

# Onde se hospedar e restaurantes em Petra

Dicas de onde se hospedar, além de onde comer e beber em Petra na Jordânia. Com links no Booking, para programar sua viagem e aproveitar!!!+++

---

# Onde comer e beber em Eilat, Israel

Poucas mas bem interessante dicas de onde comer e beber em Eilat, cidade litorânea no Mar Vermelho em Israel. Para comer frutos do mar e mais.

---

# Jerusalém: onde comer, beber e se hospedar

Segundo post com dicas de Jerusalém, desta vez com sugestões de onde se hospedar, onde comer e beber! Especial para os interessados em cerveja artesanal.+++

---

# Onde comer em Reykjavik – dicas da Islândia

Seguimos com dicas da Islândia, desta vez com opções de onde comer e beber. Opções simples e com bons preços, pois o foco da viagem era ver a Aurora Boreal!

---

## Varal de Bacon? Conheça o restaurante BLT Prime de David Burke

Varal de Bacon? Conheça o restaurante BLT Prime by David Burke em Washington DC! Post que encerra nossa viagem pelos Estados Unidos, com uma dica deliciosa!

---

## Onde comer em Amsterdã: Cafe de Klos

*Dica de onde comer em Amsterdã, restaurante especializado em carnes assadas.*

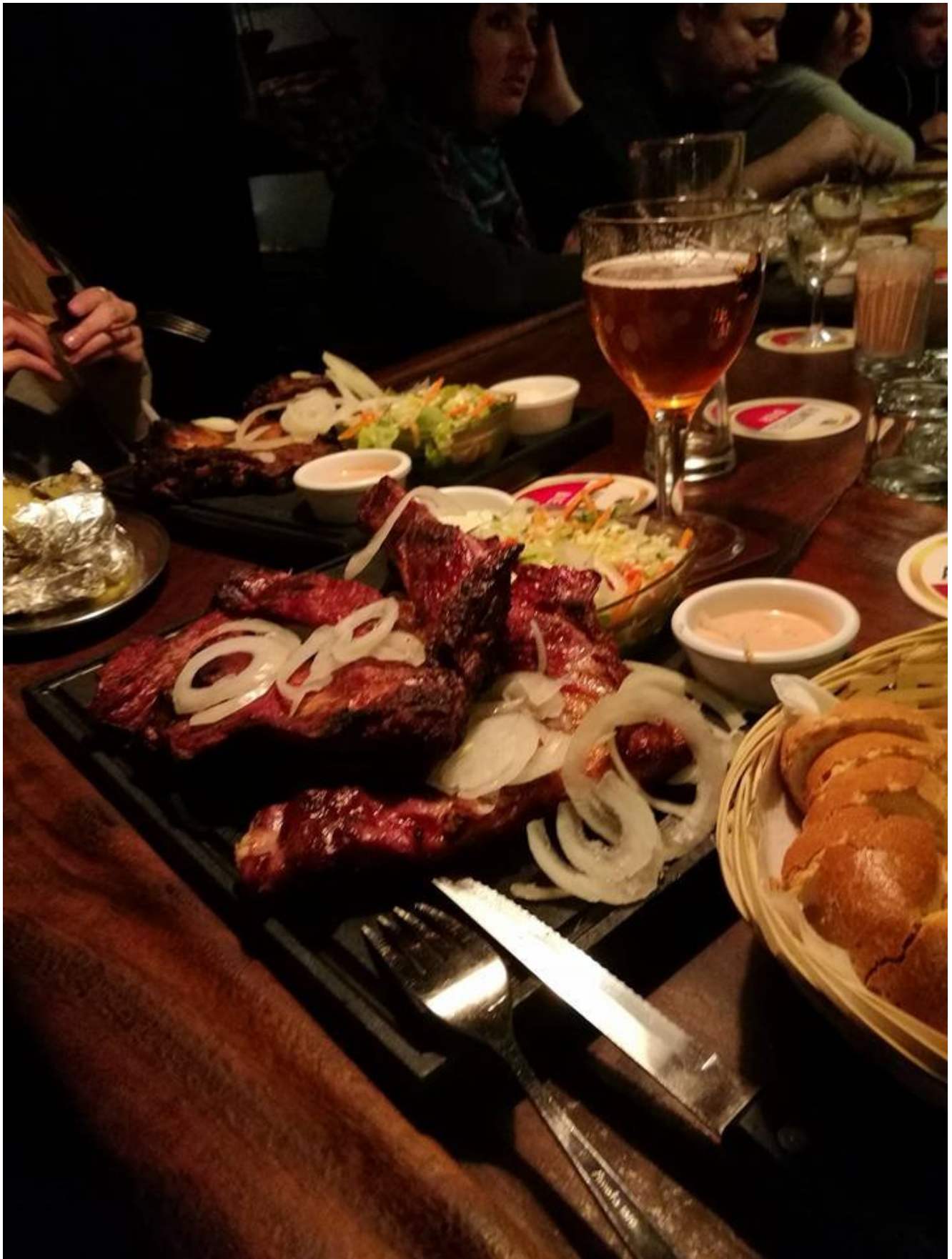


Já não lembro de onde veio essa dica de **onde comer em Amsterdã**, se de um amigo que morou na cidade ou se de alguém que eu sigo no *Instagram*. A verdade é que apesar de requerer uma certa programação (ou espera), já que o lugar é disputado, é certamente um dos lugares que mais indico nesse mundo.

Mas já antecipo que é uma dica de **onde comer em Amsterdã**, para carnívoros. Sorry aos amigos vegetarianos, vocês estão perdoados por pulares esta. Aos carnívoros, já digo que é imperdível, pois este é considerado um dos melhores lugares do mundo para comer costela!



O restaurante que existe há mais de 40 anos é especializado em carnes grelhadas e as costelinhas de porco (defumada e tradicional) são o carro chefe da casa. Mas também tem cortes bovinos e frango que são excelentes. São pratos muito bem servidos, meso para quem come bastante. Nós gostamos do *mix de costelas*, que serve duas pessoas se você pedir um acompanhamento extra.



