesclando a gastronomia internacional com elementos da gastronomia amazônica, mas muito mais presente a amazonense.

Imagem 17 – Chef Sofia Bendelak

Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 24 out. 2021.

3.2.1 PÚBLICO-ALVO

A princípio, o Juma Ópera Hotel tinha como público-alvo os turistas do Juma Amazon Lodge (imagem 18), pois os mesmos ficariam, primeiramente, hospedados na cidade de Manaus, para depois irem até o hotel de selva. Porém, depois da pandemia por Covid-19, e também as restrições por conta de realizar viagens, percebeu-se a grande demanda pela procura pelos próprios manauaras. Atualmente, tanto o público-alvo tanto do hotel, quanto do restaurante, é sem restrições, sendo aberto para todos os públicos.

Imagem 18 – Juma Amazon Lodge

Fonte: Site Juma Lodge. Disponível em: <<https://jumalodge.com.br/o-hotel/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

Vale ressaltar que antes do Juma Ópera Hotel ser concretizado, já existia o Juma Amazon Lodge (imagem 18), um pequeno e confortável hotel que foi planejado para ser totalmente integrado à floresta. Sua construção e operação respeitou os limites do meio-ambiente, afinal, sem a floresta o hotel não existiria. Ele possui apenas

19 bangalôs, com sua construção totalmente integrada à Floresta Amazônica. Foi construído em terra firme sobre palafitas, na copa das árvores. Este procedimento é necessário para atender às épocas de cheia dos rios onde o nível da água pode subir até 15 metros.

3.2.2 PREFERÊNCIAS REGIONAIS

Os cardápios do hotel têm inspirações da cozinha internacional, mas mesclados com elementos da gastronomia amazonense, oferecendo ao público uma experiência memorável da culinária local. Quanto as preferências regionais têm-se: peixes, frutas, plantas, oleaginosas, carboidratos, cogumelos, queijos e variações elaboradas a partir deles, como: molhos, pastas, geleias, sorvetes, cremes, sobremesas, batidas, sucos, *drinks* e coquetéis.

Quanto a disponibilidade dos itens regionais, podem variar de acordo com a sua temporada. Descobriu-se ainda que alguns dos *drinks* e coquetéis foram nomeados no cardápio com nomes de sinfonias e concertos de artistas locais que se apresentaram nos palcos do Teatro Amazonas, bem como de termos locais, principalmente, fazendo referência a fase *Belle Époque*. Os nomes encontrados no cardápio são:

- Opereta Coquette;
- Juma Juma;
- Belíssima (Époque);
- Mozart Rocks!;
- Incêndio na Mata.

Tal informação sobre os nomes é privilegiada, em que o idealizador do cardápio das bebidas, Rodrigo Dezan Cunha, chefe do setor de A&B, revelou durante o período da pesquisa. São ofertadas também opções de cervejas artesanais e cachaça:

- Cervejaria Rio Negro;
- Cachaça Jambucana.

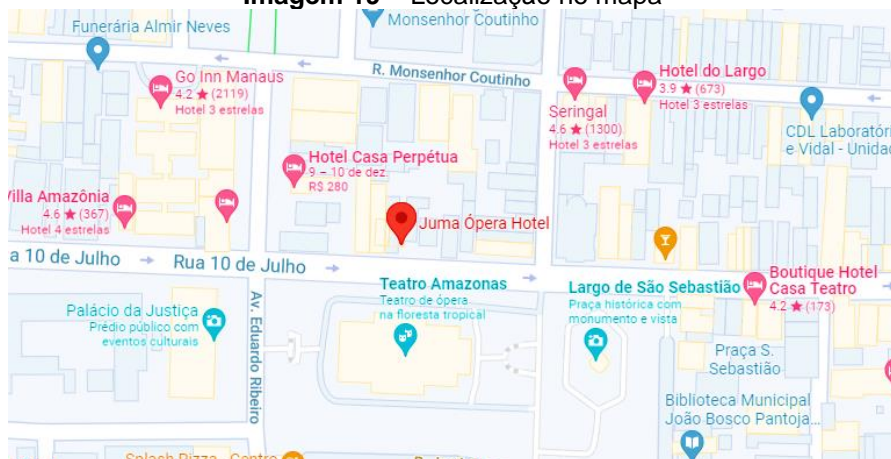
3.2.3 TIPO DE SERVIÇO

O tipo de serviço oferecido pelo Ópera Restaurante é: À La Carte. Mas o hotel também oferece o serviço de quarto, em que se tem um cardápio exclusivo para essa modalidade.

3.2.4 LOCALIZAÇÃO

O Ópera Restaurante está localizado nas dependências do Juma Ópera Hotel. O restaurante fica bem centralizado, sendo inclusive, o primeiro contato com o cliente. A localização possui forte apelo turístico, visto que fica de frente para o Teatro Amazonas, área bastante movimentada e com boa infraestrutura turística.

Imagem 19 – Localização no mapa



Fonte: Site Google Maps. Disponível em:

<<https://www.google.com.br/maps/place/Juma+%C3%93pera+Hotel/@-3.1299571,-60.0243848,18z/data=!4m8!3m7!1s0x926c057d29a938fd:0xc1e473e33b367ef9!5m2!4m1!1i2!8m2!3d-3.1297669!4d-60.023438>>. Acesso em: 31 out. 2021.

Endereço:

Rua 10 De Julho, 481 - Centro - Manaus/AM - CEP: 69010-060.

3.2.5 ESPAÇO FÍSICO

O espaço físico do Ópera Restaurante está em harmonia com a proposta do cardápio, visto que o mesmo mescla características contemporâneas, sofisticada, elegante e decoração com artesanato local (imagem 15), além da vista para o Teatro

Amazonas. Em média, o restaurante possui capacidade para receber 50 pessoas. E o terraço (imagem 16), com média de 20 pessoas.

3.2.6 HORÁRIO DE ATENDIMENTO

- Café da manhã: 6h as 10h30;
- Almoço: 12h as 15h30;
- Jantar: 19h as 23h;
- Terraço: 7h as 23h;
- Lobby Bar: 7h as 23h;
- *Rooftop*: 7h as 23h;
- Serviço de quarto: 24h.

3.2.7 SISTEMA DE COMPRAS E ESTOCAGEM

Como o depósito não possui uma capacidade muito extensa, as compras são feitas conforme a demanda, é levado em consideração a ocupação do hotel, reservas para o restaurante, dentre outros eventos. As bebidas são estocadas, de acordo com o limite do depósito. As reposições do estoque tanto de comidas, como de bebidas são realizadas semanalmente. Compras para manter o início da semana até o final, e a partir de quinta, compras para abastecer o fim de semana.

3.2.8 MÃO DE OBRA

Em média, tem-se mais de 20 funcionários, contando com a equipe da cozinha e a operacional, as seguintes funções são:

- Chef executivo;
- Sub chef;
- Chef de confeitaria;
- Primeiros cozinheiros;
- Terceiros cozinheiros;
- Auxiliares;

- Stuart/Steward;
- Hostess;
- Chefe de fila;
- Maître;
- Cumins;
- Garçons;
- Barman;
- Extras.

3.2.9 PREÇO

Considerando o conceito do restaurante, sendo um grande fator para determinar o preço dos cardápios, o design, a decoração, o ambiente climatizado, a música ambiente e no jantar música ao vivo, a apresentação dos pratos, a localização, o sabor, a quantidade, qualidade do serviço e atendimento de excelência, digamos que os valores estão adequados.

É interessante ressaltar que o cardápio que tem como foco ressaltar a gastronomia local, está intitulado de Amazônia Profunda. Nesse cardápio, em específico, como o nome sugere, o cliente terá uma experiência gastronômica profunda e legitimamente amazônica. Embora se identifique muito mais itens amazonense, encontra-se também um clássico da culinária paraense, o Pato no Tucupi, que mesmo ganhando uma nova releitura, reafirma que o cardápio é de gastronomia amazônica.

