Dos 100 melhores restaurantes do Brasil em 2025, sete estão no Paraná

25/04/2025
Notícias

O Paraná é referência no segmento do turismo gastronômico, com vasta oferta de empreendimentos e diversas opções qualificadas, sejam elas tradicionais ou de culinária contemporânea. O destaque mais recente foi concedido por uma publicação que elencou os 100 melhores restaurantes do Brasil em 2025. O Paraná aparece sete vezes na seleção, inclusive, no top três da lista.

A publicação é da Revista Exame, que chega a sua quarta edição. O foco é divulgar locais, reconhecer e apresentar a diversidade gastronômica brasileira. Para eleger os melhores de 2025, a lista contou com a colaboração de 65 jurados, entre críticos, especialistas, jornalistas e influenciadores do nicho culinário.

Os sete representantes paranaenses na lista são todos de Curitiba, com destaque ao restaurante Manu, localizado no bairro Batel, que ficou em terceiro lugar entre todos os estabelecimentos votados. Os demais restaurantes são: Asú, em 18º lugar; Ichigo Ichie, também em 18º por empate na pontuação; K.sa, na 24º posição; Igor em 28º; Duq em 56º e o Feér na 83º posição.

“O turismo gastronômico é um dos segmentos em que o Paraná mais se destaca, seja pela sua vasta oferta de empreendimentos que trabalham com a culinária, ou ainda, pelos pratos típicos que encontramos nos municípios”, disse Leonaldo Paranhos, secretário estadual do Turismo.

“Quem visita o Litoral e degusta o Barreado, frequenta uma vinícola no interior do Estado ou faz uma refeição em algum dos modernos restaurantes curitibanos, volta para casa levando também um pedaço do Paraná. Isso é o turismo, uma boa prestação de serviço, uma refeição marcante e uma experiência única”, completou o secretário.



Créditos Rubens Kato

TRADIÇÃO E VALORIZAÇÃO – O Manu, restaurante da Capital que ocupa a 3ª posição, já apareceu outras vezes no ranking: em 2024 o estabelecimento ficou em 10º lugar, uma ascensão de sete posições de um ano para outro.

Inaugurado em 2011, ele foi o primeiro restaurante na história Brasil comandado por uma chef mulher a servir somente menú degustação. Os pratos são feitos com ingredientes sazonais e frescos, grande parte de produtos vegetais. Outro detalhe, que valoriza a gastronomia estadual, é que 80% dos fornecedores estão em um raio de 300 quilômetros do estabelecimento, ou seja, em sua maioria são paranaenses.

Quem conduz o restaurante é a chef curitibana Manu Buffara, eleita – entre tantos prêmios – a melhor da América Latina pelo Latin America's 50 Best Restaurants. Ela explica que o reconhecimento traz visibilidade a toda a cena gastronômica do Estado.

"Ser reconhecida e representar o Paraná me enche de orgulho, porque a gente observa tudo que passamos até aqui, crescendo em equipe. Essa valorização está relacionada com cada serviço, cada prato e cada produtor que faz parte disso. Para o futuro, buscamos sempre novas formas de nos conectar com a culinária e com as pessoas", vibrou a chef.

CONFIRA O DEPOIMENTO



Créditos Divulgação Manu



Créditos Rubens Kato

ALCANCE – Ao todo, cerca de 500 estabelecimentos brasileiros foram pautados e posteriormente votados pelos jurados, chegando a listagem final com os 100 melhores.

No ranking estão restaurantes de 23 municípios – entre capitais e cidades do interior, representando todas as regiões do Brasil. Confira o ranking completo dos 100 melhores restaurantes brasileiros de 2025 **clicando AQUI.**