Não vou entrar em detalhes sobre preços, pois eles não tem menu online. mas nós costumamos gastar uma média de 25 euros por pessoa com bebida. O restaurante fica em uma parte bem central de Amsterdã e tem umas particularidades que vou

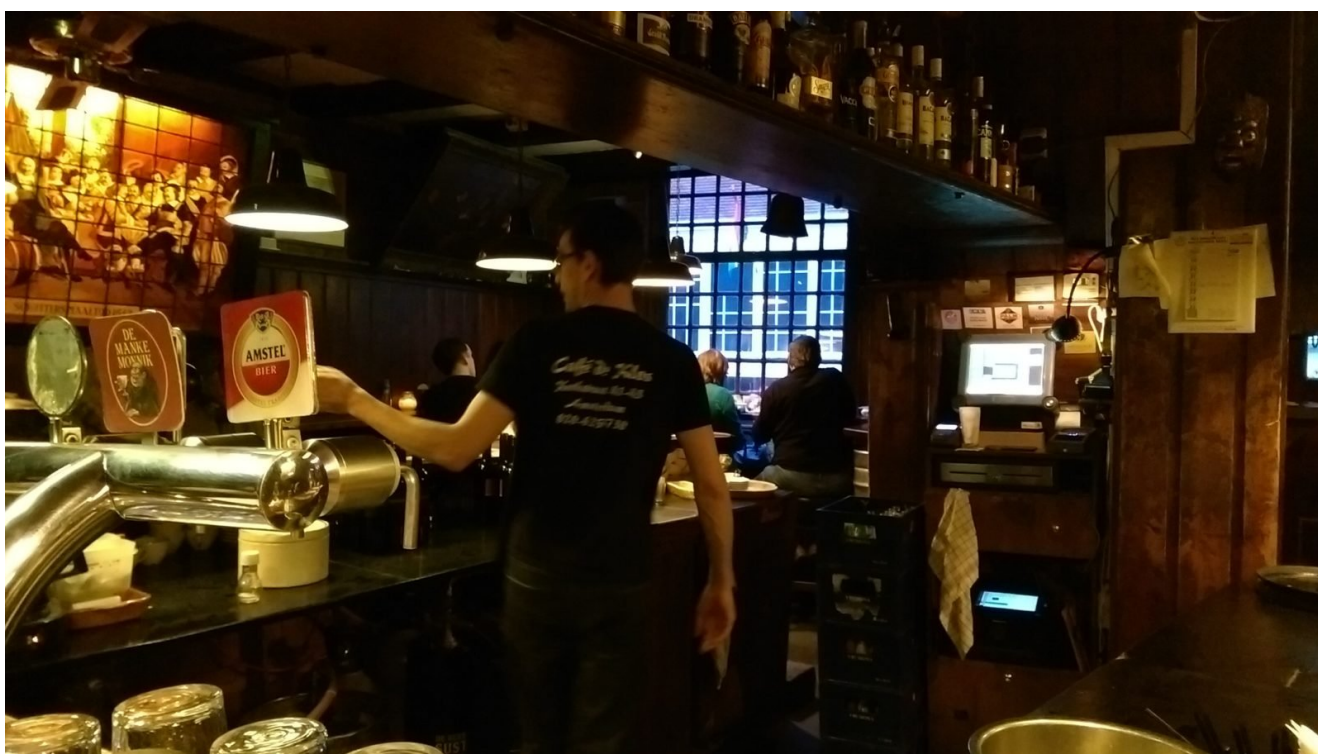
compartilhar agora. Confira:

***0 restaurante não aceita reservas*** – você pode chegar logo que abre, às 14h (no final de semana) ou esperar com nome na fila. Eles tem um bar na frente onde você pode aguardar sua vez que com certeza será chamado, chama-se [t \*Genootschap der Geneugten\*](#)

***Recomendo pagamento em dinheiro*** – cartões de crédito que não tem bandeira da Holanda, eles cobram uma sobretaxa de 5% sobre o valor do consumido.

***Os melhores atendentes*** – os atendentes do restaurante são bem humorados e brincalhões. Mas tudo com muita educação e bom senso. Entre na vibe, ou escolha outro lugar.

***0 lugar é pequeno e escuro*** – é uma casa de carnes antiga, e eles não demonstram ter a pretensão de mudar. As mesas são poucas, escuras e rústicas. Já comemos no balcão e a experiência é bem legal, recomendo.



# Cafe de Klos em Amsterdã

Site oficial: <https://dekloscafe.wordpress.com/>

Endereço: Kerkstraat, 41-43 – 1017 – GB – Amsterdam

Horários de funcionamento: de segunda-feira a quinta-feira, das 16h às 00h. De sexta-feira a domingo, das 14h às 00h.

– – –

*Outros posts com dicas de **viagem para Holanda**, [você confere aqui](#).*

---

## Onde comer em Roterdã: Markthall

*Dica de onde comer em **Roterdã na Holanda**.*



Preciso confessar que não curti lá muito **Roterdã na Holanda**. Pode ser o momento (eu estava usando muletas), mas pelo menos naquele dia, não tive uma boa impressão da cidade. Espero voltar para mudar essa opinião!

Mas tem algo que gostei muito em **Roterdã**, e que não sei porque não existe nada do tipo em Bruxelas: o **Markthall**. O mercado municipal chama a atenção de longe por sua arquitetura moderna (óbvio, estamos falando da Holanda e eles amam uma bizarrice nesse quesito), e me fez matar um pouquinho da saudade que sinto do [Mercado Público de Porto alegre](#).