O cardápio do Ópera Restaurantes, intitulado de Amazônia Profunda, tem:

- Entradas a partir de R\$50,00;
- Prato principal a partir de R\$76,00;
- Sobremesas a partir de R\$43,00.

O cardápio Clássico, oferece:

- Entradas a partir de R\$42,00;
- Prato principal a partir de R\$65,00;

- Sobremesas a partir de R\$35,00.

O cardápio dos drinks e coquetéis tem uma média de:

- Coquetéis Juma Ópera a partir de R\$55,00;
- Coquetéis clássicos a partir de R\$38,00;
- Caipirinhas & Caipiroskas a partir de R\$30,00.

Os valores citados acima foi apenas para se ter uma base sobre o quesito preço, mas todos os cardápios podem ser consultados, na íntegra, nos anexos desse trabalho.

3.3 CARACTERÍSTICAS DA GASTRONOMIA AMAZONENSE NOS CARDÁPIOS DO ÓPERA RESTAURANTE

O cardápio “Restaurante Ópera” está dividido em quatro partes, sendo: 1. Para Começar; 2. Amazônia Profunda (entradas, pratos principais e sobremesas); 3. Clássico (entradas, pratos principais e sobremesas); e 4. Infantil. A seguir, serão destacados por item a presença da gastronomia amazonense.

“Para Começar” tem-se a oferta de:

- **Pães de fermentação natural com manteigas aromatizadas e patês (imagem 20):** Os pães tem sabores de castanha, açai, tucupi; os patês são feitos de castanha e tucumã ou tem a opção também das geleias de cupuaçu, graviola ou açai.
- **Caldo do dia (imagem 21):** Os caldos são sempre a base de algum peixe, como por exemplo, tucunaré, tambaqui, dentre outros.

Imagem 20 – Pães de fermentação natural com manteigas aromatizadas e patês

Imagem 21 – Caldo do dia



Fonte: Registrado pela autora, 2021.



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 05 nov. 2021.

“Amazônia Profunda” iniciaremos pelas entradas, tem-se quatro opções, e três delas possuem elementos regionais:

- **Trouxinha de pato com velouté, caldo claro, de tucupi (imagem 22):** O famoso prato “Pato no Tucupi”, presente nas mesas em ocasiões especiais, é representado através da trouxinha com o caldo do tucupi, elemento que se destaca nessa entrada;
- **Camarões crocantes com bisque, caldo encorpado (imagem 23):** O toque regional está na farinha de tapioca que empana os camarões.
- **Ceviche de Aruanã com “leite de tigre” amazônico (marinada) e chips de legumes (imagem 24):** Além do peixe regional Aruanã, tem também um toque especial de “leite de tigre” que é leite de castanha e o chips de macaxeira.

Imagem 22 – Trouxinha de pato com velouté (caldo claro) de tucupi



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 05 nov. 2021

Imagem 23 – Camarões crocantes com bisque (caldo encorpado)



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 05 nov. 2021

Imagem 24 – Ceviche de Aruanã com “leite de tigre” amazônico e chips de legumes



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 05 nov. 2021

“Amazônia Profunda” e seus pratos principais totalizam em oito opções no cardápio, sendo que em todos eles têm elementos regionais:

- **Filé de Pirarucu fresco com crosta de castanha do Brasil, purê de banana da terra picante e legumes confit, cozimento especial (imagem 25):** Além do peixe regional Pirarucu, tem a presença da castanha e o purê da banana pacovã, como é conhecida regionalmente;
- **Moquequinha de Tucunaré com arroz de castanha e pirão de coco (imagem 26):** Nesse prato também temos a presença do peixe regional Tucunaré e da castanha no arroz;

Imagem 25 – Filé de Pirarucu fresco com crosta de castanha do Brasil, purê de banana da terra picante e legumes confit (cozimento especial)



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 05 nov. 2021.

Imagem 26 – Moquequinha de Tucunaré com arroz de castanha e pirão de coco



Fonte: Registrado pela autora, 2021.

- **Costelas de Tambaqui no mel de tucupi com a nossa versão do baião de dois e farofinha de castanha do Brasil (imagem 27):** Além da famosa Costela de Tambaqui, tem-se o acabamento com mel de tucupi, a farofa com castanha e a versão do baião de dois que é diferente, porque tem como diferencial a banana da terra (pacovã) e tucumã;
- **Surubim com caramelo de alho assado, purê de cará roxo e pérolas de tucupi (imagem 28):** Temos a presença do peixe regional Surubim, acompanhado do purê de cará roxo e as pérolas de tucupi;

Imagem 27 – Costelas de Tambaqui no mel de tucupi com a nossa versão do baião de dois e farofinha de castanha do Brasil



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 05 nov. 2021.

Imagem 28 – Surubim com caramelo de alho assado, purê de cará roxo e pérolas de tucupi



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 05 nov. 2021.

- **Risoto de tacacá, tucupi, jambu e camarão fresco (imagem 29):** Este prato representa o famoso tacacá que é servido com tucupi, goma, jambu e camarão. Porém, nesse prato, temos o risoto e os demais itens. Uma incrível reinvenção.
- **Ravioloni recheado com Pirarucu defumado e pesto de jambu (imagem 30):** Além do famoso peixe Pirarucu, tem-se também a presença do jambu.

Imagem 29 – Risoto de tacacá (tucupi, jambu e camarão fresco)



Fonte: Registrado pela autora, 2021.

Imagem 30 – Ravioloni recheado com Pirarucu defumado e pesto de jambu



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 05 nov. 2021.

- **Medalhões de mignon no molho de açaí, batatas laminadas e farofa de alho (imagem 31):** Nesse prato temos a presença do açaí;
- **Picanha com molho de tucupi negro, arroz de leite de castanha e farofinha de bacon tostado (imagem 32):** Além do tucupi, temos também a presença da castanha;

Imagem 31 – Medalhões de mignon no molho de açáí, batatas laminadas e farofa de alho



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/gastronomia/>>. Acesso em: 06 nov. 2021.

Imagem 32 – Picanha com molho de tucupi negro, arroz de leite de castanha e farofinha de bacon tostado



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/gastronomia/>>. Acesso em: 06 nov. 2021.

“Amazônia Profunda” e as sobremesas totalizam em cinco opções, todas com alguma fruta regional:

- **Crème brûlée amazônico (imagem 33):** A receita original usa essência de baunilha, mas nessa adaptação, usamos o cupuaçu;
- **Mil folhas de tapioca com mousse de coco e calda de cumaru (imagem 34):** A presença da tapioca e do cumaru são o diferencial dessa sobremesa;
- **Texturas de chocolates amazônico (imagem 35):** A base é de chocolate local;

Imagem 33 – Crème brûlée amazônico



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021

Imagem 34 – Mil folhas de tapioca com mousse de coco e calda de cumaru



Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/gastronomia/>>. Acesso em: 06 nov. 2021.

Imagem 35 – Texturas de chocolates amazônico



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021

- **Churros com caldo de cupuaçu e sorvete de castanha (imagem 36):** O diferencial está no cupuaçu e na castanha;
- **Profiteroles com sorvete artesanal de fruta da temporada e calda quente de chocolate regional (imagem 37):** O sorvete é sempre de alguma fruta local, de acordo com a estação, e a calda de chocolate regional.

Imagem 36 – Churros com caldo de cupuaçu e sorvete de castanha



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021.

Imagem 37 – Profiteroles com sorvete artesanal de fruta da temporada e calda quente de chocolate regional



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021.

O cardápio “Clássico” não apresenta itens regionais nas entradas e nem nos pratos principais. Somente nas sobremesas que de quatro opções, duas delas tem a presença de frutas locais, sendo elas:

- **Sorvete artesanal da estação, calda de chocolate regional (imagem 38):** O sorvete é sempre de alguma fruta local, de acordo com a estação, e a calda de chocolate regional.
- **Tarte tatin de banana, caramelo salgado e chips de banana (imagem 39):** A banana pacovã, como é conhecida regionalmente, está presente nessa sobremesa, tanto para compor a torta, como através dos chips.

Imagem 38 – Sorvete artesanal da estação, calda de chocolate regional



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021.

Imagem 39 – Tarte tatin de banana, caramelo salgado e chips de banana



Fonte: Registrado pela a autora, 2021.

O cardápio “Infantil” oferta quatro opções, sendo que apenas uma delas tem característica regional, sendo o Peixinho empanado. O cardápio “Restaurante Terraço” oferta mais aperitivos e lanches, possui sete categorias: 1. Saladas; 2. Mini porções; 3. Para compartilhar; 4. Torradas; 5. Sanduiches; 6. Porções; 7. Sobremesas.

Saladas: tem-se a oferta de três opções e todas possuem características regionais:

- **Salada de feijão manteiguinha com camarões ao curry e castanhas tostadas (imagem 40):**

Imagem 40 – Salada de feijão manteiguinha com camarões ao curry e castanhas tostadas



Fonte: Fonte: Site Juma Ópera. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/gastronomia>>. Acesso em: 06 nov. 2021.

- **Salada de peito de frango defumado, molho aioli de manjeriçã, mix de folhas e chips de macaxeira:** Nesse item, os chips de macaxeira é o item regional;
- **Salada de quinoa com Pirarucu defumado, molho oriental e mix de folhas:** O peixe regional Pirarucu é o item regional.

Mini porções: tem três opções, dentre elas, apenas duas possuem características regionais:

- **Terrine de peixe defumado e jambu com azeite aromático e torradas de pão de fermentação natural de tucupi:** Além da presença do jambu, tem-se também o pão sabor tucupi;
- **Pizzeta de cogumelos Yanomami, mussarela de búfala de Autazes com salada de folhas:** Os cogumelos Yanomami e a mussarela de búfala de Autazes são os diferenciais amazonenses.

Para compartilhar: tem-se três opções e todas com itens regionais:

- **Bolinho de macaxeira com costela bovina e maionese de pimenta (imagem 41):** A massa do bolinho feito de macaxeira é o diferencial desse aperitivo;
- **Dedinhos de tapioca e queijo coalho amazônico com geleia de tucumã picante (imagem 42):** A tapioca, o recheio de queijo coalho e a geleia de tucumã são os itens amazonenses que compõem esse aperitivo;
- **Bolinho de Tambaqui na farinha Uarini (farinha regional) com geleia de pimenta (imagem 43):** Além do famoso peixe Tambaqui, tem-se também a farinha do Uarini.

Imagem 41 – Bolinho de macaxeira com costela bovina e maionese de pimenta



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021

Imagem 42 – Dedinhos de tapioca e queijo coalho amazônico com geleia de tucumã picante



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021

Imagem 43 – Bolinho de Tambaqui na farinha Uarini (farinha regional) com geleia de pimenta



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021

Torradas: tem-se três opções e todas com itens regionais:

- **Pão de fermentação natural de açai com guacamole, tomates grelhados, ovo com gema mole e azeite de ervas (imagem 44):** O sabor do pão de açai;
- **Pão de fermentação natural de tucupi com rosbife, tomates assados, queijo de Autazes e manteiga de alho (imagem 45):** O tucupi e o queijo;

Imagem 44 – Pão de fermentação natural de açai com guacamole, tomates grelhados, ovo com gema mole e azeite de ervas



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021.

Imagem 45 – Pão de fermentação natural de tucupi com rosbife, tomates assados, queijo de Autazes e manteiga de alho



Fonte: Registrado pela a autora, 2021.

- **Pão de fermentação natural de castanha com frango defumado, geleia de cupuaçu, passas e pimenta:** Os itens regionais são a castanha e o cupuaçu.

Sanduíches: tem-se a oferta de quatro opções, sendo que em duas tem itens regionais:

- **Hambúrguer blend do Juma (picanha e alcatra) com pickles de maxixe, queijo de Autazes e cebolas caramelizadas, com fritas ou chips de macaxeira (imagem 46):** O queijo e os chips de macaxeira são os itens regionais;
- **Cheese caboquinho, com tucumã, banana da terra e queijo coalho (imagem 47):** O famoso x-caboquinho não podia faltar!

Imagem 46 – Hambúrguer blend do Juma (picanha e alcatra) com pickles de maxixe, queijo de Autazes e cebolas caramelizadas, com fritas ou chips de macaxeira



Fonte: Registrado pela a autora, 2021.

Imagem 47 – Cheese caboquinho, com tucumã, banana da terra e queijo coalho



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021.

Porções: são oferecidas três opções de porções como aperitivos, apenas uma é um item regional:

- **Chips de legumes:** Temos cará roxo, banana da terra (pacovã) e macaxeira.

Sobremesas: no cardápio são oferecidas quatro opções, porém, duas delas com itens regionais:

- **Sorvete artesanal:** O sorvete é sempre de alguma fruta local, como cupuaçu, graviola, taperebá, dentre outros e de acordo com a estação;
- **Açaí com fatias de banana e granola (imagem 48):** O açaí é o item regional e as misturas são de acordo com o gosto do cliente, como no caso da imagem 48, em que o acompanhamento foi a farinha de tapioca, combinação tipicamente amazonense.

Imagem 48 – Açaí com fatias de banana e granola ou outros acompanhamentos



Fonte: Instagram Juma Ópera. Disponível em: <https://instagram.com/jumaopera?utm_medium=copy_link>. Acesso em: 06 nov. 2021.

O cardápio “Drinks & Coquetéis” possui dezoito categorias: 1. Coquetéis Juma Ópera; 2. Coquetéis Clássicos; 3. Coquetéis para compartilhar (1,8 litros); 4. Coquetéis com Sorvetes Regionais; 5. Virgin Cocktails; 6. Caipirinhas & Caipiroskas; 7. Whiskies; 8. Champagne & Espumantes; 9. Vodkas; 10. Conhaques, Brandies e outros; 11. Gins; 12. Tequilas; 13. Saquês; 14. Vinhos do Porto; 15. Cachaças; 16. Cervejas; 17. Cervejaria Rio Negro; e 18. Bebidas sem álcool.

“Coquetéis Juma Ópera”: contém sete opções de coquetéis, em que boa parte deles tem suco de frutas da região.

- **Opereta Coquette:** contém suco de acerola;
- **Insônia (imagem 49):** contém guaraná;
- **Lundu:** contém suco de taperebá.

Imagem 49 – Coquetel Insônia



Fonte: Registrado pela autora, 2021.

“Coquetéis Clássicos”: são vinte opções, dentre eles um possui frutas da região:

- **Coquetel de frutas (imagem 50):** Sempre de alguma fruta local, como cupuaçu, graviola, taperebá, dentre outros e de acordo com a estação;

Imagem 50 – Coquetel de frutas mix de graviola e taperebá



Fonte: Registrado pela autora, 2021.

“Coquetéis para compartilhar (1,8 litros)”: são quatro opções, sendo que uma possui suco de fruta regional.

- **Sex on The Amazon:** contém licor de cupuaçu.

“Coquetéis com Sorvetes Regionais”: são ofertados três tipos e todos contém frutas:

- **Santo Mango Biribá:** contém sorvete de biribá;
- **Chocante:** contém sorvete de chocolate regional e licor de cacau;
- **Mudslide:** contém sorvete de castanha.

“Virgin Cocktails”: são ofertadas três opções, dentre elas, duas opções contém frutas regionais:

- **Virgem do Rio Negro:** contém açaí;
- **Virgem da Lua:** contém suco de graviola;

“Caipirinhas & Caipiroskas”: são ofertadas nove opções, dentre elas, dois tipos contêm itens regionais.

- **Caipirinha Juma:** o diferencial regional está no uso da cachaça de jambu;
- **Batidas Variadas c/ Frutas Regionais:** pode optar pela fruta graviola, cupuaçu, taperebá, cacau e acerola.