São várias lojas para quem quer fazer compras e muitas opções de restaurantes e tendas de *street food*. Como foi nossa primeira vez, fomos de croquetes (estilo holandês, do *Het Kroket*) e *stroopwafel* preparados na hora. Mas eles tem muitas outras opções de o que comer e beber, e por isso pretendo voltar lá.

het  
kroket  
loket

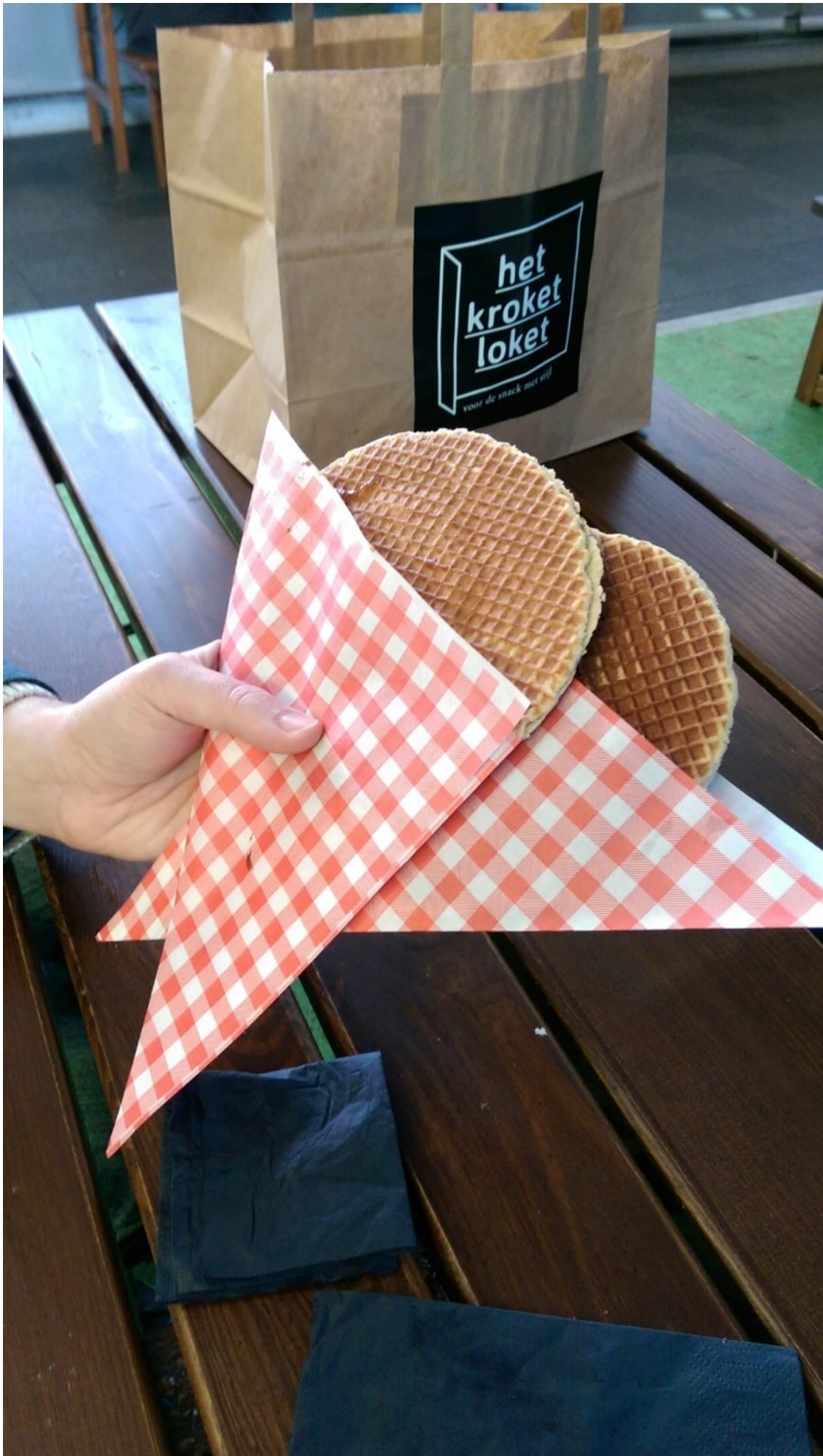
voor de snack met stijl



Kaas  
Tomat  
Peperoni



Chorizo  
Chorizo  
Truffel  
Truffel



Mas nem só de comida holandesa sobrevive o local: várias opções de comida italiana, asiática, muitas opções para quem quer comer peixes e frutos do mar, além de bares com bebidinhas.

E para quem curte arquitetura moderna, ele fica ao lado das famosas **Casas Cubo** (que eu não acho particularmente bonitas). Tem estacionamento subterrâneo, não é dos mais baratos, mas o preço também não é tão absurdo assim. E no subsolo também tem um supermercado da rede **Albert Heijn** (amo, não vejo a hora deles invadirem a Bélgica, já que compraram a rede **Delhaize**).





Confira informações práticas abaixo.

## Markthal em Roterdã

Site oficial: <https://markthal.klepierre.nl/>

Endereço: Ds. Jan Scharpstraat 298 – 3011 – GZ – Rotterdam  
(logo atrás da estação de trem *Rotterdam Blaak*)

Horários de funcionamento:

Segunda a quinta e sábado, das 10h às 20h – Sexta-feira, das 10h às 21h – Domingo, das 12h às 18h



---  
*Outros posts com dicas de **viagem para a Holanda**, [acesse aqui](#).*

---

## **Praga – 9 dicas de onde comer e beber**

***Praga** revelou-se um lugar incrível para provar sabores até então desconhecidos para mim e aqui seguem minhas dicas de onde comer.*



*Queijo tradicional da República Tcheca com pimentões em conserva do U Kunštátů.*

Finalizando a serie de posts sobre **Praga** com o que realmente importa (ao menos para mim!): dicas de onde comer e beber! E apesar da comida tradicional não ser a mais levinha do mundo, gostei muito de conhecer os pratos tradicionais tchecos e identifiquei algumas semelhanças com a gastronomia de outros países próximos.