“Cachaças”: são ofertadas oito opções, porém, apenas uma é regional, sendo feita a base de jambu:

- **Cachaça Jambucana:** cachaça regional feita a base de jambu.

“Cervejaria Rio Negro”: são ofertadas oito opções de cervejas artesanais, produzidas por uma cervejaria local:

- Cerveja Cherokee;
- Cerveja Yaci;
- Cerveja Patrice;
- Cerveja Boiuna;
- Cerveja Yahu;
- Cerveja Muyrá;
- Cerveja Sá;
- Cerveja Toho.

“Bebidas sem álcool”: dentre as dez bebidas sem álcool, tem-se duas opções que possuem características locais:

- **Suco de frutas:** pode optar pela fruta graviola, cupuaçu, taperebá e acerola.
- **Refrigerantes:** tem o refrigerante baré.

Quanto as demais bebidas como: Whiskies; Champagne & Espumantes; Vodkas; Conhaques, Brandies e outros; Gins; Tequilas; Saquês; Vinhos do Porto; e Cervejas, não há nada de regional nelas para citar.

O cardápio “Serviço de Quarto” oferece: 1. Café continental (geleias e patês regionais); 2. Café Juma (geleias, patês e bolos regionais); 3. Entradas (contém ingredientes regionais); 4. Sanduiches; 5. Saladas; 6. Omeletes (contém queijo coalho); 7. Grelhados (filé de peixe regional); 8. Massas; 9. Sopas (cogumelo Yanomami com castanha); 10. Sobremesas (sorvete artesanal e açaí) e 11. Para crianças (peixinho empanado).

O cardápio “Frigobar” é ofertado vinte e seis opções, entre bebidas e petiscos. De itens regionais tem: 1. Água mineral Yara com e sem gás (marca regional); 2. Guaraná; 3. Guaraná Baré; 4. Chocolate Nakau 63 e 5. Chips de Banana.

Diante do exposto, é indiscutível a presença da gastronomia amazonense nos cardápios do Ópera Restaurante, desde as entradas, até os *drinks*, percebe-se o pertencimento da cultura local, seja através de elementos culinários, ou fazendo referência a *Belle Époque* com os nomes que foram intitulados os coquetéis. De todas as maneiras, o restaurante e o hotel, valorizam aspectos históricos, culturais, artísticos, dentre outros.

3.4 OS CARDÁPIOS E SUA RELEVÂNCIA PARA A GASTRONOMIA LOCAL

A gastronomia amazonense fica em destaque nos cardápios, é normal ver os turistas se renderem a curiosidade de experimentar as entradas, pratos principais, sobremesas, *drinks*, dentre outras opções regionais. Por tal motivo, os cardápios se tornam relevantes para valorizar, gerar conhecimento e experiência gastronômica amazonense. E não apenas para turistas, pois os próprios amazonenses têm a oportunidade de provar peixes, frutas, plantas, farinhas, que são comuns na sua mesa, só que de uma maneira totalmente diferente, mas muito saborosa.

Para melhor compreender o uso de itens regionais que compõe os cardápios do Ópera Restaurante, o quadro 1 lista cada item que foi identificado na pesquisa, os tipos e como é usado para destacar a gastronomia amazonense:

Quadro 1 – Quadro síntese dos resultados

| ITENS REGIONAIS | TIPOS | USO |
|---------------------------|--|---|
| Bebidas | 1. Água Mineral Yara 2. Guaraná Baré | - Comercializadas, prontas para consumo. |
| Bebidas Alcoólicas | 1. Cachaça Jambucana 2. Cervejas Rio Negro | - A cachaça é utilizada para preparo de drinks. - As cervejas são comercializadas, prontas para consumo. |
| Caldo | 1. Tucupi | - Preparo de receitas de entradas, prato principal e pães. |
| Cogumelos | 1. Cogumelos Yanomami | - Preparo de receitas de saladas. |
| Frutas | 1. Acerola; 2. Açaí; 3. Banana Pacovã; 4. Biribá; 5. Cacau; 6. Cupuaçu; 7. Graviola; 8. Guaraná; 9. Taperebá; 10. Tucumã. | - Para preparo de receitas de sucos, batidas, sorvetes, patês, geleias, dentre outros. |
| Frutas oleaginosas | 1. Castanha | - Para preparo de receitas de entradas, pratos principais, sobremesas, saladas, dentre outros. |
| Frutas leguminosas | 1. Cumaru | - Para preparo de receitas de sobremesas. |
| Peixes | 1. Aruanã 2. Pirarucu 3. Surubim 4. Tambaqui 5. Tucunaré | - Para preparo de pratos principais, caldos, entradas, dentre outros. |
| Planta | 1. Jambu | - Para preparo de receitas de pratos principais, saladas, pães, dentre outros. |
| Plantas tuberosa | 1. Macaxeira 2. Cará Roxo | - Para preparo de receitas de pratos principais, petiscos, chips, dentre outros. |
| Queijos | 1. Queijo Coalho 2. Queijo Búfala de Autazes | - Para preparo de sanduiches, dentre outros. |
| Outros | 1. Chocolate Nakau 63 2. Farinha de Tapioca 3. Farinha do Uarini 4. Tapioca | - O chocolate compõe várias receitas de sobremesa e também é comercializado somente ele para consumo. - As farinhas são utilizadas para empanar, além de compor sobremesas (tapioca). - Tapiocas que são servidas no café da manhã. |

Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

O quadro 1 destaca o quanto os cardápios fazem uso de ingredientes locais, principalmente em relação as frutas que são mais de dez tipos utilizados para preparo

de sucos, batidas, sorvetes, caldas, patês, geleias, dentre outros. As espécies de peixes que são cinco tipos e que geralmente não são encontrados com facilidade em outros restaurantes. As plantas também ganham grande destaque, quase todos os pratos tem alguma delas. Além dos queijos locais que são em suma, utilizados nos sanduiches e petiscos.

Contudo, percebe-se o quanto é significativo para a gastronomia amazonense ter um cardápio tão rico em itens regionais e transformá-los em pratos sofisticados e saborosos, além de na gastronomia internacional, adaptar para a realidade local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise realizada nos cardápios do Ópera Restaurante demonstrou que o estabelecimento realizou todas as etapas necessárias, considerando o público-alvo, preferências regionais, tipo de serviço, localização, espaço físico, horário de atendimento, sistema de compras e estocagem e mão de obra e preço, para se chegar ao cardápio bem elaborado que se tem atualmente.

Os cardápios são objetivos e entregam o conteúdo que se almeja encontrar, informações sobre os alimentos e bebidas que são comercializados no local, descrevendo cada item que compõe a entrada, prato principal, sobremesa, petiscos, sanduiches, *drinks*, dentre outros. É fácil o acesso aos cardápios, considerando que eles se encontram disponíveis para *download* tanto no site, quanto nas redes sociais. E chegando no restaurante, também se tem a opção de acessá-los por QR code ou impresso.

Ainda que o cardápio tenha elementos amazônicos, como é o caso da referência do prato “Pato no Tucupi” que é originário do Pará, dentre outros tipos identificados, ainda assim, o cardápio destaca muito mais a gastronomia amazonense. Por tal razão, é coerente que o cardápio do Ópera Restaurante seja intitulado como “Amazônia Profunda”, pois de fato é!

Contudo, analisando a rede social do Juma Ópera Hotel, na plataforma Instagram, percebe-se que ainda que o Ópera Restaurante tenha sua própria logo (imagem 13), fica difícil associar a mesma ao restaurante, uma vez que a rede social está no nome do hotel. Se reconhece que o restaurante precisa ter identidade própria, bem como sua própria rede social, até porque ele é aberto ao público em geral e muito frequentado pela população local.

Como sugestão e contribuição, está pesquisa considera que seria interessante, como dito acima, que o restaurante tivesse sua própria rede social, visto que o público está muito visual e quer conhecer virtualmente o local e “comer a comida com os olhos”, antes mesmo de ir até o restaurante. Seria incrível poder ver fotos de todos os pratos e suas descrições, bem como dos *drinks*, entradas, sobremesas e tudo que permeia o setor, destacar curiosidades sobre os pratos que mesclam a gastronomia internacional e regional amazonense.