Também tenho dicas de alguns lugares bem interessantes que conhecemos e onde provamos *craft beer* em **Praga**, e estes lugares também fazem parte da lista. Na verdade é um mix de dicas que compartilho e espero que seja muito útil!

**Dicas de onde comer e beber em Praga**

### **1 – U Kunštátů – Craft Beer In Old Prague**



Um dos melhores lugares no centro da cidade para provar cerveja artesanal tcheca. Espaçoso, atendimento atencioso e boas opções de comida. O brewpub oferece cerca de 100 cervejas artesanais de pequenas e médias cervejarias do país.





Os subterrâneos do pub é o edifício romano mais bem preservado do século XII no centro da Europa, protegido pela Unesco.

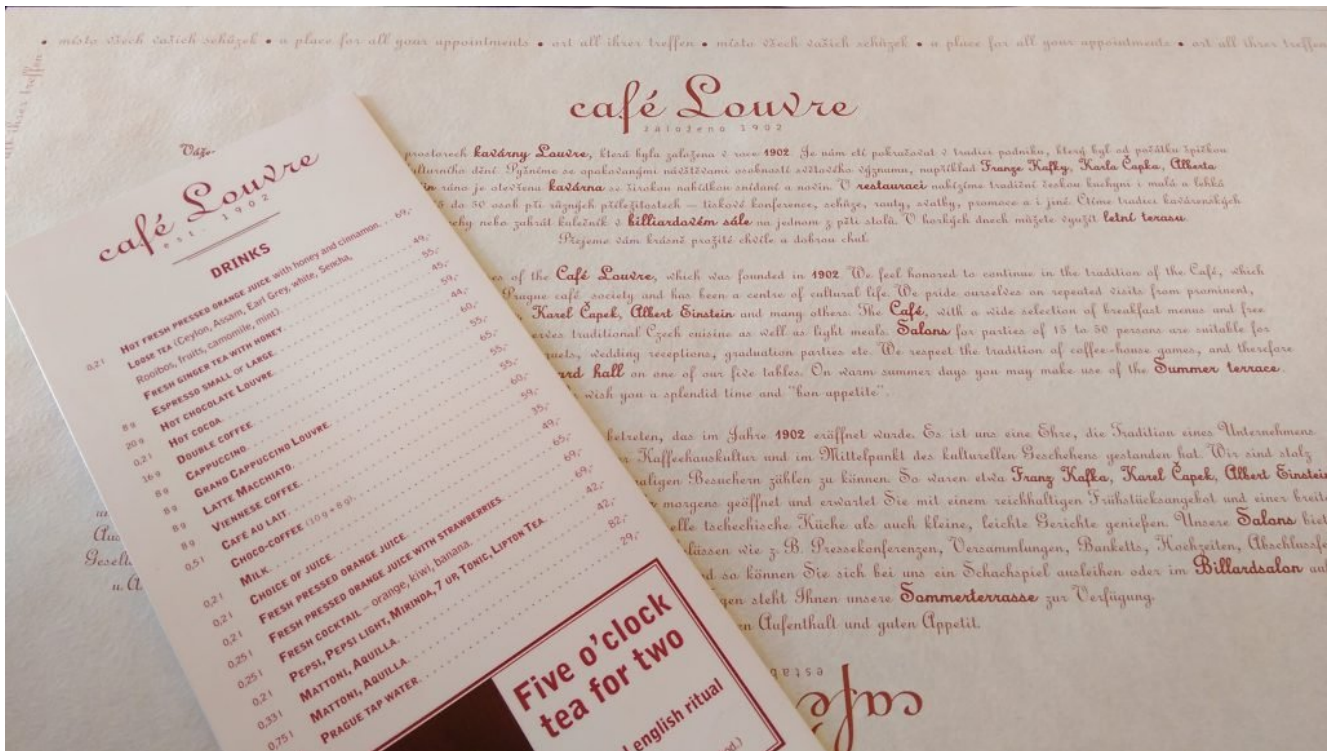


Endereço: Řetězová, 222 3 -110 00 – Staré Město – Praga – República Tcheca

2 – [Café Louvre](#)



Preciso confessar que não tivemos uma experiência muito boa no Café Louvre! O lugar é bem turístico, principalmente por ter sido frequentado por Kafka como comentei neste [post aqui](#). O atendimento foi ruim, nos cobraram duas vezes por um item só...mas penso que esse tipo de coisa sempre pode ser algo pontual.



Por isso segue a recomendação para café da manhã ou até mesmo refeição, pois do que consumimos só tenho elogios!



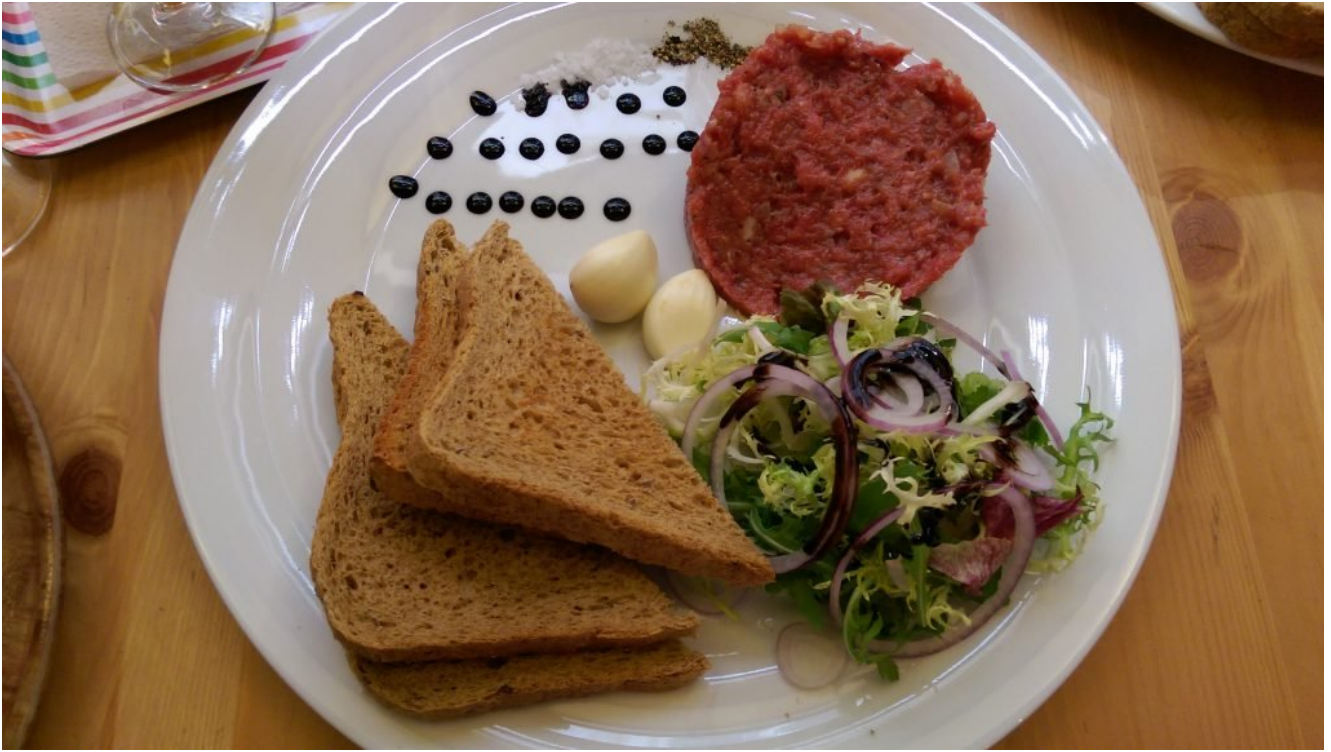


Endereço: Národní, 22 – 110 00 – Nové Město – Praga – República Tcheca

— — —

### 3 – [Fat Cat Pub](#)

Pub especializado em cerveja artesanal da República Tcheca que serve hambúrguer, cachorro-quente, fritas, saladas sanduíches e ribs. Tudo feito na própria casa! Mas nós provamos cerveja, tartar e chicken wings, já que o calor não nos fazia ter apetite para pratos mais elaborados.





CHANGE  
RECHTEL  
CAMBIO  
KURZWECHSEL  
2/E

ATM

Made by  
Praha

23

Menu  
Pils - 100 ml 1,50 €  
LAGER - 100 ml 1,50 €  
LAGER - 200 ml 2,50 €  
LAGER - 300 ml 3,50 €  
LAGER - 400 ml 4,50 €  
LAGER - 500 ml 5,50 €  
LAGER - 600 ml 6,50 €  
LAGER - 700 ml 7,50 €  
LAGER - 800 ml 8,50 €  
LAGER - 900 ml 9,50 €  
LAGER - 1000 ml 10,50 €  
LAGER - 1100 ml 11,50 €  
LAGER - 1200 ml 12,50 €  
LAGER - 1300 ml 13,50 €  
LAGER - 1400 ml 14,50 €  
LAGER - 1500 ml 15,50 €  
LAGER - 1600 ml 16,50 €  
LAGER - 1700 ml 17,50 €  
LAGER - 1800 ml 18,50 €  
LAGER - 1900 ml 19,50 €  
LAGER - 2000 ml 20,50 €  
LAGER - 2100 ml 21,50 €  
LAGER - 2200 ml 22,50 €  
LAGER - 2300 ml 23,50 €  
LAGER - 2400 ml 24,50 €  
LAGER - 2500 ml 25,50 €  
LAGER - 2600 ml 26,50 €  
LAGER - 2700 ml 27,50 €  
LAGER - 2800 ml 28,50 €  
LAGER - 2900 ml 29,50 €  
LAGER - 3000 ml 30,50 €  
LAGER - 3100 ml 31,50 €  
LAGER - 3200 ml 32,50 €  
LAGER - 3300 ml 33,50 €  
LAGER - 3400 ml 34,50 €  
LAGER - 3500 ml 35,50 €  
LAGER - 3600 ml 36,50 €  
LAGER - 3700 ml 37,50 €  
LAGER - 3800 ml 38,50 €  
LAGER - 3900 ml 39,50 €  
LAGER - 4000 ml 40,50 €  
LAGER - 4100 ml 41,50 €  
LAGER - 4200 ml 42,50 €  
LAGER - 4300 ml 43,50 €  
LAGER - 4400 ml 44,50 €  
LAGER - 4500 ml 45,50 €  
LAGER - 4600 ml 46,50 €  
LAGER - 4700 ml 47,50 €  
LAGER - 4800 ml 48,50 €  
LAGER - 4900 ml 49,50 €  
LAGER - 5000 ml 50,50 €  
LAGER - 5100 ml 51,50 €  
LAGER - 5200 ml 52,50 €  
LAGER - 5300 ml 53,50 €  
LAGER - 5400 ml 54,50 €  
LAGER - 5500 ml 55,50 €  
LAGER - 5600 ml 56,50 €  
LAGER - 5700 ml 57,50 €  
LAGER - 5800 ml 58,50 €  
LAGER - 5900 ml 59,50 €  
LAGER - 6000 ml 60,50 €  
LAGER - 6100 ml 61,50 €  
LAGER - 6200 ml 62,50 €  
LAGER - 6300 ml 63,50 €  
LAGER - 6400 ml 64,50 €  
LAGER - 6500 ml 65,50 €  
LAGER - 6600 ml 66,50 €  
LAGER - 6700 ml 67,50 €  
LAGER - 6800 ml 68,50 €  
LAGER - 6900 ml 69,50 €  
LAGER - 7000 ml 70,50 €  
LAGER - 7100 ml 71,50 €  
LAGER - 7200 ml 72,50 €  
LAGER - 7300 ml 73,50 €  
LAGER - 7400 ml 74,50 €  
LAGER - 7500 ml 75,50 €  
LAGER - 7600 ml 76,50 €  
LAGER - 7700 ml 77,50 €  
LAGER - 7800 ml 78,50 €  
LAGER - 7900 ml 79,50 €  
LAGER - 8000 ml 80,50 €  
LAGER - 8100 ml 81,50 €  
LAGER - 8200 ml 82,50 €  
LAGER - 8300 ml 83,50 €  
LAGER - 8400 ml 84,50 €  
LAGER - 8500 ml 85,50 €  
LAGER - 8600 ml 86,50 €  
LAGER - 8700 ml 87,50 €  
LAGER - 8800 ml 88,50 €  
LAGER - 8900 ml 89,50 €  
LAGER - 9000 ml 90,50 €  
LAGER - 9100 ml 91,50 €  
LAGER - 9200 ml 92,50 €  
LAGER - 9300 ml 93,50 €  
LAGER - 9400 ml 94,50 €  
LAGER - 9500 ml 95,50 €  
LAGER - 9600 ml 96,50 €  
LAGER - 9700 ml 97,50 €  
LAGER - 9800 ml 98,50 €  
LAGER - 9900 ml 99,50 €  
LAGER - 10000 ml 100,50 €