Percebe-se que existe uma vantagem competitiva entre o Juma Ópera Hotel para com as demais unidades hoteleiras da cidade, visto que aposta na gastronomia

da região, e o mercado está massificado e com a mesma tipologia de comida e bebidas inseridas nas unidades hoteleiras. É fundamental proporcionar uma experiência que envolva os clientes de modo que se relacionem com a gastronomia no seu todo, desde o serviço, seu ambiente, a comida, bebida, apresentação, qualidade, ou seja, oferecendo uma experiência completa.

Espera-se que surjam outras pesquisas para dar continuidade a essa trajetória ou mesmo atualizar os dados. E que também este estudo tenha contribuído com subsídios reflexivos para se pensar a questão da gastronomia amazonense com maior seriedade.

REFERÊNCIAS

- AMARAL, F. M.; MÜLLER, S. G.; REMOR, C. A. **Alimentação e cultura: Preservação da gastronomia tradicional**. Caxias do Sul: UCS, 2010.
- ASHTON, M. S. G.; MULLER, A. C. **A Presença da Gastronomia Alemã na Hotelaria de Novo Hamburgo,RS**. Revista Rosa dos Ventos, 5(2), p. 319-332, abril-jun, 2013.
- ATALA, A.; DORIA, C. A. **Com unhas dentes & cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos**. São Paulo, SP: SENAC, 2008.
- BARROCO, L. M. S. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano**. Revista Turydes. Vol 1, Nº 2, mar., 2008.
- BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em Revista. Piracicaba, v.6, n.13, p. 37-44, 2004. In: LIRA, A. C. X.; COUTINHO, H. R. M.; FERST, M. C. **Gastronomia do Amazonas: percepção dos permissionários da Praia do Tupé, Manaus, AM**. Turismo e Sociedade (ISSN: 1983-5442). Curitiba, v. 12, n. 3, p. 77-97, setembro-dezembro de 2019.
- BRETTAS, L. F. M. Culinária e gastronomia: entre o local e o global. In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. **Alimentação e cultura: Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.
- BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BRITO, C. C. *et al.* **A identidade gastronômica em uma rede hoteleira da cidade de Manaus**. IX Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, 2015.
- CÂMARA, C. S. **Alimentos e bebidas**. Manaus: Centro de Educação Técnica do Amazonas – CETAM, 2012.
- CONCEIÇÃO, A. A influência dos métodos de custeio na engenharia de cardápio: um estudo em restaurante típico regional de Manaus. Dissertação de mestrado. Universidade do Vale do Itajaí. Manaus, Brasil, 2012. In: GULARTE, C. L.; CARDOSO, J. F. **Engenharia de Cardápio: aplicação do método Smith-Kasavana em um restaurante à la carte**. Revista Turismo em Análise – RTA, v. 31, n. 1, p. 133-158, jan./abr., 2020.
- CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. V.; **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Artigo realizado como Trabalho de Conclusão de Curso. Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás, 2009.
- DENCKER, A. F. M. **Métodos e técnicas em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.
- FACHIN, O. **Fundamentos de metodologia**. São Paulo: Saraiva, 2006.
- FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

- FARACO, L.N.R., CAUPER, G.C. de B. **Gastronomia Amazônica**. Secretaria de Estado de Cultura, 2012. In: SANTANA, A. S.; MARTINS, C. A. M. G.; SILVA, J. R. **La Gioconda: o café do Teatro Amazonas**. Paper do Naea, Volume 1, n. 3, Edição/Série 495, 2020.
- FERRO, R. C. **Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local**. Artigo, Vol. 2, Nº 2, Ano 2013.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet. Uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 2001.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.
- GÂNDARA, J. M. G. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**, São Paulo, v. 1, p. 179-191, 2009.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- GIMENES, M. H. S. G. **Por uma história da alimentação: dissertações e teses produzidas entre 1997 e 2014 na Universidade Federal do Paraná**. Revista de História Helikon, v. 2, p. 16-31, 2015.
- GIMENES, M. H. S. G. **Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial turística**. In: PANOSSO, A.; GAETA, S. (org.). Turismo de Experiência. São Paulo, SP: Senac, 2010.
- GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- KUHL, A. M. **Gastronomia e Hotelaria**. Paraná: UNICENTRO, 2012.
- LACERDA, J. **Engenharia de cardápio: Um estudo de caso em Restaurante de Frutos do Mar**. Monografia. Universidade de Brasília, 2009.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2007.
- LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. **Alimentação e cultura: Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.
- LIRA, A. C. X.; COUTINHO, H. R. M.; FERST, M. C. **Gastronomia do Amazonas: percepção dos permissionários da Praia do Tupé, Manaus, AM**. Turismo e Sociedade (ISSN: 1983-5442). Curitiba, v. 12, n. 3, p. 77-97, setembro-dezembro de 2019.
- MIESSA, V. P. **Introdução a gastronomia**. Curitiba, PR: Instituto Federal do Paraná, 2013.

OLIVEIRA, C. B. P.; CÉ, N. **Estudo Comparativo entre o Processo de Planejamento de Cardápio de um Restaurante de Hotel e de um Restaurante Convencional**. Revista. Porto Alegre, RS, v.5, n.2, p. 83-99, jul./dez. 2012.

OLIVEIRA, J. O. B. **Amazônia dos sabores: a Amazônia e o campo da gastronomia**. Dissertação (Mestrado em Sociedade e Cultura na Amazônia), Universidade Federal do Amazonas, 2018.

PAIXÃO, T. O. **A inserção da culinária regional e brasileira nos cardápios dos restaurantes de hotéis da Zona Sul do Rio de Janeiro**. (Monografia). Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2020.

PECCINI, R. **A gastronomia e o turismo**. Revista Rosa dos Ventos, 5(2), p. 206-217, abril-jun, 2013.

PELAEZ, N. **Processo de planejamento de cardápio: um estudo de caso num restaurante de Balneário Camboriú**. Dissertação de mestrado. Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, Brasil, 2008.

REVEL, J.F. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RICHARDS, G. **Cultural tourism in Europe**. Wallingford: CAB International, 1999.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. Traduzido por Roberto Sperling. Tradução de: Gastronomía y Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. rev. ampl. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, P. P. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005. In: LIRA, A. C. X.; COUTINHO, H. R. M.; FERST, M. C. **Gastronomia do Amazonas: percepção dos permissionários da Praia do Tupé, Manaus, AM**. Turismo e Sociedade (ISSN: 1983-5442). Curitiba, v. 12, n. 3, p. 77-97, setembro-dezembro de 2019.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

VEAL, A. J. **Metodologia de pesquisa em lazer e turismo**. Tradução Gleice Guerra, Mariana Aldrigui. São Paulo: Aleph, 2011.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

WEB SITE

AMAZONASTUR. **Turismo de sol e praia e gastronomia são destaques da 4º Salão de Turismo Amazonas**. Manaus, 12 de dezembro de 2018. Disponível em:

<<http://www.amazonastur.am.gov.br/turismo-de-sol-e-praia-e-gastronomia-sao-destaques-da-4-salao-amazonense-de-turismo/>>. Acesso em: 14 nov. 2021.

GASTRONOMIA. In: DICIO, **Dicionário Online de Português**. Porto: 7Graus, 2021. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/gastronomia/>>. Acesso em: 09/10/2021.

JUMA ÓPERA. In: **Juma Ópera Hotel**. Disponível em: <<https://jumaopera.com.br/>>. Acesso em: 24 out. 2021.

JUMA LODGE. In: **Juma Amazon Lodge**. Disponível em: <<https://jumalodge.com.br>>. Acesso em: 05 nov. 2021.