Endereço: Karlova, 44 – 110 00 – Staré Město – Praga –  
República Tcheca

– – –

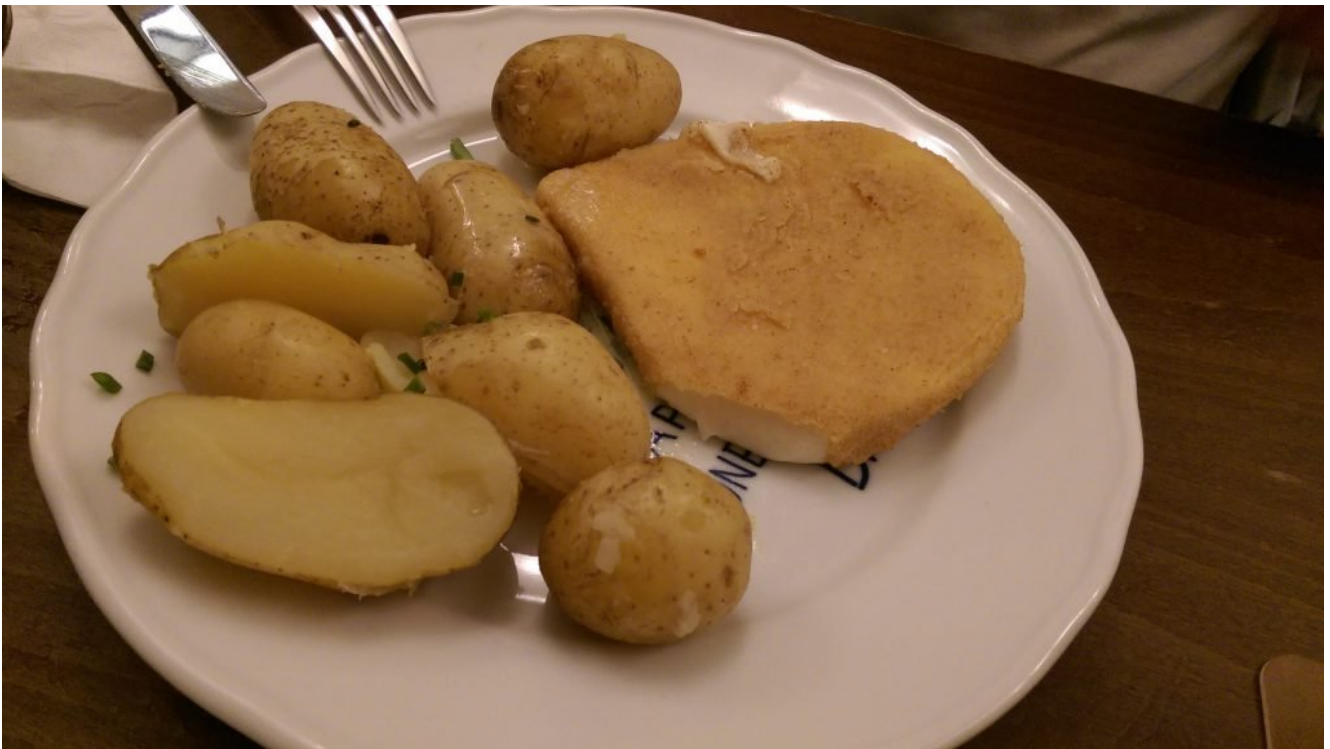
#### **4 – Lokál Pub**

Restaurante mais indicado para provar comida típica tcheca! É bem turístico, mas também é frequentado por locais e vela muito à pena. Lá é possível perceber algumas semelhanças culinárias com países a Alemanha, Hungria e Polônia. Peça pelos pratos de porco assado, especialidade da casa, além do saborosíssimo queijo empanado e frito!



DÍK  
VYLÍZAT.  
MĚN MĚ  
BESTO,  
INNY  
ČNI  
S JE  
VIM,

o churtě  
na loku  
ady:  
pečivý výčepní,  
v. stáá teploča,  
e málo



Endereço: Dlouhá – 33 – 110 00 – Staré Město – Praga –  
República Tcheca

---

### 5 – [Craft House Prague](#)

Como o próprio nome diz, craft beer bar e loja com diversas  
cervejas tchecas *on tap*. Mais uma paradinha imprescindível

para quem gosta de cerveja!





Endereço: Navrátilova, 1421/11 – 110 00 – Nové Město – Praga – República Tcheca

– – –

## 6 – [Jewel Café Bar](#)

Café, restaurante e wine bistrô, maior prova de que gostamos de cerveja, mas não somos radicais. Vale se programar para jantar neste lugar que tinha bem mais locais do que turistas. Também tem opções de brunch e petiscos.

Endereço: Rytířská, 529/3 – 110 00 – Staré Město – Praga – República Tcheca

– – –

## 7 – [Klářterní pivovar Strahov](#)

Restaurante próximo do *Mosteiro Strahov*, foi nossa opção para o almoço depois de visitar a **Torre Petřin**. Lembrou muito aqueles restaurantes enormes alemães, com muitos ambientes ao redor de uma cervejaria antiga. Comida era ótima, cervejas de estilos bem tradicionais da República Tcheca.







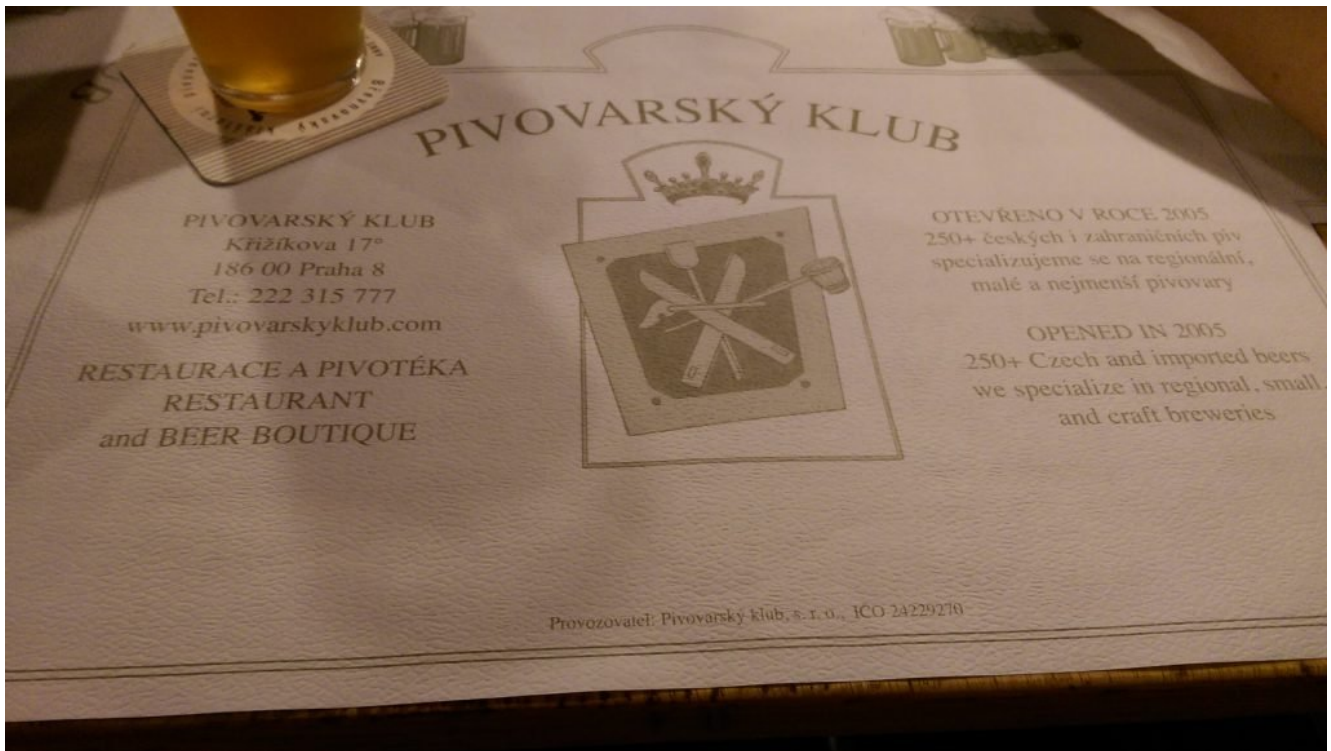
Endereço: Strahovské nádvoří, 301/10 – Hradčany – 118 00 – Praha-Hradčany-Praga 1 – República Tcheca

---

## 8 – [Pivovarský klub](#)

O pub e restaurante é basicamente o clube dos cervejeiros tchecos. Fica em um bairro mais afastado da cidade, mas tem na minha opinião a melhor comida tradicional que provamos em Praga. A especialidade deles é o joelho de porco, que você paga por quilo. Nós pedimos um, mais acompanhamento e schnitzel. Recomendo muito!





Endereço: Křižíkova, 272/17 – 186 00 – Karlín – República Tcheca

---

## 9 – [Nubeerbar](#)

Depois de toda a comida que devoramos acima, só tivemos espaço para provar umas últimas cervejinhas neste bar que possui 22

cervejas *on tap* e menu de latas e garrafas importadas. Mais uma opção para quem quer provar as novidades no universo das *craft beers* tchecas!



Endereço: Balbínova, 1 – 120 00 – Vinohrady – República Tcheca

---

*Outros posts com dicas de Praga, acesse este [link aqui!](#)*

---

## Copenhague, onde comer e beber

*Opções de onde comer e beber em Copenhague, principalmente para quem gosta de craft beer!*



Quem gosta de apreciar boa comida e boa cerveja sabe que **Copenhague** é um destino excelente! Apesar de ser apenas um final de semana, tentamos aproveitar para conhecer bares e algumas opções de restaurante.

E foi assim que descobri que o *Meapacking District* de **Copenhague** é uma boa opção para quem não tem muito tempo na

cidade. O lugar que costumava ser o lar dos negócios da indústria de carne da capital da Dinamarca nos últimos anos, transformou-se em um novo *cluster* criativo com uma vida noturna badalada e uma ampla variedade de restaurantes de alta qualidade.

Por isso abaixo seguem as dicas de onde comer e beber em **Copenhague**, listando apenas os lugares que visitamos e recomendamos. Vem ver!