ANEXO

08/12/2021 02:51

Restaurante – Português – Juma Ópera


<http://jumaopera.com.br/menu/restaurant>
→ **Restaurante Ópera**→ **Restaurante Terraço**→ **Drinks & Coquetéis**

PARA COMEÇAR

Pães de fermentação natural com manteigas aromatizadas e patês 20

Caldo do dia 35

AMAZÔNIA PROFUNDA

ENTRADAS

Sopa de caranguejo 52

Trouxinha de pato com velouté (caldo claro) de tucupi 63

Camarões crocantes com bisque (caldo encorpado) 85

Ceviche de Aruanã com "leite de tigre" amazônico (marinada) e chips de legumes 50

PRATOS PRINCIPAIS

Filé de Pirarucu fresco com crosta de castanha do Brasil, purê de banana da terra picante e legumes confit (cozimento especial) 86

Moquequinha de Tucunaré com arroz de castanha e pirão 91
de coco

Costelas de Tambaqui no mel de tucupi com a nossa versão 94
do baião de dois e farofinha de castanha do Brasil

Surubim com caramelo de alho assado, purê de cará roxo e 76
pérolas de tucupi

Risoto de tacacá (tucupi, jambu e camarão fresco) 110

Ravioloni recheado com Pirarucu defumado e pesto de 85
jambu

Medalhões de mignon no molho de açaí, batatas laminadas 97
e farofa de alho

Picanha com molho de tucupi negro, arroz de leite de 115
castanha e farofinha de bacon tostado

SOBREMESAS

Crème brûlée amazônico 45

Mil folhas de tapioca com mousse de coco e calda de 49
cumarú

Texturas de chocolates amazônico 47

Churros com caldo de cupuaçu e sorvete de castanha 54

Profiteroles com sorvete artesanal de fruta da temporada e 43
calda quente de chocolate regional

CLÁSSICO

ENTRADAS

| | |
|--|----|
| Verdes da mata na telha de parmesão | 49 |
| Salada caprese | 46 |
| Salada asiática com frango, manga, leite de coco e curry | 57 |
| Sopa do dia | 42 |

PRATOS PRINCIPAIS

| | |
|---|-----|
| Tournedos de mignon ao poivre, ragu de cogumelos e risotinho de limão siciliano | 105 |
| Costeletas de cordeiro oriental com cuscuz marroquino e grão de bico, legumes e chutney de tomate | 128 |
| Pancetta de porco com molho balsâmico, geleia de pimenta e purê de batata doce | 81 |
| Arroz de pato com confit (cozimento especial) | 98 |
| Bombom de alcatra (envolto com bacon) com batata rösti (ralada e assada) e farofa de ovo | 92 |
| Ravioli de costela bovina com molho rôti (denso caldo de carne) | 85 |
| Linguini ao pesto de manjeriço | 65 |
| Risoto de camarão | 120 |

SOBREMESAS

08/12/2021 02:51

Restaurante – Português – Juma Ópera

Sorvete artesanal da estação, calda de chocolate regional e chantilly de coco 45

Tarte tatin de banana, caramelo salgado e chips de banana 35

Creme de abacate com licor artesanal 40

Frutas frescas laminadas com sorvete artesanal da estação 49

INFANTIL

Peixinho empanado 44

Filé de frango grelhado 42

Filé mignon 49

**Todos os pratos acompanhados de arroz, feijão, purê de batata ou batata frita*

Massa à bolonhesa 49

Valores em Reais

 @jumaopera(<https://instagram.com/jumaopera/>)



(<http://jumaopera.com.br/menu/restaurant>)

→ **Restaurante Ópera** → **Restaurante Terraço** → **Drinks & Coquetéis**

SALADAS

Salada de feijão manteiguinha com camarões ao curry e castanhas tostadas 62

Salada de peito de frango defumado, molho aioli de manjerição, mix de folhas e chips de macaxeira 57

Salada de quinoa com Pirarucu defumado, molho oriental e mix de folhas 53

MINI PORÇÕES

Escondidinho de caranguejo 59

Terrine de peixe defumado e jambu com azeite aromático e torradas de pão de fermentação natural de tucupi 44

Pizzeta de cogumelos Yanomami, mussarela de búfala de Autazes com salada de folhas 44

*Opção vegetariana de legumes

PARA COMPARTILHAR

Bolinho de macaxeira com costela bovina e maionese de pimenta 39

Dedinhos de tapioca e queijo coalho amazônico com geleia 36

08/12/2021 02:52

Restaurante – Português – Juma Ópera

Bolinho de Tambaqui e queijo coalho amazônicos com geleia de tucumã picante

Bolinho de Tambaqui na farinha Uarini (farinha regional) com geleia de pimenta 46

..... TORRADAS

Pão de fermentação natural de açai com guacamole, tomates grelhados, ovo com gema mole e azeite de ervas 43

Pão de fermentação natural de tucupi com rosbife, tomates assados, queijo de Autazes e manteiga de alho 48

Pão de fermentação natural de castanha com frango defumado, geleia de cupuaçu, passas e pimenta 43

..... SANDUÍCHES

Hambúrguer blend do Juma (picanha e alcatra) com pickles de maxixe, queijo de Autazes e cebolas caramelizadas, com fritas ou chips de macaxeira 48

Hambúrguer vegetariano com homus, berinjela, abobrinha e tomates grelhados no pão de fermentação natural servido com chips de legumes 42

Sanduíche de costela bovina cozida lentamente bem temperada com maionese de pimenta, servido com batatas rústicas 52

Nossa imperdível versão do cheese caboquinho, com tucumã, banana da terra e queijo coalho 35

..... PORÇÕES

Batatas fritas 30

Batatas bravas (assadas temperadas) 34

<https://jumaopera.com.br/menu/restaurant-pt-br/>

2/3

08/12/2021 02:52

Restaurante – Português – Juma Ópera

~~Sobremesas (sobremesas temperadas)~~

| | |
|------------------|----|
| Chips de legumes | 30 |
|------------------|----|

SOBREMESAS

| | |
|------------------|----|
| Sobremesa do Dia | 34 |
|------------------|----|

| | |
|------------|----|
| Tarteletes | 32 |
|------------|----|

| | |
|-------------------|----|
| Sorvete artesanal | 45 |
|-------------------|----|

| | |
|-------------------------------------|----|
| Açaí com fatias de banana e granola | 36 |
|-------------------------------------|----|

4

Valores em Reais

 @jumaopera(<https://instagram.com/jumaopera/>)



(<http://jumaopera.com.br/menu/restaurant>)

→ **Restaurante Ópera** → **Restaurante Terraço** → **Drinks & Coquetéis**

Coquetéis Juma Ópera

Opereta Coquette 55
Malibu Coconut, Aperol, Triple-Sec e suco de acerola

Juma Juma 55
Cachaça, açúcar mascavo, gengibre, suco de limão, xarope de gengibre e suco de cenoura

Belíssima (Époque) 60
Absolut Vanilla, licor de café, leite de coco, suco de laranja e leite condensado

Mozart Rocks! 65
Johnnie Walker Black Label, suco de goiaba, suco de limão, água tônica e tomilho

Incêndio na Mata 60
Absolut Citron, suco de folhas e pepino, suco de limão, flor de sal, pimenta, canela, noz-moscada e flocos de pimenta

Insônia 55
Jameson Irish Whiskey, guaraná, xarope de guaraná, manjerição e suco de limão

Lundu 55
Tequila Sauza Silver, Aperol, mel, suco de limão e taperebá

Coquetéis Clássicos

Alexander 40

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|--------------------|----|
| Bloody Mary | 45 |
| Coquetel de frutas | 38 |
| Cuba Livre | 40 |
| Dry Martini | 45 |
| Daiquiri | 42 |
| Gin Tonic | 45 |
| Margarita | 48 |
| Manhattan | 50 |
| Mojito | 42 |
| Negroni | 45 |
| Piña Colada | 48 |
| Planter's Punch | 45 |
| Tom Collins | 45 |
| Screw Driver | 45 |
| Whisky Sour | 50 |
| Chandon Royale | 62 |
| Pisco Sour | 50 |

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|--------------|----|
| Sake & Tonic | 40 |
|--------------|----|

| | |
|---------------|----|
| Aperil Spritz | 42 |
|---------------|----|

Coquetéis para Compartilhar (1,8 litros)

| | |
|---|-----|
| La Grande Musique sangria Juma com suco de beterraba | 195 |
|---|-----|

| | |
|---|-----|
| Mojito Rum, limão, hortelã e club soda | 215 |
|---|-----|

| | |
|--|-----|
| Sex on The Amazon Vodka, licor de cupuaçu e suco de laranja | 225 |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Canto do Boto Tequila José Cuervo Gold, suco de melancia, suco de limão e Cointreau | 240 |
|--|-----|

Coquetéis com Sorvetes Regionais

| | |
|--|----|
| Santo Mango Biribá Sorvete de biribá, Absolut Mango, concentrado de manga, Martini Rosso Fiero e Licor Frangelico | 60 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Chocante Sorvete de chocolate, Vodka Smirnoff e licor de cacau | 55 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| Mudslide Sorvete de castanha, Vodka Smirnoff, Licor Frangelico e calda de caramelo | 55 |
|---|----|

Virgin Cocktails

| | |
|--|----|
| Virgem do Rio Negro Açaí, suco de uva, e leite condensado | 50 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Coco Groove Leite de coco, suco de abacaxi e grenadine | 45 |
|---|----|

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|--|----|
| Virgem da Lua | 50 |
| Suco de laranja, graviola e leite condensado | |

Caipirinhas & Caipiroskas

| | |
|-----------------|----|
| Caipirinha Juma | 40 |
|-----------------|----|

| | |
|------------------|----|
| Caipiroska Ópera | 49 |
|------------------|----|

| | |
|------------------------|----|
| Caipirinha Tradicional | 30 |
|------------------------|----|

| | |
|---------------------|----|
| Caipiroska Smirnoff | 32 |
|---------------------|----|

| | |
|--------------------|----|
| Caipiroska Absolut | 45 |
|--------------------|----|

| | |
|----------------------|----|
| Caipiroska Belvedere | 62 |
|----------------------|----|

| | |
|-----------------------|----|
| Caipiroska Grey Goose | 72 |
|-----------------------|----|

| | |
|------------|----|
| Sakerinhas | 35 |
|------------|----|

| | |
|--|----|
| Batidas Variadas c/ Frutas Regionais | 33 |
| - Graviola, cupuaçu, tapereba, cacau e acerola | |

Whiskies

| | |
|--------------------------|----|
| The Famous Grouse Finest | 28 |
|--------------------------|----|

| | |
|---------------------------|-----|
| Johnnie Walker Blue Label | 205 |
|---------------------------|-----|

| | |
|---------------------------|----|
| Johnnie Walker Gold Label | 75 |
|---------------------------|----|

| | |
|--------------------------------------|----|
| Johnnie Walker Green Label Pure Malt | 85 |
|--------------------------------------|----|

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|------------------------------|-----|
| Johnnie Walker Black Label | 35 |
| Johnnie Walker Red Label | 30 |
| Black & White | 30 |
| Buchanan's 12 anos | 48 |
| Buchanan's 18 anos | 205 |
| Chivas Regal 12 anos | 35 |
| Chivas Regal 18 anos | 110 |
| Ballantine's 12 anos | 35 |
| Dimple Luxo 15 anos | 80 |
| J&B Rare 8 anos | 30 |
| J&B 15 anos | 80 |
| Grand Old Parr 12 anos | 35 |
| Logan 12 anos | 45 |
| Grants Family 8 anos | 30 |
| Jack Daniel's | 35 |
| Jack Daniel's Gentleman Jack | 50 |
| Jim Bean Black | 48 |
| Jameson Irish Whiskey | 34 |

Champagne & Espumantes

| | |
|-------------------------------------|------|
| Baby Chandon | 95 |
| Chandon Brut | 255 |
| Chandon Demi Sec | 250 |
| Chandon Rosé Brut | 275 |
| Moet & Chandon Imperial Brut | 950 |
| Moet & Chandon Demi Sec | 995 |
| Moet & Chandon Demi Sec | 995 |
| Moet Chandon Impérial Rosé | 995 |
| Veuve Clicquot Brut | 1095 |
| Taça de vinho branco/tinto nacional | 45 |
| Flute Chandon Brut Rosé | 58 |
| Flute Chandon Brut Demi Sec | 58 |
| Taça de vinho doce | 50 |
| Fortificado | 55 |

Vodkas

| | |
|-------------|----|
| Stolichnaya | 35 |
|-------------|----|

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Círoc | 45 |
| Grey Goose | 55 |
| Absolut Natural | 35 |
| Absolut Vanília | 35 |
| Absolut Citron | 35 |
| Absolut Mango | 35 |
| Belvedere Pure | 50 |
| Wiborowa | 35 |
| Wiborowa Esquisite | 50 |
| Smirnoff | 25 |
| Conhaques, Brandies e outros | |
| Cognac Remy Martin V.S.O.P. | 105 |
| Cognac Hennessy X.O. | 120 |
| Brandy Fundador | 35 |
| Carpano Italiano Punt e Mes | 35 |
| Absinto Neto Costa | 50 |
| Jerez Tio Pepe Seco | 35 |
| Fernet Branca | 35 |

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|-----------------------------------|----|
| Campari | 25 |
| Martini Bianco | 25 |
| Rum Baccardi Carta Ouro ou Branco | 25 |
| Rum Havana Club Blanco 3 anos | 30 |
| Bailey's | 34 |
| Frangélico | 45 |
| Cointreau | 45 |
| Drambuie | 45 |
| Sambuca Mollinari | 55 |
| Tia Maria | 40 |
| Amarula | 40 |
| Malibu Coconut | 27 |
| Amaretto dell'Orso | 35 |
| Licor 43 | 40 |
| Smirnoff Ice | 20 |

Gins

Seagers

25

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|-----------|----|
| Tanqueray | 36 |
|-----------|----|

| | |
|----------------------|----|
| Steinhäger Schlichte | 28 |
|----------------------|----|

| | |
|----------|----|
| Gordon's | 30 |
|----------|----|

| | |
|-----------------|----|
| Bombay Sapphire | 57 |
|-----------------|----|

| | |
|-----------|----|
| Beefeater | 38 |
|-----------|----|

Tequilas

| | |
|----------------------|----|
| Tequila Sauza Silver | 28 |
|----------------------|----|

| | |
|--------------------|----|
| Tequila Sauza Gold | 28 |
|--------------------|----|

| | |
|--------------------------|----|
| Tequila José Cuervo Gold | 35 |
|--------------------------|----|

| | |
|---------------------------|----|
| Tequila José Cuervo Prata | 35 |
|---------------------------|----|

| | |
|------------|----|
| 1800 Añejo | 58 |
|------------|----|

Saquês

| | |
|-----------|----|
| Gekkeikan | 25 |
|-----------|----|

| | |
|-----------|----|
| Jun Daiti | 25 |
|-----------|----|

| | |
|---------------------|----|
| Azuma Kirin Dourado | 25 |
|---------------------|----|

Vinhos do Porto

| | |
|---------------|----|
| Don José Ruby | 42 |
|---------------|----|

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|----------------|----|
| Don José Tawny | 42 |
|----------------|----|

| | |
|---------------------------|----|
| Vinho Niepoort Porto Ruby | 78 |
|---------------------------|----|

| | |
|--------------------------|-----|
| Churchills Tawny 10 anos | 135 |
|--------------------------|-----|