### Dicas de onde comer e beber em Copenhague

- [WarPigs](#) – a renomada cervejaria dinamarquesa *Mikkeller* e a cervejaria americana *3 Floyds* criaram o *WarPigs* com o objetivo de criar o melhor *brewpub* do mundo. Além de 22 torneiras com *craft beers*, o pub do *Meatpacking District* também serve autêntica churrasqueira texana. Mas para comer é preciso chegar cedo, pois quando acaba a comida preparada no dia, a cozinha fecha. Endereço: Flasketorvet 25, 1117.





- [Papiroen](#) – o mercado de street food de Paper Island

conta com diversas opções de street food. Eu fui de hamburguer, mas existe até uma opção com comida brasileira. Endereço: Paper Island, Copenhague.





- **Paté Paté** – comida deliciosa e autoral, um pouco mais cara, mas vale muito à pena, para entender porque a Dinamarca é hoje uma referência em alta gastronomia. Também no *Meatpacking District*. Peça pelo menu do dia.

Endereço: Slagterboderne 1, 1716.





- [The Bagel Co](#) – opção bem mais em conta, de sanduíche feito na hora, em um shopping com vista do centro da cidade. Endereço: Amerika Plads 28, 2100.





- [BollyFood](#) – restaurante de comida indiana e paquistanesa, para quem quer sair um pouco do tradicional, no *Meatpacking District*. Endereço: Slagterboderne 10, 1716.



- — —
- **Mikkeller Bar** – são várias opções na cidade, afinal esta é atualmente a mais importante cervejaria dinamarquesa (no quesito *craft beer*). Uma lista pode ser [acessada aqui](#).



---  
Para ver outras opções de pubs e *craft beer bars* no *Meatpacking District* confira [neste link aqui!](#)

---  
*Post com dicas de turismo em Copenhague, [acesse aqui.](#)*

---

## Onde comer na Costa Amalfitana

*Dica de restaurante para comer em Amalfi, na Costa Amalfitana.*



Não que tenhamos feito um intensivo na **Costa Amalfitana** para dar várias dicas de onde comer. Mas ocorre que descobrimos este restaurante muito que por acaso, quando decidimos almoçar em *Amalfi* e por isso decidi postar separadamente.

A verdade é que esta **viagem para Itália** foi em família e como não achei justo decidir sozinha tudo que iríamos fazer. Então sugeri até a visita ao sítio arqueológico de *Paestum* antes da [Costa Amalfitana](#), que é um dos próximos (e últimos) posts dessa temporada.

E acho interessante compartilhar a dica desse restaurante por três motivos importantes: ele é recomendado por guias brasileiros que vivem na Itália, ele fica em uma parte central de *Amalfi*, a comida e o atendimento foram ótimos!

Bora lá? Vem conhecer a *Locanda del Marinaio*!

### [Dica de Restaurante em Amalfi: Locanda del Marinaio](#)

Descobrimos a *Locanda del Marinaio* ao procurar 3 opções de bares/restaurantes com cerveja artesanal da **Costa Amalfitana** e não encontrar nenhum deles aberto. Paramos perto do Duomo, vimos o cardápio e decidimos investir. E não nos arrependemos!





Eu fui de *Lula à Moda Antiga* e o Rodrigo de *Carré de Ovelha com Purê de Ervilha e Batatas*. Estes pratos eram sazonais (o que eu recomendo sempre!) e além dos que variam conforme a estação, o restaurante tem um cardápio variado de pratos tradicionais italianos e pizzas.

A carta de vinhos do *Locanda del Marinaio* tem excelentes vinhos produzidos na região, mas nós optamos (é claro) por provar algumas cervejas locais.

## **Serviço**

### **[Restaurante Locanda del Marinaio](#)**

Endereço:

Via Lorenzo d'Amalfi, 20  
84011 Amalfi (SA) | Itália

Preço: \$\$ a \$\$\$ – depende muito do quanto você come, se consome bebida alcoólica. Taça de vinho fica na faixa dos 7 euros, pizza 8 euros, prato principal 15 euros.

---

# Onde comer e beber em Milão

*Dicas de Milão, em uma pausa nos posts sobre o sul da Itália.*



**Milão** é, na minha modesta opinião, uma das cidades mais superestimadas pelos turistas que visitam a Itália. Inegável seu talento para atrair tudo que envolve o mundo da moda, mas além do *Duomo*, da *Galleria Vittorio Emanuele II*, *Castello Sforzesco* e do Cemitério Monumental, não é muito o que se fazer por lá (turisticamente falando).

É claro que **Milão** deve conter inúmeras pérolas escondidas, principalmente para apreciadores de arte e cultura em geral. Mas se você comparar com Roma, perceberá que para turistar, dois dias são mais que suficientes.

Como já visitamos **Milão** e suas atrações turísticas em outras ocasiões (faz tempo, foi na época pré-blog) em nosso pit-stop mais recente na cidade aproveitamos para (obviamente!), provar cervejas artesanais. Para nossa satisfação, os dois locais que visitamos também serviam excelente comida e venho aqui apenas para dar estas duas dicas. Saiba mais abaixo!

### **Onde comer e beber em Milão**

- [Sloane Square](#) – o pub e beer restaurante tem 24 torneiras, cardápio com mais de 400 cervejas em garrafa além de um menu em constante evolução. Na ocasião, provamos além de cervejas (uma pena que a grande maioria das opções disponíveis não eram italianas) a massa e o risoto que estavam no cardápio de almoço do dia. Delicioso! Endereço: Piazzale Cadorna, número 2 – Milão, Itália – 20123





- [\*\*Tutti Fritti\*\*](#) – bar com boas opções de cervejas artesanais italianas, além de típicos “frittis” italianos como flor de abobrinha frita, lula, camarão, *mozzarella in carrozza*...recomendamos muito! Endereço: Corso di Porta Ticinese, 18 – Milano, Itália – 20123