Cachaças

| | |
|-------------------|----|
| Cachaça Nega Fulô | 28 |
|-------------------|----|

| | |
|-----------------------------|----|
| Cachaça Nega Fulô Terracota | 40 |
|-----------------------------|----|

| | |
|-----------------------|----|
| Cachaça Nega Fulô IPE | 25 |
|-----------------------|----|

| | |
|-----------------------|----|
| Cachaça Sagatiba Pura | 25 |
|-----------------------|----|

| | |
|------------------------|----|
| Cachaça Sagatiba Velha | 36 |
|------------------------|----|

| | |
|----------------------|----|
| Cachaça Maria Izabel | 78 |
|----------------------|----|

| | |
|---------------------|----|
| Ypióca Prata e Ouro | 25 |
|---------------------|----|

| | |
|-------------------|----|
| Cachaça Jambucana | 25 |
|-------------------|----|

Cervejas

| | |
|----------------------------------|----|
| Skol, Brahma, Antártica, Bohemia | 12 |
|----------------------------------|----|

| | |
|----------|----|
| Heineken | 18 |
|----------|----|

| | |
|-------------------|----|
| Tijuca puro Malte | 18 |
|-------------------|----|

| | |
|--------------------------|----|
| Stella Artois, Budweiser | 20 |
|--------------------------|----|

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|-------------|----|
| Cerpa Prime | 20 |
|-------------|----|

Cervejaria Rio Negro

| | |
|------------------|----|
| Cerveja Cherokee | 46 |
|------------------|----|

| | |
|--------------|----|
| Cerveja Yaci | 46 |
|--------------|----|

| | |
|-----------------|----|
| Cerveja Patrice | 46 |
|-----------------|----|

| | |
|----------------|----|
| Cerveja Boiuna | 46 |
|----------------|----|

| | |
|--------------|----|
| Cerveja Yahu | 46 |
|--------------|----|

| | |
|---------------|----|
| Cerveja Muyrá | 28 |
|---------------|----|

| | |
|------------|----|
| Cerveja Sá | 28 |
|------------|----|

| | |
|--------------|----|
| Cerveja Toho | 28 |
|--------------|----|

** garrafas de 500 ml*

Bebidas sem álcool

| | |
|------------------------------|---|
| Água mineral (com e sem gás) | 9 |
|------------------------------|---|

| | |
|----------------------|----|
| Água mineral Perrier | 40 |
|----------------------|----|

| | |
|-----------------------|----|
| Água tônica/Club soda | 10 |
|-----------------------|----|

| | |
|--------------|----|
| Água de coco | 14 |
|--------------|----|

| | |
|------------------------|----|
| Suco de frutas natural | 18 |
|------------------------|----|

08/12/2021 02:53

Restaurante – Português – Juma Ópera

| | |
|----------------|----|
| Refrigerantes | 10 |
| Energético | 24 |
| Suco de tomate | 20 |
| Café expresso | 9 |
| Chá gelado | 12 |

Valores em Reais

 @jumaopera (<https://instagram.com/jumaopera/>)



(<http://jumaopera.com.br/menu/room/>)

→ **Cardápio Serviço de Quarto** → Frigobar

CAFÉ CONTINENTAL

Café, leite, suco de laranja, seleção de pães, frutas laminadas, manteiga, geleia, patê, queijos e frios 68

CAFÉ JUMA

Itens do Café Continental acrescido de: iogurte com granola, ovos a sua escolha ou omelete e fatias de bolos regionais 89

ENTRADAS

Escondidinho de caranguejo 59

Dedinhos de tapioca e queijo coalho com geleia de tucumã picante 35

Toasts de pão de fermentação natural de açaí com guacamole, tomates e ovos com gema mole e azeite de ervas 47

08/12/2021 02:54

Room Service – PT BR – Juma Ópera

SANDUÍCHES

| | |
|-----------------------|----|
| Misto quente crocante | 34 |
|-----------------------|----|

| | |
|---------------|----|
| Club sandwich | 38 |
|---------------|----|

| | |
|---|----|
| Hambúrguer Blend Juma (picanha e alcatra) | 48 |
|---|----|

| | |
|-------------|----|
| Vegetariano | 42 |
|-------------|----|

SALADAS

| | |
|---|----|
| Verdes da mata no rolo de telha de parmesão | 48 |
|---|----|

| | |
|--------------|----|
| Caesar Salad | 54 |
|--------------|----|

| | |
|----------------|----|
| Salada Caprese | 46 |
|----------------|----|

| | |
|--|----|
| Frango ao curry com chips de batata doce | 57 |
|--|----|

OMELETES

| | |
|----------------------|----|
| Mussarela e presunto | 30 |
|----------------------|----|

| | |
|---------------------------------------|----|
| Queijo coalho, tomate e ervas frescas | 34 |
|---------------------------------------|----|

| | |
|---|----|
| Frango desfiado, tomate e ervas frescas | 36 |
|---|----|

GRELHADOS

08/12/2021 02:54

Room Service – PT BR – Juma Ópera

| | |
|-------------|----|
| Filé mignon | 84 |
|-------------|----|

| | |
|-----------------|----|
| Peito de frango | 65 |
|-----------------|----|

| | |
|---------------|----|
| Filé de peixe | 69 |
|---------------|----|

** Todos os pratos acompanhados de batatas fritas ou bravas (assadas temperadas), legumes assados e arroz branco*

MASSAS

Espaguete, penne ou fusilli

MOLHOS

| | |
|-----------|----|
| Bolonhesa | 49 |
|-----------|----|

| | |
|----------------|----|
| Quatro Queijos | 49 |
|----------------|----|

| | |
|--------|----|
| Tomate | 39 |
|--------|----|

SOPAS

| | |
|--|----|
| Sopa creme de cogumelo Yanomami com castanha em lascas | 54 |
|--|----|

| | |
|------------------|----|
| Canja de galinha | 42 |
|------------------|----|

SOBREMESAS

| | |
|-------------------|----|
| Sorvete artesanal | 45 |
|-------------------|----|

08/12/2021 02:54

Room Service – PT BR – Juma Ópera

| | |
|------------------|----|
| Tartelete do dia | 35 |
|------------------|----|

| | |
|-------------|----|
| Bolo do dia | 26 |
|-------------|----|

| | |
|------------|----|
| Açaí 400ml | 36 |
|------------|----|

| | |
|---------------------------|----|
| Frutas variadas laminadas | 31 |
|---------------------------|----|

PARA CRIANÇAS

| | |
|-------------------|----|
| Peixinho empanado | 44 |
|-------------------|----|

| | |
|-------------------------|----|
| Filé de frango grelhado | 42 |
|-------------------------|----|

| | |
|-------------|----|
| Filé mignon | 49 |
|-------------|----|

** Todos os pratos acompanhados de batatas fritas ou purê de batata, legumes, arroz branco e feijão*

Valores em Reais

 @jumaopera(<https://instagram.com/jumaopera/>)

08/12/2021 02:54

Room Service – PT BR – Juma Ópera



(<http://jumaopera.com.br/menu/room/>)

→ **Cardápio Serviço de Quarto**

→ **Frigobar**

| | |
|---------------------------------|----|
| Água mineral Yara Sport sem gás | 9 |
| Água mineral Yara com gás | 9 |
| Água Tônica | 10 |
| Coca-cola | 10 |
| Coca-cola sem açúcar | 10 |
| Guaraná | 10 |
| Guaraná Zero | 10 |
| Guaraná Baré | 10 |
| Chá gelado | 12 |
| Água de coco | 18 |
| Suco de tomate | 20 |
| Cerveja Heineken | 18 |

<https://jumaopera.com.br/menu/room-service-pt-br/>

1/2

08/12/2021 02:54

Room Service – PT BR – Juma Ópera

Cerveja Stella Artois

20

Cerveja Stella Artois

20

Achocolatado Toddyho

8

Maguary Laranja

12

Energético Red Bull

24

Mancura Etnia Sauvignon Blanc

80

Mancura Etnia Cabernet Sauvignon

80

Espumante Baby Chandon

95

Batata Pringles

18

Batata Ruffles

18

Barra de cereal

24

Castanha de cajú Marambaia

24

Chocolate Nakau 63

16

Biscoito orgânico

15

Chips de Banana

15

Valores em Reais



@jumaopera(<https://instagram.com/jumaopera/>)